Zeitschrift: HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

Band: - (2011)

Heft: 46

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Stellemeret evue htr Le principal marché de l'emploi de la branche de la

htr hotel revue Nr. 46 / 17. November 2011



Häsch dini Traumstell immer nonig gfundä? Denn chum zu Eus! Active Gastro Eng GmbH

www.activegastro.ch

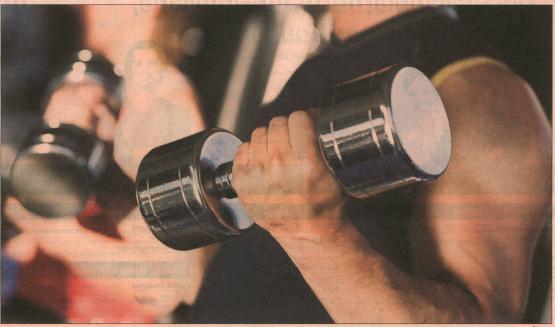




Inhalt / Sommaire	
Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-5
Tourismus	5
Deutsche Schweiz	5-6
Suisse romande	
Svizzera italiana	7
Stellengesuche/Demandes d'	emploi
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	

Karriere

Eine Stelle in der Gastronomie oder Hotellerie ist nicht immer ein Zuckerschlecken. Aber jeder Job und jeder Effort bieten auch qute Karrierechancen.



Eine Frage der Fitness



URS KLÄGER BRANCH DIRECTOR **HOTEL & CATERING** ADECCO HUMAN RESOURCES AG WWW.ADECCO.CH

Ein Blick in die Küche eines Restaurants tischen, da eine Sauce zu verfeinern. genügt, um die körperlichen und geistigen Anforderungen zu spüren, mit denen sich eine Küchenbrigade konfrontiert sieht. Gerade die Gastronomie und Hotellerie verlangen von ihrem Personal einiges in Sachen Fitness. Egal ob in der Küche oder im Service - lange, anstrengende Tage sowie eine dauernde Präsenz für die Gäste gehören zum Alltag.

Flexibilität und Nerven sind gefragt

Wer in der Gastrobranche arbeitet, muss ein hohes Mass an Flexibilität sowie ein gutes Nervenkostüm mitbringen. Das Berufsfeld wartet mit täglichen Herausforderungen auf seine Belegschaft: Hier gilt es zehn weitere Gedecke aufzu-

dort hat ein Gast reklamiert. Dass die verschiedensten Probleme gleichzeitig zu lösen sind, ist keine Seltenheit. Organisation, Improvisation sowie Konzentration sind Schlüsselfaktoren für jeden erfolgreichen Ablauf. Viele Stunden lang auf den Beinen zu stehen, unzählige Gästewünsche zu erfüllen und dabei immer zu lächeln, erfordert eine physische und psychische Meisterleistung. Damit ein Mitarbeiter solche Leistungen erbringen kann, braucht es ein gut funktionierendes Team, geführt von einem Chef mit einer gesunden Mischung aus Strenge und Wertschätzung. Er treibe sein kleines Küchenteam tagtäglich zu Höchstleistungen an, erzählt der frisch gekürte «Koch des Jahres», Franz Wiget.

Genau dieser Anspruch brachte ihm schliesslich die bekannte Auszeichnung des Gastroführers Gault Millau. Je motivierter sich der einzelne Mitarbeitende fühlt, desto höher ist die Chance auf einen Erfolg für den Betrieb. Durchhaltewille und die Fähigkeit, sich auch immer wieder selbst anspornen zu können, sind Eigenschaften, auf die jeder Chef achtet, wenn er Personal einstellt.

Jeder Einsatz ein mögliches Sprungbrett

Wer einen ambitionierten Weg verfolgt, für den bietet der Gastro- und Hotelbereich mit seinen vielfältigen Tätigkeitsfeldern täglich neue Chancen, auf der Karriereleiter aufzusteigen. Auch hier gilt es, neben dem nötigen Quänt-

chen Glück im entscheidenden Moment die erforderliche Energie und Kraft abzurufen. Werdegänge wie beispielsweise die von Tobias Funke oder René Schudel beweisen, wie sich eine ständige Erweiterung des Know-hows bezahlt macht. Sein erworbenes Wissen bei neuen raffinierten Kreationen und im Service an der Front unter Beweis zu stellen, macht nicht nur Spass, sondern steigert auch den Bekanntheitsgrad einer Restaurantadresse. Sicherlich verlangt ein Job in der Gastronomie und Hotellerie ein hohes Mass an körperlicher und geistiger Fitness. Gleichzeitig besitzt die Branche jedoch ein unglaubliches Potenzial an Entwicklungsmöglichkeiten und bietet dem Einzelnen viel Raum für eine erfüllende

Lehr- und Praktikumsstellen kostenlos ausschreiben auf www.hoteljob.ch

htr hotel revue



INDS

Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/nds nfos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01



Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie, Barbara + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.







hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurationsfachfrau	Region Mittelland (SO,AG)	J36438
Restaurationsfachmann	Region Oberwallis	J36661
Betriebsmitarbeiter/in 70 %	Region Ostschweiz	J36525
Chef de Service	Region Schaffhausen	J36474
Betriebsmitarbeiter/in 20 %	Region Zentralschweiz	J36522
Allrounder Bar- und Servicebereich (w/m)	Region Zentralschweiz	J36674
Chef de Rang	Region Zentralschweiz	J36649
Servicefachangestellte/r	Region Zentralschweiz	J36497
Barfachmann	Region Zentralschweiz	J36601
Bankettaushilfe	Region Zürich	J36464
Chef de Rang	Region Zürich	J36461
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J36592
Commis de Pâtisserie	Region Zürich	J36450
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J36448
Chef de Rang	Region Zürich	J36451
Sommelier	Region Zürich	J36646
Servicepraktikant	Region Zürich	J36494
Chef de Rang	Region Zürich	J36496
Aushilfe Frühstücksservice/Housekeeping	Region Zürich	J36696
Teamleader Service Teamleader Service	Region Zürich	J36651
TeamleaderIn Service	Region Zürich	J36738
Chef de Rang	Region Zürich	J36532
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J36533
Service Mitarbeiter	Region Zürich	J36692
Servicemitarbeiter/ -in	Region Zürich	J36595
Chinakoch (m)	Region Zürich	J36467
Chef de Rang	Region Zürich	J36472
Baraushilfe (w)	Region Zürich	J36465
Commis sommelier - England - Region London	International	J36727
Chef de service - England - Region Sussex	International	J36723
Commis de rang - England - Region London	International	J36721
Demi-chef de rang - England - Region London	International	J36720
Chef sommelier - England - Region Hampshire	International	J36726
Chef de rang - England - Region London	International	J36712
Restaurationsfachmann	Region Neuchâtel/ Jura	J36597

Hauswirtschaft Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Etagengouvernante	Region Basel	136679
2 Mitarbeiter/innen Service & Hauswirtschaft	Region Oberwallis	J36644
2. Generalgouvernante	Region Zentralschweiz	J36662
Gouvernante	ganze Schweiz	J36530
Zimmermädchen - femme de chambre	Region Freiburg	J36511

Marketing/Verkauf/KV/IT		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Teamleiter Mitarbeiteradministration ,	Region Zentralschweiz	J36757
Sachbearbeiter Finanzen und Controlling	Region Zürich	J36458

Marketing/Verkauf/KV/IT			
Position, Arbeitgeber	11 464	Ort	Job-Code
Sales Manager	114)	Region Zürich	J36722
Sales & Marketing Manager		Region Waadt/ Unterwallis	J36584
	WINDS BOOK IN CONTROL SANDERS OF THE PARTY O	CONTRACTOR OF THE PROPERTY OF	William Company of the Company of th

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseurin	Region Bern	J36666
Kosmetikerin	Region Bern	J36665
Freelancer Masseur/In	Region Graubünden	J36504
Coiffeur	Region Graubünden	J36669
Kosmetikerin/ Masseurin	Region Oberwallis	J36672
Masseurin	Region Oberwallis	J36667
Kosmetiker/in	Region Oberwallis	J36518
Masseur	Region Zentralschweiz	J36670
Kosmetikerin	Tessin	J36671

Bäcker-Konditoren	
Position, Arbeitgeber	Ort Job-Code
Chef pâtissier	Region Bern J36430
Chef pâtissier	Region Oberwallis J36427
Bäcker/ Konditor	Region Zentralschweiz J36603

ı	2	3	4	5	6
B2435	Back Office Arbeiten	31	CH	per sofort	DIFIE
B455	Betriebsleitung, Bereichsleitung, Betriebsassistentin	34	CH	per sofort	D F E
B2432	Chef de Rang	32	AT	per sofort	DIEISK
B2028	Chef de Service, Stelly. Restaurantleiterin, Restaurantleiterin, Rezeption	30	DE	per sofort	D
B2457	Director of F&B, Vizedirektor, Direktor, GM	33	CH	per sofort	D F I E SP/RU
B2430	Front Office	23	MV	per sofort	E
B2418	Geschäftsleitung, Direktion, Stv. Direktion, F&B Manager	33	CH	per sofort	D F E
B2458	GL (KMU), Stv. GL, Teamleitung, Bankett-Mgr, FD-Mgr	56	CH	per sofort	D F I E
B2437	Kader Küche und Direktion	45	DE	per sofort	DE
B2394	Kauffrau Tourismus/Reisebranche	21	CH	per sofort	D F E
B2433	Kellnerin	19	AT	per sofort	D F I E
B2451	Koch als Aushilfe für Wochenenden und zu Events				
	für einen fixen Stundenlohn	42	AT	per sofort	DE
B2472	Leiter Küche und/oder Service	38	CH	per sofort	DIE
B2428	Mitarbeiter Küche	46	GB	persofort	D F E
B2447	Pizzaiolo	40	TN	per sofort	FII
B2408	Servicemitarbeiter, Bar- und Bankettmitarbeiter, Portier, Roomservice	30	TN	per sofort	DIF

- Referenznummer Numéro des candidats
 Beruf (gewünschte Position) Profession (Position souhaité
- 4 Nationalităt Nationalité 5 Eintrittsdatum - Date d'entré
- Alter-Age
- 5 Eintrittsdatum Date d'entrée 6 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 14.11.2011. Außgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.cl



Im Auftrag unseres Kunden suchen wir für kommenden **Frühling 2012** für das BACK-CAFFEE in Grenchen eine/n

Geschäftsführer/in

Die BACK-CAFFEE AG ist ein modernes und innovatives Unternehmen, ausge-richtet auf Bäckereien-Konditoreien und Cafés. Das breite Gästesegment und die treue Stammkundschaft werden täglich mit hochwertigen Qualitätsprodukten aus eigener Produktion verwöhnt. Der Gast ist im BACK-CAFFEE König und steht täg-lich im Mittelpunkt des Geschehens.

- Abgeschlossene Berufslehre im Bäcker-Konditorengewerbe mit eidg. Fachausweis
 Mehrjährige Erfahrung und fundierte Fachkenntnisse der Branche Unternehmer (wirtschaftliches Denken und Zahlenflair)
 Frontorientierter Gastgeber (Präsenz, Organisationstalent)
 Führungsstark (Persönlichkeit und Vorbild für MitarbeiterInnen)
 Flexibel, aufgeschlossen, interessiert und mutig

BACK-CAFFEE bietet Ihnen einen spannenden Arbeitsplatz zu fairen und zeitge-mässen Anstellungsbedingungen. Sind Sie Mitunternehmer/in aus Leidenschaft und bereit, eine neue Herausforderung mit Entwicklungspotential in einem trendi-gen und modernen Betrieb anzunehmen?

Wenn ja, erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis zum 15. Januar 2012.

Für Fragen melden Sie sich bei:

Gastroconsult AG

Unternehmensberatung, **Tina Müller** Standstrasse 8, Postfach, 3000 Bern 22 Tel. 031 340 66 29 / Fax 031 340 66 33 tina.mueller@gastroconsult.ch www.gastroconsult.ch



sanatoriumkilchberg

PRIVATKLINIK FÜR PSYCHIATRIE UND PSYCHOTHERAPIE

Die am Stadtrand von Zürich gelegene Klinik Sanatorium Kilchberg AG, Privatklinik für Psychiatrie und Psychotherapie, bietet Patienten mit allen Formen psychischer Störungen ein modernes, den individuellen Bedürfnissen entsprechendes Behandlungsangebot an, das biologisch-psychiatrische Konzepte, psychotherapeutische Massnahmen und eine internistisch-konsiliarische Betreuung umfasst. Die Klinik hat einen kantonalen Versorgungsauftrag für die Stadt Zürich, Kreis 2 und für die Bezirke Affoltern am Albis und Horgen (180 000 Einwohner). Zusätzlich werden Privatpatienten aus der ganen Schweiz und dem Ausland aufgenommen. Das stationäre Angebot wird ergänzt durch eine Tagesklinik und zwei Ambulatorien inklusive Memory Clinic sowie ein überregionales Versorgungsangebot für Essstörungen.

Für unsere Klinik suchen wir per 1. März 2012 oder nach Vereinbarung eine

Leitung Hauswirtschaft (100%)

Ihr Aufgabengebiet:
Als Leitung Hauswirtschaft tragen Sie die Gesamtverantwortung für die Organisation, Koordination und Ausführung sämtlicher Arbeiten im Bereich Hauswirtschaft, der Wäscherei und der Hotellerie-Dienstleistungen auf den Stationen. In diesen Bereichen sind Sie zuständig für die Optimierung, Standardisierung und kontinulierliche Verbesserung der Prozesse und Dienstleistungen. Ausserdem sind Sie für die Organisation und Planung von Anlässen verantwortlich. Als kommunikative, offene Persönlichkeit mit hohem Verantwortungsbewusstsein verstehen Sie es, Ihre rund 30 Mitrabeitenden zu motivieren und anzuleiten und tragen die Verantwortung für die Lemende Hauswirtschaft. Sie gewährleisten eine hohe Qualität nach ökologischen und ökonomischen Grundsätzen und stellen eine effiziente und kundenorientierte Dienstleistungserbringung sicher. In dieser spannenden Funktion werden Sie kompetent durch eine Assistentin Leitung Hauswirtschaft unterstützt.

- Wir erwarten von Ihnen:

 Eine Ausbildung als HBL FA oder HBL HF

 Mehrjährige Erfahrung in der Führung eines hauswirtschaftlichen Bereiches

 PC-Kenntnisse, organisatorische Fähigkeiten, unternehmerisches Denken und gute administrative Kenntnisse

 Verantwortungsbewusste und zuverlässige Arbeitsweise

 Zielorientierte Mitarbeiterführung und -motivation

 Bereitschaft, die Qualitätssicherung des Sanatoriums Kilchberg mit zu entwickeln und einzuführen

- Sie finden bei uns:

 Eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem motivierten und gefestigten Team
 Gute Weiterbildungsmöglichkeiten
 Zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Frau Franziska Crainich oder Frau Jessica Bischof, Leitung Hotellerie, Telefon 044 716 42 42.

Ihr vollständiges Bewerbungsdossier senden Sie bitte an

Sanatorium Kilchberg AG

Frau Jana Utzinger Leitung Personalabteilung Alte Landstrasse 70 8802 Kilchberg

personalabteilung@sanatorium-kilchberg.ch www.sanatorium-kilchberg.ch



PARK HOTEL**** OBERHOFEN AM THUNERSEE SCHWEIZ

Jetzt ist der richtige Zeitpunkt für Ihren «new challenge»

Küchenchef/in

- zwischen 28 und 45 Jahre jung
- ambitiöser Koch eine Führungspersönlichkeit mit
- ein ausgeglichener Mensch

- Ihre Stärken sind: Kochen aus Liebe und Leidenschaft

 kreativer und trendorientierter
 Küchenkünstler

 führungsstark und kalkulationssicher
 kommunikativ im Gästebereich und
 im Team

 belastbar und loyal
 Teamplayer und Motivator
 Lehrlingsausbildner

- Wir bieten Ihnen: moderne gut eingerichtete Küche vom Eigentümer geführtes Hotel mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnetes Restaurant überdurchschnittliches Salär

Interessiert?
Ihr Bewerbungsdossier mit Bild senden Sie bitte an:
Park Hotel Oberhofen
Heinz & Doris Rüfenacht
3653 Oberhofen am Thunersee

2033 24
weitere Infos: www.parkhoteloberhofen.ch 2 033 244 91 91 Gesucht ab sofort oder nach Vereinbarung

Wirtepaar/Geschäftsführer/in

für Hotelbetrieb mit diversen Gastronomieteilen im Kanton Bern

Bewerbungen unter Chiffre X 005-026346 an Publicitas S.A., Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN . TAGEN . SEIN

Zwischen Baden und Brugg gelegen, beher-bergt das Schloss Böttstein 32 Hotelzimmer, zwei Restaurants, festliche Säle und einen schönen Schlosshof.

Unser Küchenchef zieht es nach 4 Jahren ins Ausland, und deshalb suchen wir nach Ver-einbarung einen erprobten

KÜCHENCHEF

Sie verfügen über fundierte Fachkenntnisse und entsprechende Berufs- und Führungs-erfahrung. Für Sie ist ein selbständiger Wirkungskreis in Bezug auf Budget- und Kostenverantvortung, Menglanung, Mitarbeiterführung, das Einhalten von Hygiene- und Lebensmittelgesetz und ein hohes Qualitätsbewusstsein wichtig.

Wir bieten eine selbständige und verantwor-tungsvolle Aufgabe, ein junges eingespieltes Team und eine marktgerechte Entlöhnung.

Gerne freuen wir uns auf ihre vollständige Bewerbung, die Sie bitte unter Angaben ihres möglichen Eintritsdatums und Her Gehaltsvorstellung bis 30.11.11 an Schloss Böttstein, Thomas Bischofberger, Schloss-weg 20, CH-5315 Böttstein richten.

www.schlossboettstein.ch

GOLDENER STERN



Zur Neueröffnung des traditionsreichen HOTEL + RESTAURANT Goldener Stern in der Luzerner Altstadt unter neuer, junger Leitung suchen wir für verschiedene Positionen sympathische, initiative und belastbare Mitarbeiter mit entsprechender Berufserfahrung:

Leiterin Hotelbetrieb, ab Dezember 2011 oder nach Vereinbarung

Betriebsassistent/-in als Kaderpraktikum, ab Januar 2012 für mindestens ein Jahr

Service-Mitarbeitende, ab Februar 2012 Voll- und Teilzeitanstellung

Service-Praktikant/-in, ab Februar 2012

Jungkoch, ab Februar 2012

Ihre komplette und aussagekräftige Bewerbung mit Foto per Post oder E-Mail an:

Tavolago AG Reto Fries Leiter Corporate Services personal@tavolago.ch

www.tavolago.ch

ETAVOLAGO

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen. Viel Erfolg bei der Suche!

Direktion / Geschäftsleitung		
Position, Arbeitgeber 19 640 1968 1969 1969	Ort Dansderlichener Menschro	b-Code
Restaurant Manager	Region Basel	J36693
Gastgeber Aortagonica neacrice	. Region Bern	J36621
Geschäftsführer/in	Region Ostschweiz	J36750
Direktionsassistent and disaster to the disast	Region Ostschweiz	J36732
Human Resources Manager	Region Zentralschweiz	J36585
Restaurantleiter	Region Zürich	J36591
Direktor/in	Region Zürich	J36471
Betriebsassistent/in	Region Zürich	J36647
Personalleiter/in	Region Zürich	J36741

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist/in	Region Basel	J3664
Empfangsmitarbeiter/in	Region Bern	J3664
Réceptionsmitarbeiter/In	Region Bern	J3667
Rezeptions-MitarbeiterIn	Region Bern	J3654
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J36623
Praktikantin / Praktikanten Réception	Region Bern	J3667
Receptionist/in	Region Bern	J3674
Rezeptionist/in	Region Bern	J3669
Night Auditor	Region Bern	J3643
Front Office Praktikant	Region Bern	J3648
Receptionistin	Region Bern	J3661
Praktikantin / Praktikanten Réception	Region Bern	J3667
Chef de réception	Region Graubünden	J3653
Réceptionist/-in	Region Graubünden	J3652
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J3670-
Chef de réception	Region Graubünden	J3649
RéceptionistIn	Region Graubünden	J3651
Sachbearbeiter Reservation	Region Graubünden	J3663
Hotelsekretärin/Réceptionistin	Region Mittelland (SO,AG)	J3674
Rezeptionist/in	Region Mittelland (SO,AG)	J3643
Chef de réception	Region Oberwallis	J3659
Reservationsmitarbeiter/in	Region Oberwallis	J3670
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J3670
Réceptionist/in	Region Oberwallis	J3652
Chef de réception	Region Ostschweiz	J3659
Réceptionist	Region Zentralschweiz	J3653
Receptionspraktikant/in	Region Zürich	J3646
Réception / Bankettadministration	Region Zürich	J3654
Receptionistin	Region Zürich	J3659
RezeptionistIn	Region Zürich	J3649
Receptionistin (w)	Region Zürich	J3674
Réceptionist/In	Region Zürich	J3644
Réceptionist/In	. Region Zürich	J3675
Réceptionist/In	Region Zürich	J3675
Front Office Praktikant	Region Zürich	J3642
Rezeptionist - England - Region London	International	J3672
Réceptionniste qualifié(e)	Region Waadt/ Unterwallis	J3652
Rezeptionist	Region Waadt/ Unterwallis	136450

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de cuisine	Region Basel	J36678
Chef de partie	Region Basel	J36643
Jungkoch	Region Basel	J36640
Küchenchefin/Küchenchef	Region Basel	J36436
Sous Chef	Region Basel	J36639
Küchenchef/in	Region Basel	J36731
Köchin Tagesstelle bis April 2012 befristet	Region Basel	J36673
Sous Chef	Region Bern	J36620
Produktionsleiter/Küchenchef	Region Bern	J36622
Koch Teilzeit 50%	Region Bern	J36614
Küchenchef	Region Bern	J36479
Commis de cuisine	Region Bern	J36612
Küchenpraktikant/in	Region Bern	J36611
Chef Patissier Chef Patissier	Region Bern	J36506
Demi-chef de partie	Region Bern	J36663
Sous-chef Sous-chef	Region Bern	J36736
Commis de cuisine	Region Bern	J36702
Chef de partie	Region Bern	J36703
Officemitarbeiter/in	Region Bern	J36475
Jungkoch	Region Graubünden	J36588
lungkoch	Region Graubünden	136498

Küche		
Position, Arbeitgeber	not be and on Ort should be referred to the	Job-Code
Sous-chef	Region Graubünden	J36586
Commis de cuisine - agricos forte de las casas de cuisine	Region Graubünden	J36541
Küchenchef	Region Graubünden	J36753
Chef Entremetier	Region Graubünden	J36515
Küchenchef	Region Mittelland (SO,AG)	J36435
Küchenchef	Region Mittelland (SO,AG)	J36756
Jungkoch	Region Mittelland (SO,AG)	J36445
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J36447
Patissier/Patissière	Region Mittelland (SO,AG)	J36446
Küchenchef / Sous-Chef	Region Mittelland (SO,AG)	J36510
Sous Chef	Region Zentralschweiz	J36755
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J36664
Alleinkoch	Region Zentralschweiz	J36730
Sous-chef Sous-chef	Region Zentralschweiz	J36754
Küchenpraktikant/in	Region Zentralschweiz	J36604
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J36538
Sous Chef	Region Zürich	J36468
Chef de Partie (Hauptküche)	Region Zürich	J36509
kreativer Koch in Schichtbetrieb	Region Zürich	J36652
Chef de partie/Commie de Cuisine	Region Zürich	J36543
Chef de Partie	Region Zürich	J36470
Sous Chef de Cuisine	Region Zürich	J36699
Commis de cuisine Hauptküche	Region Zürich	J36507
Sous Chef	Region Zürich	J36524
Chef de Partie / Bankett Sous Chef	Region Zürich	J36473
Sous Chef de cuisine	Region Zürich	J36508
Küchenchef	Region Zürich	J36655
Chef de partie - England - Region London	International	J36719
Chef de partie - England - Region Cheshire	International	J36728
Chef de partie	Region Neuchâtel/ Jura	J36482
Chef de partie/Commis de cuisine	Region Waadt/ Unterwallis	J36531

Position, Arbeitgeber Betriebsassistent/Chef de service/m Barprofis	Ort Region Mittelland (SO,AG)	Job-Code
	Region Mittelland (SO,AG)	136749
Barprofis		136749
	Region Mittelland (SO,AG)	J36500
F&B Assistent	Region Oberwallis	J36743
Seminar- & Bankettleiter	Region Zentralschweiz	J36426
Sous Chef	Region Zürich	J36594
Geschäftsführer Assistent m	Region Zürich	J36469
Restaurant Manager	Region Zürich	J36523
Leiter Bankette & Events	Region Zürich	J36460

	BENEVER FOR FAIR STANKEN FOR STANKEN F	STATISTICS OF THE PARTY OF THE
Position, Arbeitgeber disselv mentod had desided	vonticit. Als communitro ve, offene Pered	Job-Cod
Servicefachangestellte	Region Basel	J3664
Servicefachangestellte	Region Bern	J3661
Aushilfen für Bankettservice	Region Bern	J3650
Restaurationsfachmann/-frau	Region Bern	J3648
Barmaid / Barman	Region Bern	J3650
Service- / Frühstücksmitarbeiter	Region Bern A DOW A STREET	J3673
Restaurationsfachfrau	Region Bern	J3643
Servicefachfrau mit adm. Aufgaben	Region Bern	J3669
Restaurationsfachmann	Region Bern	J3643
Chef de rang	Region Bern	J3648
Chef de service	Region Bern	J3673
Commis de rang	Region Bern	J3648
Servicemitarbeiterin / Servicemitarbeiter	Region Bern	J3654:
Demi-chef de rang	Region Bern	J3648-
Chef de rang	Region Bern	J3661
Servicemitarbeiterin	Region Bern	J3661
BarmitarbeiterIn	Region Graubünden	J3652
Chef de rang	Region Graubünden	J3660
Barmitarbeiter/in	Region Graubünden	J3674
Commis de rang	Region Graubünden	J3660
Chef de rang	Region Graubünden	J3670
Chef de Rang (w)	Region Graubünden	J3674
Chef de Service	Region Graubünden	J3650
Chef de Rang	Region Graubünden	J3651
Chef de rang	Region Graubünden	J3660
Commis de rang	Region Graubünden	J3660
Gastgeber(in)/ Restaurantleiter(in)	Region Graubünden	J3673
Barmaid	Region Graubünden	13669

Zur Führung unseres trendigen Restaurations- und Barbetriebes im Raum Zug suchen wir nach Vereinbarung erstklassig qualifizierten

Geschäftsführer

Sie sind auf der Suche nach einer neuen Herausforderung, sind eine gepflegte Erscheinung und mögen den Umgang mit Menschen, dann gehören Sie vielleicht schon bald zu unserem Team. Wir stellen uns eine jün-gere Persönlichkeit im Alter zwischen 28 und 38 Jah-

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Mawag Restaurations GmbH Bahnhofstrasse 9 6340 Baar



Ab 1. Dezember 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Assistant Executive Housekeeper (m/w)

In dieser anspruchsvollen Position sind Sie verantwortlich für die Sauberkeit in den Zimmern und den öffentlichen Räumen unseres Hotels. Tatkräftig unterstützen Sie dabei den Executive Housekeeper und deren Stellvertertung. Bei Abwesenheit der beiden übernehmen Sie die Stellvertertung. Sie haben eine Ausbildung in der Hotellerie oder im hauswirtschaftlichen Bereich abgeschlossen und verfügen bereits über Erfahrung in der Hotellerie. Zu Ihren Eigenschaften gehören Einsattreude, Pflichtbewusstsein, Flexibilität und Belastbarkeit. Ihre sympathische und aufgeschlossene Art sowie Ihre guten Englischund Portugiesischkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Zeugnisse. Hotel Terrace, Sandra Waser, Leiterin Personal, Poststrasse 3, 6390 Engelberg, www.terrace.ch



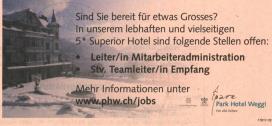
Restaurationsfachfrau

in Jahresstelle. Wir sind das Bijou - Hotel mit 50 Betten, grosser Restauration und schönster Sonnenterrasse.

grosser unser schönster Sonnenterrasse.
Für unsere mittlere
Küchenbrigade von 5
qualifizierten Mitarbeitern und
für unser Serviceteam,
wünschen wir uns
kompetente Fachkräfte mit
welchen wir unsere naturnahe
und kreative Küche weiter
verfeinern und unsere Gäste
aufmerksam und mit viel
Freude verwöhnen können.
Wenn Sie sich inmitten eines
internationalen Sport- und
Ferienortes so richtig wohl
fühlen erwarten wir geme ihre
Bewerbung an:

Bewerbung an: Petra Federer, Hotel Sonne, 9658 Wildhaus sonne@beutler-hotels.ch

economical and



www.caratello.ch

Caratello ist eine hochspezialisierte, seit Jahrzehnten im Markt eingeführte Weinhandlung mit einem einzigartigen Sortiment italienischer Meisterweine. Um unsere Gastronomie-Kunden in Stadt und Kanton Zürich kompetent und effizient beraten zu können, suchen wir einen

Kundenberater Gastronomie

Zu Ihren Aufgaben gehört die Begleitung unserer anspruchsvollen Kunden, die Sie in der Sortimentsgestaltung ebenso wie in sämtlichen Fragen der Weinpräsentation und des Weinverkaufs beraten.

Sie haben eine gewinnende Persönlichkeit, ein überzeugendes Auftreten, Sie lieben die Italianitä und tellen unsere Begeisterung für italie-nische Weine. Vielleicht kommen Sie aus dem Verkauf, möglicherwei-se sogar aus der Branche – oder Sie wellen ganz einfach Ihr Wein-Hobby zu Ihrem Beruf machen. Sie sind es gewohnt, selbstständig zu arbeiten und können sich für eine Sache, die Sie begeistert, voll und

Schön wäre es, wenn Sie ein bisschen Italienisch sprechen und, was das Essen anbetrifft, zu den Geniessern dieser Welt gehören. Ist das

Dann schicken Sie bitte Ihre Bewerbung per E-Mail oder Post an:

Caratello Weine AG

Zürcher Strasse 204 E, 9014 St.Gallen T 071 244 88 55, uschiess@caratello.ch



Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des

Weiter betreut die Destination die Gäste vor Ort und ist diesen mit Rat und Tat behilflich, den Aufenthalt im Engadin so unvergesslich wie möglich zu gestalten.

Zur Verstärkung unseres ePortalTeams suchen wir per 1. Dezember 2011 oder nach Vereinbarung einen

Sachbearbeiter Reservation (100%, m/w)

Sie sind verantwortlich für den gesamten Reservationsbereich über die Vertriebsplattformen von STC und e-domizil und koordinieren und unterstützen unsere Leistungsträger sowie die internen Ansprechpartner. Sie organisieren Schulungen für Hotelmitarbeitende und Ferienwohnungsvermieter. Sie sind Teil eines interdisziplinären Teams, das hoch motiviert und zielstrebig arbeitet und sind dem Portal Manager unterstellt. Der Arbeitsort ist St. Moritz.

Ihr Profil: Sie verfügen über gute Kenntnisse der modernen Informationstechnologien und können ICT-Instrumente zielgerichtet einsetzen. Ihre Erfahrung mit Reservationssystemen, vorzüglich in einem Front Office eines Hotels, unterstützt Sie in der täglichen Arbeit. Sie verfügen über eine hohe Dienstleistungsorientierung und besitzen die Fähigkeit, komplexe Inhalte strukturiert und verständlich aufzuarbeiten.

Sie kennen, nutzen und lieben das Angebot des Oberengadins? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild an: Engadin St. Moritz, Herr Michael Baumann, Personalleiter, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. +41 81 830 09 22, www.engadin.stmoritz.ch, michael.baumann@support-engadin.ch



SEMINAR- UND WELLNESSHOTEL STOOS





Psychiatrische Universitätsklinik Zürich

Küchenchef/in 100%

Möchten Sie zum Wohlbefinden unserer Patienten, Mitarbeitenden, Besucher und Gäste beitragen?

Als eine der führenden Kliniken der Schweiz beschäftigt die Psychiatrische Universitätsklinik Zürich (PUK Zürich) rund 1'600 Mitarbeitende. Sie ist gemäss Leistungsauftrag zuständig für die psychiatrische Versorgung der Region Zürich (ca. 485'000 Einwohner) und übernimmt universitäre Aufgaben im Rahmen der psychiatrischen Lehre und Forschung.

Unsere Gastronomie am Standort Zürich Lenggstrasse besteht aus der Küche und dem Wareneinkauf, einem Personalrestaurant und einem Patientenrestaurant. Unsere Küche mit 38 Mitarbeitenden produziert täglich rund 1250 Mahlzeiten für die Pflegestationen und die Restaurants.

Wir suchen per 1. Januar 2012 oder nach Vereinbarung eine/n Leiter/in Küche mit fundierter Weiterbildung (z.B. eidg. dipl. Küchenchef). Weitere Zusatzausbildungen in den Bereichen Küchenmanagement und Ernährung sind von Vorteil. Sie verfügen zudem über eine mehrjährige Führungserfahrung und überzeugen durch Ihr Fachwissen ebenso wie durch Ihre Sozialkompetenz. Sie sind eine sehr teamfähige und belastbare Persönlichkeit, arbeiten ziel- und lösungsorientiert und pflegen einen transparenten Kommunikationsstil. Ihr Alter ist zwischen 35 und 45 Jahre.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehört die Gewährleistung einer gesunden und ausgewogenen Verpflegung. Sie führen die Küche wirtschaftlich erfolgreich, sind verantwortlich für verschiedene Planungsaufgaben sowie die Sicherstellung der Produktion und Servicezeiten. Als Führungspersönlichkeit verstehen Sie es zu delegieren und Mitarbeitende mit den verschiedensten Ausbildungen und Kulturen zu motivieren. Sie stellen höchste Anforderungen in Bezug auf Qualität und Hygiene und sind hierbei auch Vorbild für

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges und verantwortungsvolles Aufgabengebiet, regelmässige Arbeitszeiten mit Tagesdienst, fortschrittliche Anstellungsbedingungen nach dem Personalgesetz des Kantons Zürich sowie preiswerte Verpflegungsmöglichkeiten.

Bei Fragen steht Ihnen Herr Robert Boetschi, Leiter Gastronomie, Tel. 044 384 21 64, gerne zur Ver-

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an die Psychiatrische Universitätsklinik Zürich, Frau Manuela Lang, Human Resources, Postfach 1931, 8032 Zürich.

Universität Zürich

Maloja

Silvaplana

St. Moritz

Celerina Pontresina

Samedan

La Punt Chamues-ch

Bever

Zuoz

S-chanf

Zernez



Das ***Hotel California liegt im Herzen der Zürcher Altstadt. Der See, die Bahnhofstrasse, das Opernhaus und das Kunsthaus sind innerhalb weniger Minuten erreichbar. Wir verfügen über 18 Zimmer und führen unser Hotel sehr persönlich. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/-n

Rezeptionisten/-in

- Grosses Verantwortungsbewusstsein und die Fähigkeit, selbständig zu arbeiten
- Grosses Verantwortungsbewusselen und die Panigkeit, seinstandig -Freude am Umgang mit unseren G\u00e4sten
 Abgeschlossene Berufsausbildung im Hotelfach, KV oder \u00e4hnliches
 Serviceerf\u00e4hrung w\u00fcnschenswert
 Englisch und Deutsch in Wort und Schrift
 Gute EDV-Kennthisse

- Ihre Aufgaben:
 Selbständiges Führen der Rezeption
- Empfang und Betreuung unserer internationalen Gäste Bei Bedarf Mithilfe im Service im American Restaurant Papa Joe's
- Tagesabschlüsse, allgemeine administrative Arbeiten
 Frühstücksservice
 Zimmerkontrollen

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel California, Marco Caliaro, Schifflände 18, 8001 Zürich Telefon 044 262 40 50 ♦ m.caliaro@gastrag.ch ♦ www.hotelcalifornia.ch

Gesucht per 1. Januar 2012 oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte (100%)

in euro-japanisches Gourmet-Restaurant. «Newstyle» in unserem Firmennamen steht für eine neue Form der Verbindung von japanischer und europäischer Küche

Diese Stelle eignet sich für eine junge gelernte Servicefachangestellte mit Interesse an der japanischen Kultur. Wir bieten geregelte Freitage (Sonntag und Montag), ein freundliches angenehmes Arbeitsklima in internationalem Team und die Möglichkeit zur Weiterbildung.

Bewerbungen bitte an: Newstyle Restaurant «Tanaka» Herrn Shinji Tanaka Bernstrasse 70, 3122 Kehrsatz Telefon 031 961 66 22 E-Mail: stanaka@bluewin.ch

Gourmet-Restaurant Alpenblick 3715 Adelboden

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 15. De-zember 2011 für die gepflegte regionale und saisonale Küche im Herzen von Adelboden

Chef de Partie (m/w) Commis de Cuisine (m/w) Restaurations-Fachfrau

Wir erwarten selbständiges Arbeiten und Eigenverant-wortung. Bieten aber auch die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen.

Rufen Sie uns an: 033 673 27 73 oder alpenblick-adel@bluewin.ch Hanni und Alfred Inniger Restaurant Alpenblick 3715 Adelboden





OBERHOFEN AM THUNERSEE

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir

Servicefachangestellte

- Sie haben eine abgeschlossene Lehre im Gastgewerbe und möchten in einem guten Lokal weitere Erfahrung sammeln
 Sie sprechen nebst deutscher Muttersprache auch
- Fremdsprachen
- Sie lieben es, in einem kleinen Team zu arbeiten

Betriebsassistenten/Chef de service

- Sie haben eine fundierte Ausbildung im Gast-
- gewerbe und einige Jahre Erfahrung hinter sich Sie sind bereit, Verantwortung zu übernehmen Sie werden von uns in die Betriebsführung mit
- einbezogen

 Wagen Sie den ersten Schritt in die «Chefetage»

Interessiert? Dann rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Bild an:

Park Hotel Oberhofen
Frau Doris Rüfenacht, Postfach, 3653 Oberhofen

■ 033 244 91 91 oder www.parkhoteloberhofen.ch



Lust auf eine neue Herausforderung

im Hotel Alpenblick in der Bergwelt der Jungfrauregion? Unser Gourmetstübli wurde mit 1* Michelin und 16 Punk-ten Gault Millau ausgezeichnet. In unserem dynamischen Team suchen wir

Servicefachangestellte/n

In unserem Ä-la-carte-Restaurant und Gourmetstübli mit gepflegtem Service, Freundlichkeit, sachlicher Kompetenz und guten Weinkenntnissen verwöhnen Sie internationale Gäste.

Receptionssekretär/in

für Front-Office-Aufgaben und allgemeine Büroarbeiten. Sie sind eine freundliche und flexible Persönlichkeit und haben Erfahrung an der Reception. Zuverlässigkeit und Selbständigkeit zeichnen Sie aus. D/E/F in Wort und

Chef de partie (m/w) Patissier (m/w) oder Koch mit Flair für Patisserie

mit Erfahrung in der Hotel- und Gourmetküche

Wir erwarten eine gute Ausbildung und Freude am Beruf. Wenn Sie auch in hektischen Zeiten den Überblick be-währen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunter-

Wir führen einen sehr gepflegten ***Hotelbetrieb (32 Zimmer/60 Gäste) mit vielen Stammgästen und suchen per 1. Dezember 2011 oder nach Vereinbarung (mit Option auf ein langfristiges Engagement)

Alleinkoch m/f

Ihr Profil:

Sie verfügen über eine abgeschlossene CH/DE-Kochlehre und mehrjährige Erfahrung im Kochberuf. Sie sind bestrebt, die langjährige, hohe Qualität in unserer Halbpensionsküche mit Engagement weiterzuführen sowie Ihre eigene Kreativität einzubringen. Fundierte Kenntnisse in den Fachbereichen Planung, Kalkulation, Einkauf und zu Ihren Stärken wie gehören ebenso Belastbarkeit und eine hohe Dienstleistungsbereitschaft. Alter zwischen 25 und 40 J.

Einen sicheren und modernen Arbeitsplatz mit guter Entlähnung, eine abwechslungsreiche Arbeit, ein junges Team, gutes Betriebsklima und all dies in der wohl schönsten Ferienregion der Schweiz!

Haben wir Sie angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

> Familie Daniel und Maya Ackermann-Loy Hotel Hohe Promenade, 7050 Arosa email: info@hoproarosa.ch

Glarnerland, Braunwald, 1400 m ü. M.

Im Dezember 2011 eröffnen wir das «Ahorn» Braunwald in neuen Gebäuden mit neuem Konzept. Was bleibt, ist die Lage: beste Aussicht auf Berge, Sonne, Mond und Sterne. Und ideal, um vor der Tür loszuwandern oder die Ski anzuschnallen.

Das Zentrum im neuen «Ahorn» ist die Küche: Ehrlich und exzellent soll sie sein und mit lokalen Produkten Gourmets verwöhnen. Tagsüber kommen unsere Gäste in den Wanderschuhen vorbei oder zum Après-Ski. Am Abend geniessen sie hoch über dem Tal ein Mehrgangmenü, um danach in unseren Chalets ins Bett zu sinken. Das «Ahorn» bietet Ruhe und Rückzug. Es eignet sich aber auch für Feiern, Seminare und Auszeiten.

- Stilvolles Wohnen auf dem Berg in 4 Holz-Chalets und 2 grossen Suiten, alle mit 4 Betten

Köche, Küchen-, Service & Hauswirtschafts-Team (Voll- und Teilzeitstellen)

- das führende Haus im Glarnerland mitaufbauen wollen
- > hohe Ansprüche an Dienstleistung stellen
- > mit Überzeugung und Freude die Gastgeberrolle leben > sich selbst und die Kollegen im Team motivieren und inspirieren
- offen und kommunikativ sind
- gerne in den Bergen und mit der Natur leben

Interessiert? Auf Ihre Anfrage oder Bewerbung freut sich

Robert Sutter, Projektleiter, VR Pension Ahorn AG Sutter Projects GmbH Mühlegasse 12a, 6340 Baar ZG info@sutter-projects.ch www.ahorn-braunwald.ch





Diversey, ist ein international tätiges Industrieunternehmen, welches in 60 Ländern rund 10'600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt. In der Schweiz ist Diversey mit 500 engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einer der bedeutendsten Arbeitgeber der Region Thurgau. Weltweit werden Produkte und Dienstleistungen für die professionelle Reinigung, Hygiene und Werterhaltung angeboten.

Neben den bekannten TASKI Reinigungsmaschinen sind unsere Spezialprodukte für die Gebäudereinigung, Küchen-hygiene und Textilpflege bestens eingeführt und unsere Kun-den – Hotels, Restaurants, Heime usw. – schätzen unsere kom-

Für das Gebiet Chur und grössere Umgebung suchen wir einen

Kundenberater (w/m)

Beratung und Verkauf unserer Produkte und Systeme bei der bestehenden Kundschaft sind Ihr Hauptauftrag. Die Akquisi-tion von Neukunden, Markt- und Wettbewerbsbeobachtungen sowie die Budgetverantwortung für Ihren Bereich gehören ebenfalls zu Ihren Aufgaben. Mit Freude organisieren, koordinieren und verhandeln Sie auf allen Ebenen, vom Haustechniker über den Küchenchef bis zum Hoteldirektor; vom Heimleiter über die Gouvernante bis zur Wäschefrau. Sie sind gewohnt, Wissen in Schulungen weiterzugeben und schrecken auch vor kleineren technischen Abklärungen bei unseren Kun-den nicht zurück.

Sie verfügen über eine technische oder kaufmännische Berufs-lehre mit Vorteil im Bereich Hotel, Gastronomie oder in der Reinigungsbranche. Wenn Sie zudem fliessend Deutsch und gegebenenfalls Italienisch oder Englisch sprechen, Sie über Microsoft Office Kenntnisse verfügen und im Raum Chur wohnen, sollten wir uns kennen lernen.

Wir können Ihnen eine attraktive und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem internationalen Umfeld anbieten. Prüfen Sie diese nicht alltägliche Karrierechance!

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit dem Vermerk «Kundenberater Gebiet Chur» an nachfolgende Adresse:

Diversey, Human Resources, CH-9542 Münchwile Telefon 071 969 22 31, www.diversey.com personal@diversey.com

Mitarbeiter suchen -Mitarbeiter finden www.hoteljob.ch

Svizzera italiana



Die TERTIANUM Residenza Al Lido ist eine privatwirtschaftlich geführte und hotelähnliche Seniorenresidenz, welche qualitativ hochstehende Leistungen für Personen der dritten und vierten Generation anbietet und die Philosophie der TERTIANUM Gruppe mit anderen 21 Residenzen in der Schweiz vermittelt.

Zur Ergänzung für unser Team suchen wir nach Vereinbarung eine

Direktionsassistentin 100%

- Ihre Hauptaufgaben umfassen:

 Die Verantwortung für die Vermietung der Wohnungen für Residenten sowie der Ferien-Wohnungen.

 Pensionsverträge ausstellen.
- Die Verantwortung f
 ür den reibungslosen Arbeitsablauf an der R
 éception.
- Die Betreuung und Beratung unserer Residenter

Wir erwarten:

- Kaufmännische Ausbildung oder Abschluss der Hotelfachschule (3 Jahre).
 Erfahrung in der Führung eines Direktionssekretariates.
- Ausgezeichnete, schriftliche und mündliche Italienisch- und Deutschkenntnisse (Schweizerdeutsch).

 • Gute Französisch- und Englischkenntnisse.
- · Arbeitseinsatz auch an Wochenenden und an Feiertager
- Verständnis und Interesse für den Umgang mit älteren Personen.
- Verkaufstalent.
- Angenehmes Auftreten, gute Manieren, Flexibilität, Genauigkeit und schnelles Auffassungsvermögen.
- Gute Sozialkompetenz.
 Gewohnt selbständig aber auch im Team zu arbeiten.
- Gute Informatikkenntnisse.
- Organisationskompetenz.

Interessiert Sie diese Stelle, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugnissen. Senden Sie Ihre Unterlagen an: TERTIANUM Ticino SA, Personalbüro J. Bossi, Via San Gottardo 8, 6600 Muralto

Kandidaturen ohne die erforderlichen Unterlagen werden nicht berücksichtigt.

TERTIANUM Ticino SA · Via San Gottardo 8 · 6600 Muralto Locarno

International



Sheraton Cavalier Hotel

Calgary, Alberta Wir suchen zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade zum baldmöglichsten Eintritt

Chef de Partie Chef de Partie Tournant Chef de Partie Grill Steakhouse

Für diese Jahresantellung können wir leider **nur** Schweizer Bürger unter 30 Jahren mit Lehrabschluss berücksichtigen. Englische Sprachkenntnisse erforderlich

Bewerbungen senden Sie bitte an Executive Chef Horst Rosenthal Fax: +1 403 291 2834 E-Mail: execchef@sheratoncalgary.ca

Gerne beantworten wir Ihre Fragen Telefon: +1 403 250 6329

Der Jäger

Kommissar Wacker stand auf der malerischen Blumenwiese und genoss die frische Bergluft. Vor ihm lag – umringt von Gänseblümchen – ein toter Jäger. Nur 100 Meter weiter wurde ein toter Gamsbock gefunden. Sofort erkannte der erfahrene Kommissar, dass der Jäger wohl schon länger tot sein musste, aber er fand an der Leiche keine Wunde. Nichts deutete auf einen Mord oder einen Selbstmord hin. Wacker liess seinen Blick über die felsigen Gipfel schweifen und hatte plötzlich eine Eingebung: «Jetzt ist mir klar, wie der Jäger starb», dachte er, «durch

RÄTSELN SIE MIT!

Nehmen Sie am grossen Gewinnspiel der Schweizer Presse teil und gewinnen Sie ein Trading Konto der Swissquote Bank: 1× CHF 25000.- und 10× CHF 5000.

- 1. Laden Sie die BeeTagg-App gratis auf Ihr iPhone oder Ihr Android-Handy. Für alle übrigen Handys: http://get.beetagg.com
- 2. Fotografieren Sie den BeeTagg-Code auf dem Inserat mit dem BeeTagg-QR-Reader und lösen Sie den Fall.

Alternativteilnahme: www.das-kann-nur-ein-inserat.ch/jaeger

Das kann nur ein Inserat.

Interaktivität ist nur einer der vielen Vorzüge von Inseraten, beworben von Manuel Rohrer und Patrick Ryffel von der Werbeagentur Contexta. Eine Aktion der Schweizer Presse in Zusammenarbeit mit dem Kreativnachwuchs der Schweizer Werbeagenturen. www.schweizermedien.ch



immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 46 / 17. November 2011

Liegenschaften finden - neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – zu vermieten – oder suchen Sie einen Betrieb, wir sind die Drehscheibe für Hotels und Restaurants seit 35 Jahren

Oberes Wallis - 300 Sonnentage!

tivem Ferienort

Zu verkaufen zwecks Nachfolgeregelung an sehr guter, schneesicherer Lage (mit Beschneiungsanlagen) in attrak-

Hotel (49 Betten), Dependance (33 Betten), Restaurant, weitere Lokalitäten und Nebenräume, neue Küche und Heizung, Zimmer neu umgebaut, Ausbau- und Erweiterungsmöglichkeiten. Familienbetrieb mit exzellenter Küche. Skigebiet, Wandern, Bilken vor der Türe; langjährige Stammkundschaft mit Familien, Senioren, Individualtourismus, Ideal als Familienbetrieb, ganzjährig. Möglichkeit späterer Übernahme der Dependance (Vorkaufsrecht): VHP Hotel Fr. 2,18 Millionen/mit Depend. Fr. 3,514 Millionen.

Zuschriften unter Chiffre 17459-7578 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

À vendre dans importante ville du Canton du Jura

Hôtel-Restaurant-Pizzeria

entièrement rénové Brasserie de 40 places Salle à manger de 40 places 7 Chambres d'Hôtel 1 Appartement de 4 pièces Idéalement situé au cœur de la ville Important chiffre d'affaires Écrire sous chiffres 17699-7631 à htr hotelrevue, Monbijoustrasse 131 Postfach, 3001 Bern.

Staatsstrasse 2, Hilterfingen

Restaurant am Thunersee

Zu vermieten ab sofort oder nach Vereinbarung.

- Eingang mit Bar
- gedeckter Aussenbereich
 70 Sitzplätze innen
 25 Sitzplätze aussen
- 4 Parkplätze

MZ Fr. 3000.-+ Fr. 500.- NK

Für eine Besichtigung rufen Sie uns an.

Barmettler 033 437 76 30 barimmo.ch swit

Anzeigen





Probleme mit Ungeziefer, Wir befreien Sie davon! RATEX AG

Servicestellen: Zürich, Basel, Bern, 8045 Zürich

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue - stellen revue / marché de l'emploi - immobilienrevue / marché d'immeubles

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus Le marché d'emploi et le marché d'immeubles pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Herausgeber / Editour: hotelleriesuisse, 3001 Bern Verlag und Redaktion / Edition et rédaction: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König Kundenberatung / Conseiller à la Clientèler Michael Müller, Emanuel Müller Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch/Denise Karam

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

**Stellenreuse | march d'emploi - Aus - und Welterbildung / formation initiale et continue

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60

- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 2.10

- Kaderrubrik / Turbrique cadres / Tourismus

- CHF 1.80

- 4-farbig/quadri CHF 2.10

- 2uschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'enploi)

1 Woche / semaine CHF 50.-, 2 Wochen / semaines CHF 70.-, 4 Wochen / semaines CHF 100.-

Immobilienrevue / marché d'immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces
– Immobilien / immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadri CHF 2.10
1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30. – verrechnet.

- Ausgabe / Numéro - Erscheint / Parution

Anzeigenschluss / Délai

Nr. 47/2011 24. 11 2011 21, 11, 2011

Nr. 48/2011 1, 12, 2011 28, 11, 2011

Nr. 49/2011 Nr. 50/2011 8. 12. 2011 15, 12, 2011

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

rant d'altitude sur le domaine de «Portes du Soleil». CHF 400 000.-. Pour tous

renseignements info@le-chaudron.ch ou tél. 00 41 79 655 89 28

RESTAURANT - BAR

mit 130 Plätzen und grosser Küche

Boulevard-Kafi

Teilweise umgebaut und neu eingerichtet, sehr schönes Ambiente.

Lagerräume, Kühlraum, 2 Parkplätze in Tiefgarage. In der Umgebung genügend Parkplätze. 2 Minuten vom Bahnhof entfernt. Langjähriger Mietvertrag mit Option.

uns unter Telefon 052 534 02 63

Liegenschaften-Rubriken / immobilier-rubrique Fr / Ve 12 Uhr

5. 12. 2011

Doppelnummern

Nr 27/28 / 772011

Nr. 29/30 / 21.7.2011

Nr 51/52 / 2212 2011

12. 12. 2011

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

Auflage WEMF-beglaubigt 2011 / tirage contrôlés REMP 2011: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9476 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 811 Ex. Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

Sehen und gesehen werden mit einem Inserat in der htr hotel revue htr hotel revue