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

Band: - (2012)

Heft: 15

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: 05.12.2025

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

stellengevue htr Le principal marché de l'emploi de la branche marche d'emploi de la branche marche d'emploi

htr hotel revue Nr. 15 / 12. April 2012

Jede Woche attraktive Gewinnmöglichkeit auf www.hotelmarktplatz.ch

marktplatz.ch

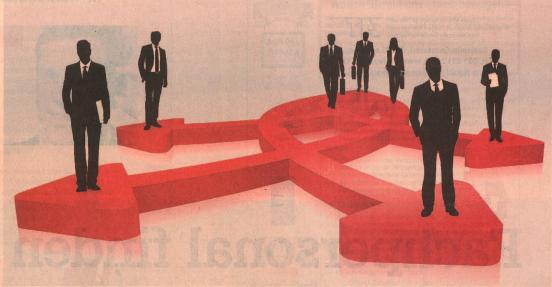
Alles über Ausund Weiterbildung www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	
Direktion/Kader3-	-
Fourismus	
Deutsche Schweiz4-	
Suisse romande	
Svizzera italiana	
Stellengesuche/Demandes d'emploi.	
mmobilien	
mmodillen	

Leitbild

Leitbilder
dokumentieren
eine Sicht der
Unternehmenskultur. Das bietet –
besonders in Zeiten zunehmender
Unsicherheiten –
Orientierung.



Fotolia

Werte als Orientierung



HANS PETER SPRENG
HOTELIER EHL.
SYSTEMISCHER COACH UND
ORGANISATIONSBERATER,
INHABER CONCLUSO, BERN
WWW.CONCLUSO.CH

Wenn Menschen, die zusammen arbeiten das Gleiche denken und das Gleiche wollen, dann entsteht eine Identität und ein individuelles, unverwechselbares gemeinsames Denken, Handeln und Auftreten durch eine gemeinsame Haltung. Die Unternehmenskultur wird Basis der Corporate Identity. Abgesehen von Sta-bilität und Veränderbarkeit ist den Werten als handlungsprägende Variable in einem Hotel eine grosse Bedeutung bei-zumessen. Hotels sollten ihre tatsächlichen Werte kennen und Entscheidungen und Handlungen danach richten. Das Problem ist oft nicht, dass man den Werten zu wenig Bedeutung beimisst, sondern, dass man nicht mit ihnen umgehen kann oder will. Durch die bewusste Steuerung und Vernetzung dieser Teilsysteme (das heisst, die verschiedenen Persönlichkeiten) werden einzelne Werte zu einem Ganzen, zu einem gemeinsamen Verhaltenskodex, der durch das Leitbild dokumentiert wird.

Leitbilder als PR-Instrument

Wenn Unternehmensleitbilder erstellt werden, dann geht es meist um die wohlgemeinte Absicht, eine gemeinsam angestrebte oder bereits gelebte Unternehmenskultur im Hause abzubilden. Da es sich dabei normalerweise um tatsächlich gelebte Werte handelt, geht es beim Leitbild folglich auch um ein wirkungsvolles PR-Instrument, vorausgesetzt, das Haus hat das Augenmerk nicht nur der Erstellung, sondern ganz besonders der

Einführung beigemessen. Mitarbeitende müssen die geltenden Werte «in Fleisch und Blut» haben. Mitarbeitende füllen Worte mit Leben. Das Leitbild lebt nicht durch den Hochglanzprospekt, sondern durch das direkte Erleben zwischen Gast und Mitarbeitendem. Ist ein Unternehmensleitbild bereits bestehend, ermöglicht das Instrument der Systemdiagnose, die im Verborgenen wirkenden Kulturmerkmale aufzudecken und bewusst zu machen, latente Ebenen wahrzunehmen und intuitive Einschätzungen bewusst zu reflektieren. Das Ziel liegt darin, die Wirklichkeit des Systems ans Licht zu bringen und so die Wahrnehmung des Gastes «fühlbar» zu machen sowie gleichzeitig dem Hotelier und dem Führungsteam eine distanzierte Wahrnehmung des eigenen Systems zu ermöglichen und wo nötig Feinkorrektu-

Leitbilder als Führungsinstrument

Leitbilder sind damit nicht nur «Werte-Bilder», sondern – richtig eingesetzt – klassisches, wirkungsvolles Führungs-instrument. «Führen» bedeutet immer auch aktive Beziehungsgestaltung. Erst Beziehungen ermöglichen nämlich ein ausgewogenes Geben und Nehmen, ein Austauschen, ein Schenken und auch die Einladung an das Gegenüber für eine gelingende Zusammenarbeit Hand in Hand, oder in Bezug auf den Gast, die Einladung zu einem netten Wort und einer Kommunikation auf Augenhöhe.

Gesucht: Fischmesser

Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Pour une carrière dans le tourisme,

optez pour le diplôme fédéral de Gestionnaire en tourisme ES, à plein temps ou en emploi

Soirée d'informations:

Jeudi 19 avril 2012, 18h30 – 20h00 Ecole Internationale de Tourisme, Av. Benjamin-Constant 1, 1003 Lausanne, Inscription: info@eit-lausanne.ch ou par téléphone 021 331 26 10

Ecole Internationale de Tourisme International School of Tourism Management Internationale Schule für Touristik

nagement Touristik

Benjamin-Constant 1, 1003 Lausanne, Tél. 021 331 26 10, www.eit-lausanne.ch

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total 499 Euro.

Wein und Küche, Kurs 699 Euro

Scuola Toscana, Via dei Benci 23 50122 Firenze/Italia Tel. und Fax 0039 055 244 583 www.scuola-toscana.com





Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse

Fachpersonal finden Sie auf hoteljob.ch!



htr hotel revue

HOTELBÄREN LANGENTHAL

www.baeren-langenthal.ch

Das Hotel Bären ist der führende Hotel-und Gastronomiehetrieh im Herzen Langenthals und der Region Oberaargau. Die gepflegten Restaurationsräumlichkeiten, 37 renovierte Hotelzimmer *** superior und der schönste Barocksaal des Mittellandes bilden das gesellschaftliche Zentrum unserer Metropole. Das Aktionariat ist lokal verankert und die Finanzierung kerngesund. Nach 16 Jahren erfolgreichen Wirkens verlässt uns unser Geschäftsführer auf eigenen Wunsch.

Per 1. Oktober 2012 oder nach Übereinkunft suchen wir eine/n

Hoteldirektor/-in

Profil-

- Dynamische, kommunikationsfreudige Unternehmerpersönlichkeit mit überdurchschnittlicher Einsatzbereitschaft
- Begeisternder Leader, der unsere jugendliche Crew zu
- Höchstleistungen motiviert Abschluss einer bekannten Hotelfachschule mit entsprechender Bewilligung zur Berufsausübung
- Berufliche Erfahrung in Kaderstellen der Hotellerie Sprachen D/F/E

Wir bieten

Unabhängige Führungsposition mit Freiraum zur Kreativität Branchenmässig gute Entlöhnung mit interessantem Erfolgsbeteiligungsmodell

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Peter R. Geiser, Mitglied des Verwaltungsrats Hotel Bären, c/o Geiser-agro.com AG, Kühlhausstrasse 6, 4901 Langenthal

Haben Sie Lust, tatkräftig spannende und vielfältige Marke-tingprojekte und -aktivitäten für die Destination Gstaad zu entwickeln und umzusetzen. Im Rahmen unserer Neustruk-turierung suchen wir per 1. Juli 2012 oder nach Verein-barung eine kommunikative und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit als



Leiter/in Marketing (100%) Mitglied der Geschäftsleitung

Das sind Ihre Aufgaben:

In dieser Schlüsselfunktion übernehmen Sie die Gesamtverantwortung für das breit gefächerte Aufgabenportfolio im Aufenthalts- und Destinationsmarketing und stellen gemeinsam mit Ihrem Team die Erreichung der gesteckten Ziele sicher. Dabei sind Sie für die langfistigte Marketing- und Kommunikationsplanung ebenso verantwortlich, wie für das Erkennen der wesentlichen Trends und Faktoren, von denen Sie sich bei der Gestaltung von Angeboten und Produkten leiten lassen. Durch die generelle Weiterentwicklung des Marketings und der dazu eingeleiteten Massnahmen stellen Sie sicher, dass sich die Tourismusdestination im Sinne der angestrebten Ziele entwickelt. Neben der Budgetierung und et Umsetzung der Marketingaktivitäten gehören auch die entsprechende Wirkungskontrolle sowie die Entwicklung der Kooperationen mit Partnern zu diesem spannenden und attraktiven Aufgabengebiet.

Mas wir von Ihnen erwarten:
Sie verfügen über geeignete fachliche Aus- und Weiterbildungen (z.B. FH mit Vertiefung Marketing, Marketingleiter etc.) und über mehrjährige Erfahrung in diversen Marketing feldern. Ihr Know-how in Tourismusmarketing sowie Ihre Sensibilität für Trends und Bedürfnisse erlauben es Ihnen, das aus unternehmerischer Sicht Notwendige und Machbare zu realisieren und so die unterschiedlichen Zielgruppen optimal anzusprechen. Als Führungspersönlicheit verstehen Sie es, gemeinsam mit Ihrem Mitarbetenden die gesteckten Ziele zu erreichen. Ihre starke Affnität zu Ihremet und Informationstechnologie sowie Ihre sehr guten Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch runden Ihr Profil ab. Wenn Sie zudem ortsungebunden sind, um Ihren Lebensmittelpunkt an den Arbeitsort zu verlegen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Und das können wir Ihnen bieten: Es erwartet Sie eine spannende, selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit in dynamischen und Strukturierten Umfeld mit fortschrittlichen Anstellungsbedingunge

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und dem Vermerk der Referenznummer 12-1373 senden Sie auf dem Postweg oder per E-Mail an das von uns exklusiv mit der Rekru-tierung beauftragte Beratungsunternehmen propers.ch.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen der zuständige Berater, Herr Dieter Blaser, unter der Nummer 034 420 01 23 gerne zur Verfügung.

propers.ch Eystrasse 16
Referenz-Nummer 12-1373 3422 Kirchberg bewerbung@propers.ch





«Brandneue» High Tech-Küche für Top Sous-chefs

Highlights sind die gelungenen, mit sehr viel Liebe zum Detail konzipierten Um- und Ausbauten des beliebten 5-Sterme-Resort-Hotels, die kürzlich erfolgte Wiedereröffnung und die beeindruckende Innenarchitekturf Es erwarten Sie ausgezeichnete, exklusive Restaurants und F the Doutlets auf Gourmetstufe, eine nigelnagelneue, grosszägig konzipierter High Tech-Küche mit viel Tageslicht, Show-Küche (Front Cooking) sowie ein imposanter auf höchstem Niveau ausgestatteter Spa.

Dies an bester Lage in einer der exklusivsten, international bekannten Deutschschweizer Premium Feriendestinationen. Ambitionierte Sous-chefs brennen darauf in Sachen Weiterentwicklung, Qualitätssicherung und Schaffung eines einzigartigen Angebots Maßstäbe zu setzen und wissen es zu schätzen, dass die ambitionierten Ziele mit einem dynamischen jungen Management und einer als weitsichtig geltenden Besitzerschaft gemeinsam angegangen werden.

Executive Sous-chef/in

eines namhaften Deluxe Resort Hotels

Kulinarik: Marktfrisch, innovativ; ein attraktiver Mix aus moderner französischer Küche, mediterranen Einflüssen sowie saisonalen und regionalen Spezialitäten. Der punktuelle persönliche Kontakt zum Gast liegt Ihnen ebenso am Herzen wie der Wunsch mit einem Profiteam – Sie führen in Abwesenheit des Excutive Chefs bis zu 22 Köche und Mitarbeitende – den exzellenten Ruf des Hauses durch ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu

Kreative Hands-on-Sous-chefs oder starke Chefs de partie auf dem Sprung zur nächst höheren Stufe informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sind. Willkommen im Hotel-Unter-nehmen der Extraklasse. Der Eintritistermin kann per sofort oder später nach Vereinbarung erfolgen. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen. Ansgar Schäfer & Anja Gieger – Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Diberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch













Wollen Sie mit uns etwas bewegen?

Wir sind ein expandierendes Gastronomieuntemehmen und vermitteln lifestyle-orientierte Erlebnis- und Unterhaltungsgastronomie. In 25 Betrieben beschäftigen wir gegenwärtig mehr als 450 Mitarbeitende.

Für die Führung unseres südafrikanischen Restaurants "Mama Africa" in Zürich West suchen wir per 1. Juni 2012 oder nach Vereinbarung eine innovative und qualitätsbewusste

Gastgeberpersönlichkeit m/w

Ihre Hauptaufgaben:

- Ergebnisverantwortliche Leitung des Betriebes mit zwei Küchen- und mehreren Betriebstellen nach klaren betriebswirtschaftlichen Vorgaben Führen und Förderung des Kaders und der Mitarbeitenden Umsetzung und Weiterentwicklung des Markeiling- und Betriebskonzeptes Einkauf, Wanerbewirtschaftung, F. & B. Controlling Fronteinsatz und Gästebetreuung als Gastgeber mit Herz und Leidenschaft

- Hotelfachschule oder Gleichwertiges
 Kochlehre undloder hohe Küchenkompetenz
 Bereitschaft quer zu denken und Überdurchschnittliches zu leisten.
 Führungserfahrung in einer ähnlichen Position

Wir bieten Ihnen eine herausfordernde Stelle, bei der Sie Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können sowie eine selbstständige Tätigkeit innerhalb der gegebenen Rahmenbedingungen mit viel Fachverantwortung. Unsere Erwartungshaltung ist hoch ebenso ihre Chance für eine spannende Zukunft.

Wenn Sie diese anspruchsvolle und vielseitige Stelle interessiert und Sie in einem klar leistungsorientierten Unternehmen mitarbeiten und etwas bewegen wollen, dann melden Sie sich noch heute. Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Outback Company AG, Personalabteilung, Michael Schibli, Industriestrasse 25, CH - 8604 Volketswil Tel. 044 826 02 30 michael.schibli@outback-lodge.ch www.mamaafrica.ch

lintharena

Die linth**arena** sgu ist ein Sport- und Kongresszentrum in Näfels. Um den kulinarischen Ansprüchen unserer Gäste verschiedenster Altersgruppen und Herkünfte gerecht zu werden, führen wir ein Restaurant mit 150 Plätzen, ein Cateringservice sowie werden Bankette bis zu 1800 Gästen im Hause durchgeführt.

Wir bieten Ihnen folgende anspruchsvolle, abwechslungs-reiche Stelle in einem modernen und dynamischen Unter-nehmen mit Weiterentwicklungsmöglichkeiten:

Bankett- und Restaurantleiter Servicemitarbeiter für Frühstückund Mittagsservice Sous-Chef mit Lehrlingsausbildner

Profil

- Eidg. Fähigkeitsausweis Mit langjährigen Erfahrungen in den dementsprechenden Bereichen Führungserfahrung sowie Führungs- und Sozialkompetenz
- Sie sind kreativ und lieben auch eine gewisse
- Tradition
- Sie sind mindestens 30 Jahre jung und haben ein gepflegtes Erscheinen Sie verfügen über einen PW-Führerausweis

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

linth**arena** sgu Frau Andrea Brönnimann Leiterin Gastronomie 8752 Näfels

andrea.broennimann@lintharena.ch Telefon 055 618 70 60

www.lintharena.ch hier passierts!

FRAPOLLI SOMMERAU-TICINO HOTEL RESTAURANTS

FRAPOLLI BETRIEBE AG SOMMERAU-TICINO Hotel Restaurants & Catering

Dietikon, sucht: per sofort oder nach Vereinbarung

Restaurationsleiter mit Entwicklungspotential (m/w)

Das bekannte Tessiger Familienunternehmen Frapolli, sucht eine/n Restaurationsleiter/in mit Entwicklungspotential. Einsatzorte: Restauration und Catering. Sie haben Erfahrung im selbstständigen Leitung von Restaurationen, Banketten und Servicebrigaden. Sie werden eingeführt in die vielfältigen Aufgaben, arbeiten die ersten Jahre als Restaurationsleiter in einem unserer Restaurants mit gehobener Gastronomie. Zudem werden Sie im CATERING partiell eingesetzt, um Erfahrung mit Anlässen von 15 bis 12'000 Gästen zu sammeln, um dann die operative Leitung dieses Sektors zu übernehmen. Wir erwarten eine fundierte Berufsbildung und profunde Berufserfahrung. Sie sind flexibel einsetzbar und führen mit Stil und Herz. Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver und langfristiger Arbeitsplatz in einem modernen Betrieb mit einem sehr Gut ausgebildetem Team, inkl. Lehrlinge. Interessiert? Dann kontaktieren Sie: Frapolli Betriebe AG, Sommerau-Ticino Frau A. Rose, Zürcherstrasse 72, 8953 Dietikon

admin@sommerau-ticino.ch www.sommerau-ticino.ch



Die Zufriedenheit unserer Gäste ist Ihr Verdienst!

ose naben Erfahrung im Fronibereich, einen kaufmännischen Hintergrund ode eine Ausbildung im Hotelfach und besitzen angenehme Umgangstormen. Wenn Sie den Kontakt mit Gästen schätzen, dienstleistungsorientiert, flexibel und belastbar sind, ergänzen Sie unser Team ideal als

Réceptionist/in

im Armee-Ausbildungszentrum Luzern (AAL). Dank Ihrer Erfahrung Nähere Informationen zu dieser Stelle finden Sie unter www.stellen.luch oder im Kantonsblatt vom 14.04.2012.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung junge, ambitionierte Persönlichkeiten, welche mit viel Herzblut und Freude Ihren Beruf ausüben.

Chef de Service

Sie verfügen über Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und sprechen einwandfrei Deutsch und vorzugsweise Französisch. Sie sind ein Organisations- und Verkaufstalent und können ein kleines Team professionell und harmonisch führen.

Servicefachangestellte

Sie haben Ihre Ausbildung in einem Betrieb gehobenen Niveaus absolviert und haben eine positive Ausstrahlung.

Lernende/r Restaurationsfachfrau/-mann

Sie haben ein klares Ziel vor Augen und freuen sich, dieses gemeinsam mit uns in Angriff zu nehmen.

Chef de Partie

Sie sind Koch aus Leidenschaft, arbeiten selbständig und sind auch bereit, Neues zu lernen. Sie verfügen über eine abgeso Berufslehre und bringen Erfahrung aus der Sterneküche mit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns über Ihre , aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto:



RESTAURANT SONNE, Baslérstrasse 4, 4103 Bottmingen info@sonne-bottmingen.ch / Tel. 061 422 20 80

HOTEL KLEINER PRINZ

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

2 junge Köchinnen/Köche für Entremetier- und Gardemanger-Posten

sowie

Serviceangestellte mit etwas Berufserfahrung

und

Hofa/Gafa mit Freude am Beruf

Sie finden bei uns ein sehr angenehmes Arbeitsklima in jungem, fröhlichem Team. Wir führen eine abwechslungs-reiche Küche und bedienen in- und ausländische Stammkunden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Familie Fritz und Käthi Graber CH-4950 Huttwil/Schweiz Tel. +41 (0)62 962 20 10 Fax +41 (0)62 962 20 11 Internet: www.kleiner-prinz.ch E-Mail: info@kleiner-prinz.ch



L' Hotel Lugano Dante Center (www.hotel-luganodante.com)

SEGRETARIO/A DI RICEVIMENTO

(età 25 - 40), dinamico/a, estroverso/a ed affidabile, con il desiderio di entrare in un Team affiatato e competitivo.

Sono richieste: comprovata esperienza in hotel di pari categoria, predisposizione al contatto interpersonale, buona conoscenza della lingua italiana, inglese, tedesca e francese, conoscenza pacchetto Office.

Indispensabile: utilizzo del sistema gestionale Fidelio/Opera.

Si offrono:

- assunzione a tempo indeterminato;
 corsi di aggiornamento professionale;
- · valida remunerazione ed un ambiente di lavoro molto piacevole

Verrà dato seguito solo ai curriculum che rispondono ai requisiti richiesti. Curriculum vitae (gradita foto) al seguente indirizzo:

HOTEL LUGANO DANTE Center SA - Ufficio Personale Piazza Cioccaro 5 - 6900 Lugano - Fax 091 910 57 08 e-mail: amministrazione@hotel-luganodante.com

Hotel-Restaurant Eierhals am Ägerisee Familie Hanspeter Merz-Betschart 6315 Oberägeri/Morgarten www.hotel-eierhals.ch

Geniessen Sie das Arbeiten am schönen Ägerisee!!! Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unser «à la carte»-Restaurant

nen Jungkoch (m/w), der seine erlernten Fähigkeiten erne in unserer Küche vertiefen möchte.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen, damit wir alles Weitere mit Ihnen besprechen können, oder melden Sie sich telefonisch bei Herrn Hanspeter Merz, Tel. 041 754 50 50. Wir freuen uns auf Sie.

Spital Einsiedeln

Das Spital Einsiedeln ist ein Akutspital mit einer Notfallstation/Ambulatorium und 50 Betten. Das Ärzteteam besteht aus Klinikärzten (Innere Medizin und Rheumatologie) und Belegärzten (Orthopädie, Chirurgie, Traumatologie, ORL, Gynäkologie, Geburtshilfe und Neurochirurgie) sowie mehreren Konsiliarärzten.

Der Room-Service ist unter anderem für den Speise- und Getränkeservice, den Empfang der Gäste und für hauswirtschaftliche Tätigkeiten rund um das Patientenbett auf den Pflegestationen zuständig.

Für unseren Room-Service suchen wir per 1. Juni 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Room-Service und Gastronomie 100%

Ihre Aufgaben beinhalten:

- ire Aurgaben beinhalten:
 Einführung und Leitung unserer neuen Hotellerie-Dienstleistung
 Mithilfe bei der Evaluation eines geeigneten Room-Service-Teams
 Verantwortung für unser Gäste- und Personalrestaurant
 Führung und Koordination der Teams Restaurant und Room-Service
 Guest Relation (Empfang und Gastronomie)
 Angebots- und Anlassplanung (Catering) in Zusammenarbeit mit dem Leiter Küche
 Erledigung von diversen administrativen Arbeiten

- Wir erwarten von Ihnen:

 abgeschlossene Hotelfachschule oder Ausbildung als HOFA, SEFA, REFA, GAFA abgeschlossene Hotelfachschule oder Ausbildung als HOFA, SEFA, RI mit Berufserfahrung
 motivierte, freundliche Persönlichkeit mit gepflegten Umgangsformen
 Erfahrung in gehobener Hotellerie
 Führungserfahrung
 dienstleistungs- und kundenorientiert
 hohe Flexibilität und Belastbarkeit
 selbständige, teamfähige, offene und ehrliche Arbeitsweise
 sehr gute PC-Anwenderkenntnisse

- eine interessante, vielseitige und ansprüchsvolle Tätigkeit
 ein aufgestelltes Team
 ein angenehmes Arbeitsklima
 zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Für nähere Auskünfte wenden Sie sich bitte an unseren Leiter Hotellerie & Infrastruktur, Herr Jean-Claude von Rotz (Tel. 055 418 53 55). Ihre Unterlagen senden Sie bitte an: Spital Einsiedeln, Personaldienst, Postfach 462, 8840 Einsiedeln. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!





Die Barmelweid besteht aus Klinik, Pflegezentrum, Betriebe und Hotel Geissflue und beschäftigt rund 480 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Zur Verstärkung unseres Teams in der Küche suchen wir per 1. Juni 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in kalte Küche/Patisserie 100%

Ihr Tätigkeitsfeld

- Selbständige Führung der gesamten kalten Küche und

- Patisserie Führung von 3 bis 4 Mitarbeitern Unterstützung bei der Weiterentwicklung der gesamten Küchenprozesse Mitverantwortung bei der Ausbildung der Lernenden zum Koch EFZ

- Abaeschlossene Kochlehre
- Weiterbildung Diätkoch und/oder Chefkoch von Vorteil Mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Hotel- oder Restaurationsgastronomie

- Führungserfahrung Ausgeprägtes Dienstleistungsverständnis Strukturierte Arbeitsweise kreative, ideenreiche Persönlichkeit

Als Dienstleistungsunternehmen bietet Ihnen die Betriebe Barmelweid AG ein interdisziplinäres Arbeitsumfeld, zeit-gemässe Anstellungsbedingungen, gute Sozialleistungen, günstige Verpflegungs- und Freizeitmöglichkeiten sowie eine Kindertagesstätte im Hause.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen Inkl. Foto an: Betriebe Barmelweid AG, Human Resources, 5017 Barmelweid. Elektronische Bewer-bungen schicken Sie an hr@armelweid.ch. Für telefonische Auskünfte: 062 857 23 76.

Betriebe Barmelweid AG, CH-5017 Ba Telefon +41 62 857 21-11, Telefax +41 62 857 27 37, info@barmelweid.ch, www.barmel

Wahr und weitsichtig – viel warmes Holz, eine unkom-plizierte und sportliche Einfachheit: Das ist das kürzlich renovierte HOTEL CAPRICORNS im bündnerischen Wergenstein.

Auf die Sommersaison 2012 suchen wir einen naturverbundenen

Betriebsassistenten (m/w)

Sie unterstützen die Betriebsleiterin in allen Belangen und übernehmen auch Aufgaben im Service von Restaurant, Bar und Sonnenterrasse. Ebenso helfen Sie an der Récep-tion mit und erfüllen die Wünsche unserer Gäste mit natürlicher Herzlichkeit und Freude.

Das bringen Sie mit: 25–30 Jahre alt, deutsche Muttersprache, einige Jahre Berufserfahrung in der Hotellerie, Réceptionskenntnisse, gute Office-Anwenderkenntnisse. Wenn Sie ausserdem gerne selbständig arbeiten, engagiert und teamfähig sind, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

HOTEL CAPRICORNS Barbara Gätzi, Betriebsleiterin 7433 Wergenstein, Tel. 081 630 71 72 hotel@capricorns.ch, www.capricorns.ch



Braunwalder Gastgeber suchen

Ahorn Braunwald

ourmet-Restaurant und Chalet-Hotel

- Servicemitarbeiter
- Küchen- und Hauswirtschaftsmitarbeiter

Telefon +41 (0)55 653 50 50 beat.schittenhelm@ahorn-braunwald.ch www.ahorn-braunwald.ch



Restaurant Uhu

Charmante Gaststube mit hausgemachten und regionalen

Koch/Köchin (ab August)

Kontakt:

Telefon +41 (0)55 643 17 36 uhu.braunwald@yahoo.com www.restaurant-uhu.ch



Märchenhotel Bellevue***

Kinderfreundliches Hotel mit höchstem Komfort

- Assistant Chef de Service
- Servicemitarbeiter/-in

Kontakt:

Telefon +41 (0)55 653 71 71 nadja.vogel@maerchenhotel.ch www.maerchenhotel.ch



Restaurant Nussbüel

Ausflugsrestaurant mit Bauernspezialitäten und Sonnenterrasse

Servicemitarbeiterin/ Allrounderin

Telefon +41 (0)55 643 11 40 info@nussbuel.ch www.nussbuel.ch



Für unser Restaurant mit gutbürgerliche Küche suchen wir auf den 1. Mai 2012 oder nach Vereinbarung jüngere

Servicemitarbeiterin

auch Teilzeit möglich.

Sie haben gute Deutsch- und Französisch-kenntnisse, mit Charme und Kompetenz gewinnen Sie einheimische wie auch aus-ländische Gäste, dann melden Sie sich.

Kurt Laubscher, Rest. Jäger Hauptgasse 47, 3280 Murter 026 670 22 20



THE CAMBRIAN

In einer der schönsten Landschaften der Schweizer Alpen gelegen, mit einem atemberaubenden Bergpanorama, ist das Cambrian ein Zufluchtsort der besonderen Art.

Für unser wundervolles Hotel suchen wir engagierte Mit-arbeiter, die Spass haben, unsere Gäste zu verwöhnen, zu umsorgen und zu betreuen.

Eintritt per 15. Mai 2012 oder nach Vereinbarung.

- Servicemitarbeiter voll-/Teilzeit (m/w)
- SPA Kosmetiker/Therapeut (m/w) Portier/Allrounder (m/w)

Küchenhilfe (50%, m/w)

Um diesen anspruchsvollen Aufgaben gerecht zu werden, stellen wir uns Kandidaten vor mit:

Erfahrung möglichst in der Hotellerie oder vergleichsweiser Tätigkeit Guten Deutschkenntnissen in Wort, englische Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil, Französisch wünschenswert
Zuverlässigkeit und Teamgeist
Hoher Belastbarkeit und Flexibilität
Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein mit sehr guten Umgangsformen und gepflegtem
Erscheinungsbild

Wir bieten Ihnen ein aussergewöhnliches Ambiente, gute Weiterentwicklungsmöglichkeiten und das Vertrauen, dass Sie eigenverantwortlich und selbständig arbeiten können.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

The Cambrian Frau Stefanie Frei Dorfstrasse 7, 3715 Adelboden Telefon 033 673 83 83 stefanie.frei@thecambrianadelboden.com www.thecambrianadelboden.com



Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 13 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz, Schaffhausen und St. Gallen über 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreati-vität, Entfaltung und Perspektiven geben.

Sorell Hotel Krone

Marktgasse 49, 8400 Winterthur

suchen wir per sofort eine/n

Réceptionist/in

Ihre Aufgabe: An der Réception empfangen und betreuen Sie unsere Gäste beim Check-in und Check-out selbständig, beant-worten die eingehenden Telefonanzufe und bearbeiten die einge-henden Reservationen mit dem Fidelio-Reservationsprogramm. Zudem sind Sie für diverse Korrespondenz in Deutsch, Englisch und Französisch sowie für die Bearbeitung der Tagesabschlüsse und Restaurantabrechnungen zuständig.

Ihr Profil: Sie sind eine frontorientierte und sprachgewandte Persönlichkeit mit guten Deutsch- und Englischkenntnissen sowie von Vorteil Französischkenntnissen. Sie haben eine Ausbildung im Hotelfach abgeschlossen und bereits Erfahrungen an der Réception gesammelt. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft, packen neue Aufgaben mit Elan an und begeistern das Gegenüber bei passender Gelegenheit mit Zusatzleistungen.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, we Sie bitte direkt an Monika Frei, Personalassistentin, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland

ZFV-Unternehmungen Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36 www.zfv.ch



horn Valley Hotels AG ist eine Hotelkooperation mit Vorbild-Charakter, "Zeit acht Betriebe umfasst. mmende Sommer-Saison sind noch folgende Stellen - mit Menschen, sen Ploniergeist teilen - zu besetzen.

Hotel Valley

unter www.matterhornvalleyhotels-jobs.ch oder bei der entsprechenden Kontaktperson.

Wir suchen für die kommende Sommersaison ab 1. Mai 2012 oder nach Vereinbarung

Servicefachmitarbeiter/in f/d 100% und Aushilfe Jungkoch m/w für Gardemanger 100%

Sie sind fröhlich, flexibel, verantwortungsbewusst und an selbständiges Arbeiten gewöhnt! Sie haben Freude, unsere Gäste kompetent zu betreuen, dann sind Sie bei uns herzlich willkommen. Unser Restaurant mit 15 Pkt. Gault Millau, liegt am Fusse des Mont Vully mit Blick auf den Murtensee.



Matterhorn

Aubergerge des Clefs Werner Rätz 1789 Lugnorre 026 673 31 06 www.aubergedesclefs.ch info@aubergedesclefs.ch





Zermatt –
einer der bekanntesten Ferienorte der
Alpen bietet für Berg- und Schneebegeisterte mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Jahresstelle.

Unser traditionelles 4****-Romantik-Hotel Julen wurde durch herzliche Gastlichkeit und ungezwungenes Ambiente zur Legende.

Um unsere anspruchsvollen Gäste auch weiterhin hervorragend verwöhnen zu können, suchen wir noch folgende qualifizierte und mottvierte Mitarbeiter/innen:

ab sofort oder nach Vereinbarung

Receptionistin Koch

in Saison- oder Jahresstellung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende Adresse:

Adresse:
Romantik Hotel Julen
Familie Daniela und Paul Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon +41-27-966 76 00,
Telefax +41-27-966 76 76 Internet: www.julen.com E-Mail: info@julen.com



Wir suchen möglichst ab sofort oder nach Vereinbarung

PATISSIER (m oder w)

für Jahresstelle (Vollzeit).

Ihre Bewerbung richten Sie bitte per E-Mail oder schriftlich an Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Kuno Trevisan, Ober Altstadt 1, CH-6300 Zug, Telefon 041 711 00 56. E-Mail: contact@rathauskeller.ch, www.rathauskeller.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!

Direktion / Geschäftsleitung	
Position, Arbeitgeber	Ortequa lasteward not ment Job-Co
Chef de Service/Stv. Chef de Service	Region Bern J438
Hoteldirektor/in	Region Zürich J439
Assistant Hotel Manager	Region Bern J439

Position, Arbeitgeber	Ort ham inorrers	Job-Code
Mitarbeiter/in Reservation	Region Zentralschweiz	J43866
RéceptionistIn OS DAS SPRINANCE DE L'ANDREAS	Region Bern	J44299
Nachtportier Aushilfe Nachtportier Aushilfe	Region Zürich	J44071
Réceptionist/in	Region Graubünden	J41608
Réceptionniste qualifié(e)	Region Waadt/ Unterwallis	J43829
Réceptionist/In	Region Zürich	J44078
Receptionist	Region Basel	J43883
Night Auditor	Region Oberwallis	J43961
Teammitglied Réception	Region Mittelland (SO,AG)	J44112
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J43860
Assistant Front Office Manager	Region Oberwallis	J43960
Front Office Mitarbeiter	Region Oberwallis	J43963
Chefrezeptionist/in	Region Oberwallis	J44004
Night Auditor	Region Zentralschweiz	J44127

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Demi Chef de Partie	Region Zürich	J43899
Tournant	Region Graubünden	J44303
Demi-chef de partie	Region Zürich	J44020
Commis pâtissier	Region Zürich	J43818
Commis de Cuisine	Region Zürich	J43900
Chef de partie / Anfangs Sous-Chef	Region Ostschweiz	J44061
Demi Chef de Partie	Region Bern	J44300
Commis de Pâtisserie	Region Zürich	J44074
Küchenchef Catering (m)	Region Zürich	J43844
Commis de Cuisine	Region Zürich	J44077
Koch chapped to allegate	Region Zürich	J44080
Chefs/Commis de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J44115
Chef de partie prope novement aid is leve de une	Region Waadt/ Unterwallis	J43828
Thai-Köchin/Koch	Region Zürich	J44302
Chef de Partie	Region Waadt/ Unterwallis	J44205
Koch	Region Zentralschweiz	J43865
Asiatischer Koch	Region Bern	J44214
Sous Chef	Region Zürich	J44216
Officemitarbeiter mit Kochkenntnissen (befristet)	Region Zürich	J43965
Chef de Partie	Region Bern	J44228
Küchenchef	Region Berner Oberland	J44261
Executive Sous-chef/in	ganze Schweiz	J43977
Sous-Chef ,4a2a.bA	Region Oberwallis	J44288
Commis de Cuisine Tolled 1855 H. Mary 1967	Region Zentralschweiz	J43881
Chef de Partie	Region Zürich	J43918

F&B/Catering/Events		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Stv. Leiter Bankettorganisation Administration	Region Zürich	J44070
F&B AssistentIn	Region Graubünden	J44292
Food & Beverage Assistant	Region Bern	J44129

Service / Restauration		
Position, Arbeitgeber	Ort packen	Job-Code
Sommer-Saisonstelle Service 80-100%	Region Basel	J43822
Servicemitarbeiter 80-100%	Region Basel	J43823
Frühstücksmitarbeiter 80% Mo-Fr	Region Zürich	J43825
Servicefachangestellter	Region Zentralschweiz	J43859
Chef de Rang Bar	Region Zürich	J43901
Chef de Service/Stv. Chef de Service	Region Bern	J43894
Chef de Rang mit Weinkenntnissen	Region Zürich	J43898
Servicemitarbeiter Frühdienst 20-80%	Region Zürich	J43964
Teamleader Restaurant (Heidiland)	Region Graubünden	J43994
Servicedame 40% über den Mittag	Region Zürich	J44000
Restaurant Manager	Region Graubünden	J44009
Chef de rang Bankett	Region Zürich	J44018
Servicemitarbeiter 80 %	Region Bern	J44053
Servicemitarbeitende/n	Region Bern	J43702

Position, Arbeitgeber	no repending on Ort was recombined	Job-Cod
Chef de Rang	Region Zürich	J4406
Serviceaushilfen	Region Zürich	J4406
Commis de Rang	Region Zürich	J4407
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Mittelland (SO,AG)	J4412
Serviceaushilfe	Region Zürich	J4413
Restaurant-Leiter	Region Graubünden	J4381
Servicefachangestellte/r	Region Berner Oberland	J4428
Barfrau / Barmann	Region Graubünden	J4429
Barmitarbeiter	Region Zürich	J4429
Service-Praktikant/in	Region Bern	J4429
Chef de Rang	Region Bern	J4429
Gastgeber/in	Region Bern	J4429
Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J4430
Restaurationsfachmann/fachfrau	Region Bern	J4431
Operativen Bankettkoordinator	Region Bern	J4431

Hauswirtschaft		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Etagengouvernante	Region Zürich	J43819
Zimmerfrau	Region Zürich	J44019
Etagengouvernante	Region Bern	J44301
Gouvernante	Region Bern	J44312
Gouvernante	Region Zürich	J44066
Leiterin Housekeeping	Region Zürich	J43868

Marketing/Verkauf/KV/IT	Take States	
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sachbearbeiter Finanzbuchhaltung	Region Zürich	J44139

Beauty/Wellness/Fitness		
Position, Arbeitgeber	Ort Job-Cod	
Spa Manager	J4401	
Beauty Leiterin	Region Zentralschweiz J4431	
Wellnessleiterin	Region Zentralschweiz J4387	

Diverses		
Position, Arbeitgeber	Ort Con action has noted at	Job-Code
MICE Manager	Region Graubünden	J43909
Collaborateur technique	Region Waadt/ Unterwallis	J43827
Housekeeping/Allround	Region Berner Oberland	J43867
Assistent Einkauf	Region Bern	J43915
Verkäufer Delikatessengeschäft	Region Bern	J44264
Human Resources Manager	Region Ostschweiz	J43998

1	2	3	4	5	6
B2188	Arbeitsstelle als Koch	1989	CH	per sofort	D
B592	Chef de partie/Gardemanger/Konditor/Confiseur/Patissier	1986	CH	per sofort	DIFIE
B1896	Chef de Service, F&B Managementass.	1979	DE	persofort	DIFIE
B329	Chef de service - Gastgeber	1957	AT	per sofort	D F E
B2029	Direktion/Geschäftsleitung/Verwaltungsrat/Projektmanagem./				
	Coaching/Strategieplanung/Nachfolgereg.	1960	CH	per sofort	DIFIE
B2843	Direktion/HR	1976	DE	per sofort	D F E
B2856	Direktorin / Vizedirektorin / Rooms Division Manager / Chef de Réception	1980	CH	per sofort	DIFIE
B2675	Fachkraft Service oder Bar	1966	CH	per sofort	D F I E
B2418	F&B Manager, Vizedirektion, Geschäftsleitung, Direktion	1978	CH	per sofort	DIFIE
B2430	Front Office	1988	MV	per sofort	DIE
B2852	Hauswirtschaft/ Empfang	1989	CH	per sofort	D
B2875	Housekeeper	1986	CZ	per sofort	E
B2855	Kader mit extremer Frontarbeit, aber auch administrativ	1965	CH	per sofort	D F I E PT
B2830	Kellner / Bar / Theke / Küchenaushilfe / Office	1989	DE	per sofort	DIE
82809	Küchenhilfe	1985	CH	per sofort	D
B2402	Réceptionistin / Seminarkoordinatorin / Sachbearbeiterin Administration	1981	CH	per sofort	DIFIE
B2827	Reinigung/Zimmermädchen	1969	BR	per sofort	DII
B2868	Servicearbeit	1980	HU	per sofort	DIE

- 1 Referenznummer Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) Profession (Position souhaitée)
- 4 Nationalitat Nationalite 5 Eintrittsdatum – Date d'entrée
- 6 Sprachkenntnisse Connaissances linguistiques

Stand per 10. 4. 2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch



Das Gasthaus PLUSPUNKT in Brunnen legt grossen Wert auf eine exklusive Küche und bietet einen gepflegten Service. Unsere Gäste verwöhnen wir mit Frischprodukten aus der Region und erlesenen Weinen aus unserem Keller. Mit unserer Philosophie verbinden wir Herzlichkeit, Genuss und Freude.

Wir sind als ein aussergewöhnliches Restaurant bekannt. auch über die Kantonsgrenze hinaus schätzen die Gäste unsere Küche und unseren Service. Wir sind ein Betrieb der BSZ Sitfung Schwyz. Bei uns arbeiten Gastroprofis und Menschen mit einer Beeinträchtigung Hand in Hand.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Mai 2012 oder nach Vereinbarung einen

Commis de Cuisine/Jungkoch 100% (w/m)

Aufgabengebiet

- Zubereitung von qualitativ hochstehenden Produkten
 Ausbildung von Lernenden
 Anleitung und Begleitung von Menschen mit einer
 Beeinträchtigung

Anforderungsprofil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch Saubere und speditive Arbeitsweise Flexibel, belastbar, teamfähig, kreativ
- Freude am Umgang mit Menschen mit einer Beeinträchtigung

Unser Angebot In der BSZ Stiftung ist es erwünscht, sich als Angestellter auf allen Stufen einzubringen, um unsere lernende Organisation aktiv zu unterstützen. Wir bieten fortschrittliche Anstellungsbedingungen mit besonderen Sozialleistungen. Zusätzlich ermöglichen wir interne und externe Weiterbildungen. Sie arbeiten in einem jungen, motivierten und dynamischen Team,

Auskunft Christian Meier Leiter Gasthaus PLUSPUNKT Telefon 041 825 11 80

Neugierig? Dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung bis 26. März 2012 an:

BSZ Stiftung HR Beratung & Services Daniela Eller Postfach 169 6423 Seewen SZ daniela.eller@bsz-stiftung.ch

www.pluspunkt.ch

Hotel Vorab

Für unser bestbekanntes Hotel und A-la-carte-Restaurant suchen wir ab 10. Mai in Jahresstelle:

Sous-Chef oder Chef de partie

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeitbedingungen sowie leistungsgerechte Entlöhnung, tolle Atmosphäre in jungem Team sowie viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Ja, Sie fühlen sich angesprochen? So senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Vorab z. Hd. Herrn G. R. Meiler 7017 Flims Dorf



Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 13 Hotels in Zürich, Winterthur Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz, Schaffhausen und St. Gallen über 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben.

Sorell Hotel Krone

Marktgasse 49, 8400 Winterthur

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Partie (w/m)

Ihre Aufgabe: Als Chef de Partie führen Sie einen eigenen Posten und gestalten das Angebot aus marktfrischen Zutaten für das Gourmet-Restaurant Pearl mit, welches mit 16 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet ist, sowie auch für unser Bistro La Gouron-ne. Zudem sind Sie für die Einhaltung und Umsetzung der Arbeits-sicherheits- und Hygienerichtlinien zuständig und übernehmen allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Montag und Samstag hauptsächlich mit Zimmerstunde und teilweise auch im Früh- oder Spätdienst.

Ihr Profil: Sie können eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch vorweisen und haben bereits Erfahrungen in der gehobenen Volverseit und aber bereits Terninniger in der genüberte Gastronomie gesammelt. Sie sind neugierig und bereit, Neues zu entwickeln und sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte ständig zu verbessern. Zudem packen Sie neue und herausfordernde Aufgaben mit Elan an und beteiligen sich gerne an der Erarbeitung gemeinsamer Ziele.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, weld Sie bitte direkt an Monika Frei, Personalassistentin, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland

ZFV-Unternehmungen Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36 www.zfv.ch

Svizzera italiana



CONTINENTAL PARKHOTEL LUGANO

continentalparkhotel.ch

Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir ab sofort folgende Arbeitsstelle an:

SERVICE Fachangestellte/er

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind CH-6900 Lugano edgar.fassbind@continentalparkhotel.com



VILLA ORSELINA

Die Villa Orselina, oberhalb von Locarno gelegen, bietet einen traumhaften Ausblick auf den Lago Maggiore. Das Hotel verfügt über 28 Zimmer (meist Suiten), ein schickes italienisches Restaurant, eine Bar, ein neukonzipierter Spa und eine subtropische Gartenanlage.

Juni oder nach Vereinbarung suchen wir ein aufgestelltes und kompetentes Team: Die Wiedereröffnung des 4-Stern-Superior-Hotels ist am 28. Juni 2012. Per Mitte

Front-Office-Manager, Reception-Mitarbeitende und Night Auditor

Restaurant-Manager und Service-Mitarbeitende

Küchenchef und Köche

F&B Assistant

Masseure/innen und Kosmetikerinnen

Gouvernante, Raumpflegerinnen und Portier

Sind Sie interessiert, die Wiedereröffnung mitzugestalten und unser Team motiviert zu unterstützen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail an hr-orselina@gmx.ch Christoph Schlosser, Direktor

Villa Orselina, Via Santuario 10, 6644 Orselina, Tel.-Nr. 091 735 73 73

LUNCHING | DINING | MEETING

Sie eine neue Herausforderung in einem dynamischen Suchen Umfeld und in einem grossen Gastronomieunternehmen?

Das Lake Side liegt direkt am Seeufer und ist mit Blick auf die Alpen und den See unweit der Zürcher Innenstadt gelegen. Im Obergeschoss befindet sich das grosszügig gestaltete Eventzentrum mit Kapazität bis zu 1000 Personen für Bankette und Kongresse. Unser à la carte Restaurant mit 13 Gault Millau Punkten verfügt über 130 Innen- sowie 120 Terrassenplätze. Die Küche bietet ein vielfältiges mediterranes-euroasiatisches Angebot und im Restaurant befindet sich ebenfalls unsere bekannte Sushi-Bar.

Ab Herbst 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir für unseren spannenden

Leiter Event- und Bankettverkauf w/m

In dieser spannenden und abwechslungsreichen Position sind Sie zuständig für die gesamte administrative Bankettorganisation und den Verkauf von Anlässen bis zu 1000 Personen. Zu Ihren Aufgaben gehören die Beratung und der aktive Verkauf des gesamten F&B Bereichs, der Räumlichkeiten und der Technik. Weiter sind Sie verantwortlich für die Nachbearbeitung der Anlässe, die Budgetierung, die Debitoren- und Kreditorenkontrolle sowie die Mitarbeiterplanung. Sie arbeiten eng mit unserem Küchenchef sowie dem Bankettmanager zusammen und zeichnen sich durch ein gutes Verkaufsflair. administrative Kenntnisse sowie unternehmerisches Denken aus. Sie sind auch gerne bereit, wenn nötig unsere Mitarbeiter an der Front zu unterstützen

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an: Angelika Baumann, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 480, 8040 Zürich oder angelika.baumann@kramergastronomie.ch

CH AMBIANO

Suisse romande





www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi sur 2 portails de recrutement spécialisés pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch



ANGLETERRE & RESIDENCE

L'Hôtel «Angleterre & Résidence» **** cherche dès le 15 mai 2012 pour reprendre la gestion de l'équipe du restaurant gastronomique italien «L'Accademia»:

MAÎTRE D'HÔTEL Restaurant gastronomique italien Bilingue français/italien

- Formation en restauration et expérience réussie dans un poste d'encadrement
- Bilingue français/italien et excellente maîtrise de l'anglais à l'oral et à l'écrit
- Sens de l'accueil et du service personnalisé Organisé et diplomate
- Aisance en communication et savoir vendre

Vos tâches principales:

- Prendre les réservations et assurer l'accueil des clients Entretenir de bons contacts avec la clientèle

- Organiser le travail de l'équipe Contrôler la qualité des prestations
- Effectuer divers travaux administratifs.
 (plannings, contrôle des temps de travail, etc...)
 Contrôler et coordonner l'intégration et le suivi des nouveaux collaborateurs

Nous yous offrons une activité enrichissante et une formation adaptée à la fonction dans une société privilégiant les relations humaines et la qualité des prestations

Nous remercions les personnes intéressées de nous faire parvenir leur dossier complet par courrier à l'adresse suivante: Beau Rivage Palace, Ressources humaines, place du Port 17-19, 1006 Lausanne, Suisse, ou par email à: rh@brp.ch.



immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 15 / 12. April 2012

Immobilien jetzt auch online unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

HESSER

Wir suchen für unsere Kundschaft

Ferienhotels

Geschäftshotels

Restaurants

Für Hotelgruppen suchen wir:

4-5 Sterne-Hotel in Stadt oder bekanntem Ferienort

3-4 Sternehotels in grösseren Städten und Agglomerationen

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ 055/410 15 57 – Fax 055/410 41 06 hesser@bluewin.ch

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

Poststrasse 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ 055 410 15 57, hesser@bluewin.ch

Liebhaberobiekt

Altershalber im Grossraum Davos zu verkaufen

renommierter Landgasthof mit Hotelzimmer, VP 3,2 Mio.

Solvente Interessenten melden sich unter Chiffre 19754-8400 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Gastroconsult

In Graubünden

auf der Sonnenterasse des Albulatals verkaufen oder verpachten wir nach Vereinbarung das gepflegte und beliebte

Hotel Restaurant Belfort

In diesem Betrieb finden Sie eine Atmosphäre, in der Sie sich rundum wohlfühlen. Die Jahrelange Existenz des Betriebs ist gekennzeichnet durch eine köstliche, regionale Landesküche und auserlesene Weine. Die modernen Hotelzimmer mit ihren rustikalen Elementen laden zum Entspannen ein.

Der Betrieb befindet sich in unmittelbarer Nähe zum Golfclub und Bad Alvaneu. Davos, Lenzerheide, Savognin oder Bergün erreichen Sie in 15 bis 20 Autominuten.

- GILDE-Restaurant

 45 Sitzplätze im Restaurant, 60 Sitzplätze im Saal, 20 Sitzplätze im Stübli und
 50 Sitzplätze auf der geschützte Südterrasse

 Grosse, sehr gut ausgestattete Küche und viele Lagerräumlichkeiten

- Hotel

 11 komfortable, neu eingerichtete Doppelzimmer, 4 rustikale und 7 moderne
 Alle Zimmer sind mit DU/WC oder Bad/WC, TV und W-Lan ausgestattet,
 teilweise mit Balkon
 Touristenlager mit 28 Liegestätten

- Parkfläche im Freien für ca. 20 Autos

- Wirtewohnung und Personalzimmer

 Attraktive 4½-Zimmer-Wohnung im Dachgeschoss, Wohnraum mit Kachelofen, Küche, 2 Nasszellen und grosser Balkon

 3 Personalzimmer mit Aufenthaltsraum

Dieser Betrieb bietet für ausgewiesene Fachleute (z.B. Er Küche, Sie Service/Front) eine sehr gute Existenz.

Bei Interesse kann eine ausführliche Dokumentation zugestellt werden. Miet-interessenten senden einen kurzen Lebenslauf mit Angabe der Personalien, Berufsbildung und bisherige Berufstätigkeit an:

Gastroconsult AG

Urban Augustin
Alexanderstrasse 2, Postfach 708, 7002 Chur
Telefon 081 252 36 42 | Fax 081 252 15 62
E-Mail: urban.augustin@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch

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

Homingustasses 107, Visuality, 300 (Bellit, Receiol 1970-122) (Feelax O.1.) (Feelax O.

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):

Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Welterbildung / formation initiale et continue

– Aus- und Welterbildung / Formation initiale et continue

– Aus- und Welterbildung / Formation initiale et continue

– Stellenangebote / Demandes d'emploi

– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

CHF 1.80

4-farbig/quadri CHF 2.10

4-farbig/quadri CHF 2.30

Zuschlag 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

- Anzeigenschluss / Délai

Nr. 16/2012 16 4 2012

Nr. 17/2012 26. 4. 2012 23.4.2012

3.5.2012 10.5.2012 30. 4. 2012 7. 5. 2012

Anzeigenschluss / Délai

Numéros couplés

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr Liegenschaften-Rubriken / immobilier-rubrique Fr / Ve 12 Uhr Nr. 30/31 / 26. 7. 2012

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

Auflage WEMF-beglaubigt 2011 / tirage contrôlés REMP 2011: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9476 Ex. Gratisauflage / tirage gratuít: 811 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.

Gestalten, berechnen und disponieren Sie Ihr Immobilieninserat selber unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue