

Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): - **(2009)**

Heft 45

PDF erstellt am: **20.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotelrevue Nr. 45 / 5. November 2009

New Challenge

Personalberatung & Vermittlung

Für Kader- und Fachstellen in bestausgewiesene Hotel- und Gastronomie-Betriebe.

Gabriela Weber
Telefon 044/201 24 66
Seestrasse 160, 8002 Zürich
gabriela.weber@newchallenge.ch
www.newchallenge.ch



Die Jobbörse für die
Hotellerie, Gastronomie
und Touristik:

WWW.HOTEL-CAREER.CH

Wir sorgen für
Nachwuchs
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz



GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Kaderstellen	1-3
Deutsche Schweiz	2-5
Svizzera italiana	8
International	8
Stellengesuche	8
Suisse romande	8
Marché international	8
Demandes d'emploi	8



Freienhof

Hotel und Restaurants

Unser **** Business- und Seminarhotel liegt inmitten der Thuner Altstadt, ruhig gelegen auf der Aarehalbinsel. Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir Per 1. Dezember oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

Commis de cuisine m/w Chef de Partie m/w

Es erwartet Sie ein junges, aufgestelltes Team und eine vielseitige, interessante Arbeitssituation.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an Herrn R. Rath oder senden Sie gleich Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Freienhof Thun AG, Hotel und Restaurants
Freienhofgasse 3, 3600 Thun
Tel. 033 227 50 50; Fax 033 227 50 55
www.freienhof.ch rath@freienhof.ch

Gesucht per Übereinkunft
in Jahresstelle, zur Verstärkung unseres Teams

Küchenchef mit Erfahrung

für gepflegten Speiseservice, CH-Gilde-Betrieb. Sie sind kreativ und verstehen Ihr Team zu motivieren. Qualitätsbewusst, engagiert und belastbar. Wir bieten der anspruchsvollen Aufgabe entsprechende Entlohnung, angenehmes Betriebsklima und Bewegungsfreiheit.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf und Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.



HOTEL ALTE POST BONADUZ

Bruno Theus, Gastgeber
Versamerstrasse 1, 7402 Bonaduz (bei Chur)
Tel. 081 641 12 18 Fax 081 641 29 32
www.altepost-bonaduz.ch
info@altepost-bonaduz.ch



CASTELL

THE FINE ART OF RELAXING

Ein wunderbarer Ort im Oberengadin mit einer eleganten und unkomplizierten Atmosphäre, wo sich Natur- und Kunstliebhaber, Sportler wie Entspannung Suchende, Singles und Familien wohlfühlen.

Die Hoteldirektion, Herr und Frau Plattner-Gerber, verwirklichten die Vision eines besonderen Ortes mit gelebter Gastfreundschaft und führten das Unternehmen zum Erfolg.

Im Frühjahr 2010 werden sie neue Herausforderungen annehmen. Deshalb suchen wir auf diesen Zeitpunkt eine ambitionierte und begeisterungsfähige

DIREKTION

Die anspruchsvolle Position verlangt profundes Fachwissen und Führungserfahrung, Neugierde und Interesse am Zeitgeschehen sowie Freude, dieses lebendige und innovative Unternehmen weiterzuentwickeln. Unsere Homepage vermittelt Ihnen Einblick in Vision und Konzept.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme mit dem Unterzeichnenden. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu und informieren unseren Auftraggeber erst mit Ihrem Einverständnis.

Max Engel, ENGEL & ASSOCIATES

Huttenstrasse 60, 8006 Zürich
Tel. +41 44 261 75 50, e-mail: me@eea.ch

HOTEL · RESTAURANT · HAMAM
CH-7524 ZUOZ

Tel +41 (0)81 851 52 53 · www.hotelcastell.ch



Tavolago - Gastronomie zu Wasser und Land

Als Tochtergesellschaft der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersee verfügt die Tavolago über eine ausgezeichnete Infrastruktur und ein grosses logistisches Know-How, um neben der Gastronomie "zu Wasser" auf den 20 Dampf- und Motorschiffen auch "zu Land" in unseren Bistros, der Mensa HSLU-SA, Kiosken und bei Caterings einen optimalen kulinarischen Genuss zu garantieren. Seit Mitte dieses Jahres darf die Tavolago auch für das gastronomische Wohl der Gäste in der Swiss Life Arena und in der Messe Luzern sorgen.

Wir suchen ab Januar 2010 oder nach Vereinbarung

Leiter "Gastronomie zu Land" (m/w) Mitglied der Geschäftsleitung

- Ihr Aufgaben- und Verantwortungsgebiet:
- Operative Führung des Geschäftsfeldes "Gastronomie zu Land" als eigenständiges Geschäftsfeld mit 9 Betrieben, rund 80 Mitarbeitenden und circa CHF 8 Mio. Ertrag
 - Betriebswirtschaftliche Führung inkl. Budgetierung und Umsetzungscontrolling
 - Konsequente Weiterentwicklung und Ausbau des Geschäftsfeldes
 - Operative Planung und Ausführung von Caterings bis zu 5'000 Personen

Küchenchef "Produktion" (m/w) Eidg. Dipl. Gastronomiekoch

- Ihr Aufgaben- und Verantwortungsgebiet:
- Operative Führung der Produktionsküche mit 12 Mitarbeitenden
 - Überwachung der Qualität, des Angebots und der Einhaltung der Standards und HACCP-Richtlinien
 - Unterstützung des Küchenleiters bei der Angebotsplanung, Bestellwesen und Mitarbeiterführung
 - Erfahrung in der Organisation und Durchführung von Grossanlässen und Caterings

Wollen Sie sich gemeinsam mit uns weiterentwickeln? Dann freuen wir uns auf Ihre komplette und aussagekräftige Bewerbung per Post oder Mail.

Tavolago AG
Samuel Vöros, Geschäftsleiter Tavolago
Wertstrasse 5, 6002 Luzern
s.voeroes@tavolago.ch

Swiss School of Tourism and Hospitality



Wir sind eine zweisprachige Hotelfachschule in Chur und Passugg mit über 700 Studierenden aus mehr als 50 Ländern. Wir suchen für unser Schulhotel in Passugg per 1.12.09 oder nach Vereinbarung einen/eine

Leiter/in und Fachleperson Restauration

Haben Sie eine höhere Ausbildung im Bereich Hotellerie/Gastronomie und mehrjährige Berufserfahrung? Hätten Sie Freude, Ihr Wissen an junge künftige Hotel-Kaderleute weiterzugeben?

Sie sprechen sehr gut Deutsch und Englisch und haben von Vorteil bereits methodisch-didaktische Erfahrung. Nebst dem praktischen und theoretischen Unterricht in Restaurationsfächern sind Sie für die Führung und Weiterentwicklung dieses Bereiches an unserer Schule verantwortlich.

Interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Marco Haas, Leiter Betriebswirtschaft. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Marc-Etienne Gartmann, Leiter Höhere Fachschulen (081 255 17 27), gerne zur Verfügung.

SSTH Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie AG
Comercialstrasse 19, Postfach, CH-7007 Chur, Tel. +41 (0)81 255 11 11
marco.haas@ssth.ch, www.ssth.ch



RÉCEPTION - PRAKTIKANT/IN

An unserer Reception ist die Praktikumsstelle frei. Wir suchen einen motivierten, fleissigen, kommunikativen und verantwortungsbewussten Praktikant/Praktikantin. Neben guten Umgangsformen und einem gepflegten Auftreten erwarten wir auch ethische, selbstständigen, belastbaren, detailorientierten und zuvorkommenden Mitarbeiter/innen.

Neben guten Mundartenkenntnissen ist Englisch eine Pflichtvoraussetzung. Eintritt: 1.12.2009

Schriftliche oder elektronische Bewerbungen senden Sie bitte an:

Frau Carmen Wanner | Hotel
Linde | Meltingstrasse 22 |
5400 Baden | 056 222 53 85 |
jobs@linde-baden.ch



481-2496



Wasserschloss Hagenwil

Das Wasserschloss Hagenwil als Arbeitsort

Das Wasserschloss Hagenwil ist das einzige Wasserschloss der Ostschweiz und beherbergt eine vielseitige Gastronomie. Neben einem À-la-carte-Restaurant verfügt das historische Gebäude über mehrere Räumlichkeiten für Bankette für bis zu 110 Personen oder Apéros für bis zu 150 Gäste. Für unseren spannenden Betrieb suchen wir per Januar/Februar 2010 eine/einen

Serviceleiterin/Serviceleiter

Ihre Aufgaben

umfassen die Leitung eines jungen Serviceteams. Ausserdem sind Sie für den reibungslosen Betrieb des Restaurants zuständig. Die Ausbildung der Servicelehrtöchter fällt ebenfalls in Ihren Zuständigkeitsbereich. Eine zusätzliche Herausforderung ist bestimmt das Erstellen der Arbeitspläne für das Serviceteam und die Aushilfen.

Wir bieten

einen abwechslungsreichen Arbeitsalltag in einem aussergewöhnlichen Ambiente, eine anspruchsvolle Stelle mit Verantwortung und die Möglichkeit, in einem jungen motivierten Team mitzuwirken.

Voraussetzungen

sind eine abgeschlossene Lehre als Servicefachangestellte(r) und Ausbilderkurs sowie mehrjährige Berufserfahrung im Service, vorzugsweise in leitender Position.

Sind Sie jung, flexibel und haben Spass am Umgang mit Menschen? Dann sind Sie das fehlende Puzzleteil in unserem Team. Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen unter 071 411 19 13 (Andi Angehrn) zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto:

Wasserschloss Hagenwil
Andi Angehrn, Schloss-Strasse 1, 8580 Hagenwil bei Amriswil
oder per E-Mail an: info@schloss-hagenwil.ch

482-2475

Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für das neu von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant der Helvetia Versicherungen

Engelgasse 9, 4052 Basel

suchen wir per 01. Januar 2010 einen

Küchenchef

Ihre Aufgabe: Sie sind für das Führen der Küchenbrigade (ca. 4 Mitarbeitende) sowie die aktive Mitarbeit bei der Menüproduktion zuständig. Zudem helfen Sie bei der Angebotsplanung, dem Öffentwesen sowie bei der Lagerhaltung mit. Sie übernehmen die Einsatzplanung der Mitarbeitenden, das Schülen und Weiterbilden der Küchenmannschaft sowie alle anfallenden administrativen Arbeiten. Ebenfalls gehören die Einhaltung und Durchsetzung der Hygiene- und EKAS-Richtlinien zu Ihrem Aufgabengebiet.

Ihr Profil: Sie üben Ihren Beruf mit Freude aus, bringen Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie sowie in ähnlicher Funktion mit und sind sich eine selbstständige Arbeitsweise gewohnt. Sie sind kreativ, innovativ, engagiert und auch bei Anlässen ausserhalb der üblichen Arbeitszeit (zwischen Montag und Freitag von 07.00 bis 16.30 Uhr) einsatzbereit. Zudem verfügen Sie über ein hohes Qualitätsbewusstsein, unternehmerisches Denken und Handeln sowie PC-Kenntnisse.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

Füleystrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

488-2475

Raum Bern-Thun

Für einen modernen und komplett eingerichteten Betrieb suchen wir infolge Strategiewechsels des Eigentümers einen neuen Gastgeber im

Pacht-Verhältnis

Wir bieten der sehr engagierten, erfahrenen und unternehmerisch denkenden Persönlichkeit die Chance, zu äusserst attraktiven Bedingungen, ohne Ablösung, den grossen und gut laufenden Betrieb zu übernehmen.

Aktueller Umsatz Fr. 2 Mio./Jahr, Tendenz steigend.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie uns bitte Ihre ausführlichen Unterlagen mit Referenzen unter Chiffre 4457-2393 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern zu.

Diskretion wird zugesichert.

487-2202

INTERLAKEN



Wir suchen kreativen, verantwortungsbewussten und teamfähigen

Küchenchef

Wir legen grossen Wert auf eine gepflegte, frische und saisonale Küche

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen

Café de Paris, 3800 Interlaken
Alex Auderset, Marktplatz 14
tel 033 821 69 10

483-2425



Wetzikon ZH
www.hoteldreilinden.ch

Die Oase am Zürichsee zwischen Pfäffikon und Rapperswil, Hotel Restaurant Drei Linden in Wetzikon (ZH), sucht nach Übereinkunft noch folgendes qualifiziertes Personal in Saison- und Jahresstellung:

Stellvertreter Restaurantleiter (m/w)
Chef der Rang mit Erfahrung (m/w)
Restaurationsfachfrau mit Réceptionserfahrung (m/w)
Chef der Rang mit Erfahrung
Chef de Partie (m/w)
Abwascher Allroundner

Wir bieten: 25 komfortable Hotelzimmer, Seminarräume. Eine der schönsten Seeterrassen, Seepavillon, Weinkeller, gepflegter Service, hochstehende Küche, junges aufgestelltes Team. 365 Tage offen.

Sind Sie teamfähig, belastbar, haben Freude am Beruf und würden gerne unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung
Hotel Restaurant Rössli/RECH Management
H. Krammer
Hurdnerstrasse 137
CH-8640 Hurden
Tel. +41 78 603 82 06
Fax +41 55 416 21 90
E-Mail: info@rech-management.com



494-241



Restaurant

auf der Sonnenterrasse über dem Walensee, mitten im Skigebiet, sucht für die Wintersaison 20. Dez. 2009 bis 31. März 2010 jüngere, motivierte und belastbare Mitarbeiter

1 Servicefachangestellte/r
1 Zimmermädchen
1 Büffelhilfe (w)

Schweizerin oder Ausländerin mit deutscher Muttersprache.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Fam. Ruedi, Hotel Arvenbuel
8873 Arden
Tel. 055 611 60 10, Fax 055 611 21 01
Info@arvenbuel.ch
Montag Ruhetag

493-2446



Sport- und Seminarhotel Minster
8842 Unteriberg

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung in Saisonstelle (01.12.2009 bis 30.04.2010)

Jungen, intiven
Koch und Jungkoch
in junges, motiviertes Team.

Wir freuen uns, Sie oder Euch kennenzulernen und erwarten Ihre Bewerbungsunterlagen

Fam. H. und S. Jäger
055 414 62 00
Info@sporthotel-minster.ch
www.sporthotel-minster.ch

494-2400



City Weissenstein ***2

Thun Tourismus-Organisation
CH-3401 Thun - Postfach 2582
Tel. +41 033 225 80 00 / Fax +41 033 225 80 09
www.thun.ch / thun@thunersee.ch

Sie können mit Leichtigkeit auf Menschen zugehen, Kunden und Leistungsträger für Ihre Ideen begeistern, ein eingespieltes Team zu Höchstleistungen motivieren und behalten auch in hektischen Situationen Ihr Ziel fest im Auge.

Thun
Die Stadt. Lieben. Leben.

Sie haben ein gutes Business-Verständnis, sind gut im Organisieren, erkennen Strukturen und das darin verborgene Potential, haben den Mut, Dinge zu verändern und bewährtes behutsam einfließen zu lassen?

Leiterin oder Leiter Welcome-Center Thun Tourismus

Willkommen in unserer lebendigen Stadt und in einer der attraktivsten Feriendestinationen.

Fremdsprachen werden Ihnen vieles leicht machen. Ihr Alter liegt zwischen 30 und 40 Jahren und Sie haben eine Tourismusfachschule oder Hotelfachschule absolviert.

Sie können mit den gängigen technischen Hilfsmitteln umgehen, bilden gerne junge Fachleute aus und sie sehen sich als innovativ und initiativ!

Haben Sie Lust, ab Neujahr oder nach Vereinbarung Ihr Talent in der Stadt am See langfristig unter Beweis zu stellen? Unser Welcome-Center ist die Visitenkarte von Thun und Sie spielen die Hauptrolle!

Herr Beat Anneler freut sich auf Ihr vollständiges Bewerbungsossier.

Thun Tourismus
Beat Anneler
Postfach 2582
3601 Thun
Tel. 033 225 80 01
beat.anneler@thunersee.ch

Die Stadt. Lieben. Leben.
thun

498-2404

AARGAUHOTELS.CH
zum Wohl fühlen

Im Hotel Aarehof in Wildegg suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung zwei neue Teammitglieder als

ServicemitarbeiterIn oder RéceptionsmitarbeiterIn
(100% oder Teilpensum nach Absprache)

Lächeln Sie gerne, haben Freude am Gastkontakt, sind aufmerksam und fachlich auf dem neusten Stand?

Dann melden Sie sich noch heute. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Infos zum Betrieb erhalten Sie unter:
www.aargauhotels.ch

Hotel Aarehof Wildegg
Claudia Rüttimann
Bahnhofstrasse 5 / 5103 Wildegg
079 693 46 58
ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

Im Mittelpunkt steht bei uns der Mensch!
«mitarbeiten – mitgestalten»

Saas Fee / Wallis

Für die kommende Wintersaison suchen wir in unserem dynamischen Team folgende begeisterungsfähige Mitarbeiter:

verantwortungsbewussten, kreativen Jungkoch m/w – Commis de cuisine

motivierten Servicemitarbeiter m/w
für den Speisesaal der Hausgäste (Frühstück- und Abendservice)

pflichtbewussten Réceptionisten m/w
gute Sprach- und EDV-Kenntnisse
Mithilfe im Service und in der Gästebetreuung

Der GletscherGarten ist ein kleiner Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum.

Sie lieben es, selbständig zu arbeiten und haben Freude, wahre Gastfreundschaft zu pflegen. – Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihre Bewerbungsunterlagen!

Chalet-Hotel GletscherGarten
Spezialitäten-Restaurant «Carl Zuckmayer-Stube»
Familie Wendelin & Monika Bumann-Anthamatten
CH-3906 Saas Fee
Telefon 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00
E-Mail: welcome@hotelgletschergarten.ch
www.hotelgletschergarten.ch

Seminarhotel GERZENSEE

Das Seminarhotel Gerzensee ist ein Haus der Stiftung der Schweizerischen Nationalbank, ausgezeichnet mit dem QJII und liegt inmitten einer einmaligen Landschaft. Wir verfügen über 54 Hotelzimmer, Seminarräumlichkeiten, Restaurants und eine Vielzahl von Freizeitmöglichkeiten in und um das Hotel. Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per **1. Februar 2010** eine/n

Chef de Reception (w/m) 100 %

In dieser spannenden Funktion sind Sie für die Leitung und Organisation des Empfangs verantwortlich. Sie führen Monats- und Jahresabschlüsse durch und übernehmen Receptionsschichten. In Ihrer Führungsaufgabe sind Sie für ein Team von vier Mitarbeitenden zuständig und deren Arbeitseinsatzplanung sowie der Durchführung von Qualifikationsgesprächen. Sie gewährleisten der Direktion einen konstanten Informationsfluss bezüglich Buchungs-, Reservations- und Auslastungsstand. Eine professionelle und dienstleistungsorientierte Betreuung der Gäste und die Verantwortung über die Debitoren, der ausgehende Post sowie die Büromaterialverwaltung runden Ihre vielseitige Tätigkeit ab.

Ihr Profil

- Ausbildung als Receptionist/in oder KV-Ausbildung
- Stilischer in Deutsch
- Gute Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch
- Erfahrung in einer ähnlichen Position
- Gute PC- und Hotelsoftwarekenntnisse
- Hotelfachschulabschluss von Vorteil

Wir bieten

- Permanente Aus- und Weiterbildung
- Spannendes Umfeld
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Gerzensee
Andrea Müller, Stv. Hotel Direktorin
Dorfstrasse 2
3115 Gerzensee
www.seminarhotelgerzensee.ch

managed by SV

Saas-Fee
S A A S T A L

Das nachhaltigste 5* Hotel Europas wartet auf Sie

Für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle suchen wir begeisterte «Artisten», die bereit sind, überdurchschnittliche Leistungen zu erbringen, um unseren «Ferienartisten» einen einmaligen und ferienartigen Aufenthalt zu bieten.

Service (D/F/E)
Chef de Service (w/m)
Chef de Rang (w/m)
Commis de Bar (w/m)
Barmaid
Restaurantfachangestellte (w/m)

Ihre Bewerbung freut uns und wir laden Sie gerne zu einem Probeauftritt ein.

Nichtraucher werden bevorzugt!

FERIEN art
RESORT & SPA SAAS-FEE

Chantal & Beat Anthamatten
Ferienart Resort & Spa
CH-3906 Saas Fee
Tel +41(0)27 958 19 00 - Fax +41(0)27 958 19 05
info@ferienart.ch - www.ferienart.ch

Wir suchen per 1. Februar 2010

2 indische Köche (m)
für unser Spezialitäten-Restaurant.

Voraussetzung:
5 Jahre Berufserfahrung und Erfahrung mit Tandoori-Ofen.

Sprache:
Englisch und Hindi.

Zwischen 25 und 35 Jahre alt.
Restaurant Spice India
Postfach 428
3800 Interlaken
Telefon 033 821 00 91

Waldhüs Bodmen
3906 Saas Fee

Für kommende Wintersaison suchen wir in unser rustikales und feines Restaurant noch

Servicemitarbeiter/innen und Köche

Restaurant zur Schäferstube
3906 Saas Fee

Für unser traditionsreiches und urchiges Restaurant suchen wir für kommende Wintersaison

Servicemitarbeiter/innen und Köche

meeting point morenia
S A A S - F E E

Topmodern und mitten im Skigebiet suchen wir noch

Barmails Köche Kassierer/innen Allrounder

Wenn Sie interessiert sind, in einem der schönsten Wintersportorte mit viel Schnee und Sonne zu arbeiten, erwarten wir Ihre Bewerbung an:

Waldhüs Bodmen
z. Hd. Martin Beutler, 3906 Saas Fee
Tel. +41 27 957 20 75
E-Mail: morenia@bluewin.ch

Lyceum Alpinum Zuoz
SWISS INTERNATIONAL BOARDING SCHOOL

Unsere private Internatsschule im Engadin (www.lyceum-alpinum.ch) bereitet 220 Interne aus der ganzen Welt sowie 100 Externe aus der Region auf die Schweizer Matura, das deutsche Abitur oder das IB-Diploma vor. Unser Verpflegungsbetrieb bewirbt bei den Hauptmahlzeiten 250 bis 300 Personen und beschäftigt das ganze Jahr über zwölf Mitarbeitende. Im Weiteren umfasst er Zwischenmahlzeiten und Kaffeetecken und führt jährlich verschiedene Anlässe durch.

Leiter Restauration und Küchenchef

Infolge Pensionierung des bisherigen Leiters suchen wir ab Mai 2010 eine engagierte Führungspersönlichkeit, die gleichzeitig die Produktion wie auch den gesamten Gastronomiebereich mit Einkauf, Lager, Küche, Office und Service auf gehobenem Dienstleistungsniveau leitet.

Aufgaben

- Kunden- und unternehmensorientierte Leitung des Verpflegungsbetriebs
- Planung, Herstellung und Präsentation gesunder, attraktiver und täglich wechselnder Speisen und Buffets
- Führung, Betreuung und Ausbildung von elf Mitarbeitenden (davon ein Auszubildender)
- Laufende Pflege und Dekoration der Einrichtungen des Verpflegungsbetriebs

Anforderungen

- Gastronomiekoch/-köchin (EFA) mit Führungserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Organisatorische und betriebswirtschaftliche Vertiefung; Ausbildung für Diatküche von Vorteil
- Leidenschaft für Kundenzufriedenheit, Qualität des Angebots und das Ansehen der Schule
- Hohe Selbständigkeit, Belastbarkeit, Kreativität und Initiative
- Personalführung in D und I; E-Kenntnisse; Leichtigkeit im Umgang mit dem PC

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung bis zum 28. November 2009.
Auskünfte vom Stelleninhaber: H. Berner unter Tel. 081 851 30 14.
Kontaktperson: D. Bezzola, Leiter Finanzen & Dienste
(duri.bezzola@lyceum-alpinum.ch). Ihre komplette Bewerbung richten Sie an:

Lyceum Alpinum Zuoz AG
Leiter Finanzen & Dienste
Aguèl 185
7524 Zuoz

hoteljob.ch

hotelleriesuisse

Swiss Hotel Association



Le changement
commence ici!

www.hoteljob.ch

Maintenant

aussi en français.

La plate-forme emplois pour l'hôtellerie,
la gastronomie et le tourisme.

Novatrice, moderne et fonctionnelle.

Grâce à elle, les rencontres sur le marché du travail
deviennent plus conviviales.



Für die kommende Wintersaison ab 18. Dezember 2009 bis 5. April 2010 suchen wir noch folgende Mitarbeiter für unseren traditionsreichen Betrieb

Servicemitarbeiter/in
Frühstück/ Speisesaal/Hotelbar

Jungkoch
in kleiner Brigade

Réceptionspraktikantin

Über Ihre Bewerbung würden wir uns freuen.

Familie E.Loretan-Possa
Klibenstr. 19
3954 Leukerbad
Tel. 027 472 25 25
info@reginaterme.ch



Das Gasthaus im Grünen mit wunderschöner Berg- und Seesicht, 15 min von Zürich City entfernt.

Unsere Brigade an der Front sucht Verstärkung von einer/m jungen

Restaurationsfachfrau/-mann 100%

Ihre Hauptaufgabe besteht darin, unsere Gäste charmant und kompetent zu betreuen. Mit dem à la carte Service und dem Führen einer eigenen Station sollten Sie vertraut sein. Neben höflichen Umgangsformen und einem gepflegten Erscheinungsbild sind Sie verantwortlich, zuverlässig und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick.

Für diese Stelle erwarten wir eine abgeschlossene Ausbildung im Service und sehr gute Schweizerdeutschkenntnisse. Eintritt: 1. Januar 2010 oder nach Vereinbarung.

Restaurant Etzliberg

Familie Chicherio, Etlizbergstr. 14, 8800 Thalwil, Tel. 044 720 18 88, www.etzliberg.ch

Restaurant Frohsinn, 8908 Hedingen (ZH)

Auf Anfang Januar 2010 suchen wir eine

Servicfachangestellte
(80-100%, Jahresstelle)

für unser kleines Speiserestaurant (30 Sitzpl./14 Gait-Millau-Punkte).

Wir wünschen uns:

Junge Fachkraft, welche Freude an der Ausübung ihres Berufes hat Bereit ist, selbstständig zu arbeiten Interesse am gepflegten Speise- und Weinservice mit sich bringt

Wir bieten:

Geregelte Arbeitszeiten (Montag, Dienstag und Samstagmittag frei) bei 80% jedes 2. Wochenende frei Kleines, familiäres Team Nach Wunsch Zimmer im Haus

Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung!

Brigitte Maag
Tel. 044 761 63 65 /
www.frohsinn-hedingen.ch

Hotel Vorab

Für unser bestbekanntes Hotel und À-la-carte-Restaurant suchen wir für kommende Wintersaison folgende bestversteuerte, motivierte Mitarbeiter:

Servicemitarbeiter/in für Pizzeria Veneziana

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlohnung, 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.H. Herr G. R. Meiler
7017 Flims Dorf

BREITER

Management Beratungen Zürich

Wir suchen per sofort eine/n dynamischen

Jungkoch/Köchin

der/die seine/ihre Kenntnisse in einem renommierten Hotel-Restaurant erweitern möchte.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Breiter, Hotel- und Tourismusmanagement,
Zollikerstrasse 153, 8008 Zürich
Tel. 044 388 92 00

E-Mail: breiter@breiter-beratungen.ch
www.breiter-beratungen.ch



Sind Sie Gastgeber/In aus Leidenschaft mit einer Gastronomieerfahrung auf hohem Niveau?

Wir suchen für das aussergewöhnliche

Restaurant Schloss Brandis in Maienfeld

in der Bündner Herrschaft ein

Pächterpaar

Mit Ihrem unternehmerischen Denken und Handeln führen Sie ab dem Jahr 2011 das gepflegte Restaurant mit seinem sehr guten Ruf und motivierten Team weiter.

Angaben zum Betrieb:

Rittersaal	80 Plätze
Saal	140 Plätze
Turmstube	35 Plätze
Brandisstube	40 Plätze
Brandiskeller	60 Plätze
Schlossgarten	40 Plätze

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann freuen wir uns
über Ihre Bewerbungsunterlagen an

Riedi - Ruffner - Theus
Treuhand- und Revisionsgesellschaft
Herr B. Steinbacher
Poststrasse 22
7002 Chur
081 258 46 46



Für das neue, moderne Seminar- und Business-Hotel im Dreiländereck von Basel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionist/in D/E/F - 100%

Ihnen macht es Spass, in einem kleinen Team zu arbeiten. Sie haben Frontierfahrung, fundierte EDV- und Fremdsprachenkenntnisse, schätzen den persönlichen Kontakt mit unseren Gästen und können sich auch in hektischen Situationen behaupten.

Wir bieten Ihnen ein internationales, aber dennoch familiäres Umfeld, eine abwechslungsreiche Tätigkeit sowie attraktive Arbeitszeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Herr Antonio Nigg, Leiter HR, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung
welcome hotels & restaurants
Holbergrasse 1, CH-8302 Kloten
Tel. 044 804 75 26, www.welcomegroup.ch

Das Best Western Hotel Stückli in Basel ist ein Unternehmen der welcome hotels & restaurants. Das bedeutet: engagierte, herzliche Gastfreundschaft, hohe Qualitätsstandards mit individuellem Service und viel Leistung zu einem attraktiven Preis.

welcome hotels & restaurants | Ihr Gastgeber mit Herz

Wintersaison 2009/10 in Davos!
Anders als die anderen



Ambiente: ungezwungen, locker
Küche: frisch, authentisch
Bist du auf dem Weg zum Gipfel? Wir sind die richtige Adresse für einen Saisonstopp. Das Restaurant Spina ist keine typische Verpflegungsgastation für Skifahrer, wir bieten mehr... Deshalb brauchen wir aussergewöhnliche Persönlichkeiten, welche mit uns die Gäste verwöhnen.

Jungkoch w/m

Service & Küchen-Praktikant/in

Küchenhilfe, Studenten/Aushilfen

Die Pistenflitzer verpflegen wir mit hausgemachter Pasta und delikaten Saucen, am Abend geniessen unsere Gäste mehrgängige Gourmetmenüs. Vom Amuse-Bouche bis zum Zimstern, wir stellen alles selber her...

Telefon: 081 420 31 01
Schriftliche Bewerbung mit Foto an
Restaurant Spina, Susanne Pfister,
Spinerstrasse 9, 7277 Davos Glaris
restaurant@spina-davos.com



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison 2009/2010:

Jungkoch

Ein junges, motiviertes Team wartet auf Ihre Unterstützung!

Infos und Bewerbung an:
Hostellerie am Schwarzssee AG
Herr Peter Roodbeen
Postfach 96, CH-1716 SCHWARZSEE
T. 026 / 412 74 74 F. 026 / 412 12 66
info@hostellerieamschwarzsee.ch



Häberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Brasserie, Gourmet und Bankettsaal. Eine gedeckte Sonnenterrasse sowie die Vinothek ergänzen das Angebot.

Für die Unterstützung von Fredi Häberli, Küchenchef, und zur Ergänzung unserer Küchenbrigade haben wir ab sofort folgende Stelle neu zu besetzen:

Commis de cuisine

Sind Sie kreativ, belastbar und können sich für eine vielseitige, saisonale Küche mit grossem Fischangebot begeistern, dann sind Sie unser Topkandidat für diese Stelle.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung
LE BISTRO - LA BRASSERIE - LE GOURMET
LES SALLES DE BANQUETS - LE MILLÉSIME
Familie J. & F. Häberli, Münchenbuchsee
Tel. 031 868 89 88, Fax 031 868 89 89
www.haerberli.com

landgasthof LENGMATT

lenger wellen

Nicht-LENGweiliges Praktikum

Möchten Sie die vielen spannenden Seiten der Hotellerie kennenlernen?
Réception, Bankett-Administration, allg. Büroarbeiten...
Sie sammeln Erfahrungen im Service und beraten und betreuen unsere Gäste?

...dann warten Sie nicht LENGER - wir freuen uns,
Sie baldmöglichst kennenzulernen.
Gaby Furrer, Gastgeberin und das Lengmatta-Team

Landgasthof Lengmatta | CH-7276 Davos-Frauenkirch
Telefon +41 (0)81 413 55 79 | Fax +41 (0)81 413 60 53
www.lengmatta.ch | info@lengmatta.ch

Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte, einmalige Ambiance. Wir verfügen über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie eine Eventhalle für 200 Personen, ein Restaurant und eine Bar. Inmitten von einzigartigen Kunstwerken, eingebettet in der Natur und doch in Stadtnähe geniessen unsere anspruchsvollen Gäste internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme und die Professionalität unserer Mitarbeiter. Für unsere Küchenbrigade suchen wir per 1. Dezember 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Partie / Commis de cuisine

Sie verstehen es als motivierter Fachmann mit einigen Jahren Berufserfahrung unser junges, 13-köpfiges Küchenteam zu unterstützen. Qualität, Sauberkeit und Einhaltung der geforderten Standards sind keine Fremdwörter für Sie. Unsere Küche wird für ihre qualitativ hochwertigen, saisonalen und kreativen Gerichte geschätzt.

Ihr Profil

- abgeschlossene Berufslehre als Koch
- Berufserfahrung in einem renommierten Restaurant/Hotel
- Fachkenntnis und Qualitätsbewusstsein
- teamorientierte Persönlichkeit
- gepflegtes Auftreten

Wir bieten

- hohe Eigenständigkeit
- spannendes und herausforderndes Umfeld

Haben wir Sie neugierig gemacht?! Dann freut sich Herr Stephan Schué auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken
Stephan Schué, Hotel Manager
Bockenweg 4
8810 Horgen
stephan.schue@bocken.ch
www.bocken.ch

managed by SV

hoteljob.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Veränderungen beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

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!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Innovativer Geschäftsführer	Region Mittelland (SO,AG)	J7268
Geschäftsführer (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J6926
Leiter Restauration	Region Zentralschweiz	J7155
Geschäftsführer/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J7037
Betriebsleitung Einzelperson oder auch Paar	Region Graubünden	J7048
Stv. LeiterIn Gastronomie	Region Zentralschweiz	J7146
Betriebsassistent/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J7159

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Aussendienstmitarbeiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J7038
conseiller(ère) à clientèle		J7253
Kundenberater im Aussendienst	Region Neuchâtel/ Jura	J7251
Regionalverkaufsleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J7163

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Personalassistentin	Region Ostschweiz	J7147
Personalfachfrau/mann	Region Zürich/ Schaffhausen	J7280

Reiseleitung/ Tourismus

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsstellenleitung (m/w) (50%)	Region Ostschweiz	J7246

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist/-in	Region Basel	J7059
Receptionist (m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7260
Verantwortliche Réception Administration	Region Zürich/ Schaffhausen	J7158
Front Office Manager (w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7154
Réceptionist/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J6953
Réceptionisten	Region Zürich/ Schaffhausen	J7261
Réceptionist/in Seminarbetreuung	Region Zürich/ Schaffhausen	J7283
Réceptions-Praktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J7271
Receptionist/in	Region Ostschweiz	J7258
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J7264
Rezeptionistin	Region Graubünden	J7067

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Executive Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J7157
Anlassleitung (m/w)	Region Zentralschweiz	J7124
Leiter Einkauf m/w	Region Bern	J7241

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie saucier m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J7270
Chef pâtissier	Region Graubünden	J6873
Chef de partie	Region Graubünden	J6875
Chef de partie/Sous-chef	Region Bern	J6924
Chef de partie m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J6952
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J6955
Commis de cuisine w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J6961
Sous Chef (w/m)	Region Graubünden	J7122
Chef de Partie Tagesstelle	Region Basel	J6964
Chef de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J6966
Demi-chef de partie	Region Oberwallis	J7144
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J7151
Koch 60% DI-DO abends	Region Basel	J7032
Chef Entremetier	Region Basel	J7165
Koch für temporäre Einsätze	Region Zürich/ Schaffhausen	J7240
Sous Chef m/w	Region Bern	J7166
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J7056
Küchenschef	Region Zürich/ Schaffhausen	J7068
Sous Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J7036
Küchenschef Bankett (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7060
Sous Chef	Region Bern	J7062
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J7079
Küchenschef	Region Zürich/ Schaffhausen	J7085
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J7120
Chef de Partie	Region Bern	J7243
Saucier	Region Bern	J7242
Commis de cuisine w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J7247
Commis de cuisine 5*	Region Oberwallis	J7249

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sous Chef 80%	Region Zürich/ Schaffhausen	J7257
Chef de partie m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J7272
Chef Pâtissier (m/w)	Region Bern	J7259
Chef de partie (England - Cambridge)	International	J7266
Commis de cuisine (England - Cambridge)	International	J7267
Chef de Partie	Region Bern	J7273
Asiatischer Koch	Region Bern	J7274
Sous-Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J7282
Leiter Restauration	Region Graubünden	J7276
Nachkoch	Region Zürich/ Schaffhausen	J7281

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicefachangestellte w	Region Bern	J7070
Chef de rang	Region Graubünden	J6871
Serviceangestellte/r	Region Basel	J7081
Servicefachangestellte/r/Kellnerin/Kellner	Region Bern	J7263
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J7049
ServiceemitarbeiterIn	Region Zentralschweiz	J7152
Praktikant/in Service	Region Bern	J7040
Servicefachangestellte/r	Region Oberwallis	J7041
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J6935
Servicefachmitarbeiter	Region Ostschweiz	J7061
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J7269
Restaurationsfachfrau/mann	Region Mittelland (SO,AG)	J7055
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J7140
Eventleiterin/ Eventleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J7077
Chef de Rang	Region Basel	J7080
Demi-chef de rang (Luxury river cruise liner)	International	J7086
Demi-chef de rang (England - Newick)	International	J7087
Demi-chef de rang	Region Bern	J6868
Leiter Café/Bar	Region Zürich/ Schaffhausen	J6963
Servicefachangestellte w	Region Oberwallis	J7245
Servicefachangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J7277
Chef de Service (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J6960
2. Chef de service	Region Oberwallis	J7248
Chef de rang	Region Bern	J6870
Chef de rang	Region Oberwallis	J7250
Servicefachkräfte	Region Graubünden	J7031
RestaurationsleiterIn/ Maître d'hôtel	Region Zürich/ Schaffhausen	J7254
Restaurationsfachangestellte/r	Region Bern	J7256
Serviceemitarbeiter/in	Region Graubünden	J7030
Chef de Service (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7161
Chef de Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J7162
Servicefachangestellter	Region Basel	J7164
Servicefachangestellte	Region Bern	J6954
Restaurantleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J7156
Demi-chef de rang 5*	Region Oberwallis	J7153
Barmaid	Region Bern	J7238
Eventleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J7262
Servicefachmitarbeiterin	Region Ostschweiz	J6936
Servicecaushilfe	Region Zürich/ Schaffhausen	J7239
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J6928

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barmitarbeiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J7078
Barmitarbeiterin	Region Oberwallis	J6934
Chef de Bar	Region Zürich/ Schaffhausen	J7039
Chef de rang Bar 5*	Region Oberwallis	J7142
Barmitarbeiterin	Region Zentralschweiz	J7265

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Etagengouvernante	Region Zürich/ Schaffhausen	J7035
Chef Gouvernante	Region Graubünden	J7275

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Buffetmitarbeiter	Region Bern	J6929
Einstieg in die Lebensmittelindustrie?	Region Zürich/ Schaffhausen	J7278
Lebensmitteltechnologie (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7279
Kassierer m/w 50-80%	Region Zürich/ Schaffhausen	J7244

Our passion is our products – yours the wellbeing of our employees

Unilever is one of the world's leading consumer goods companies with 200,000 employees worldwide. Every day 150 million people in over 150 countries choose Unilever products – for more vitality and quality of life. Unilever Supply Chain Company (USCC) is the regional headquarters of the European Supply Chain organisation responsible for sourcing, manufacturing and logistics in Europe. Its brand new offices centrally located at Schaffhausen main station are the home base to more than 200 international managers.

Do you love to be the perfect host to a house full of demanding guests but not the working hours of typical hotel and F&B careers? If so apply for our newly created position of

Hospitality Manager (m/f)

Not just any job: As our Hospitality Manager, you will be responsible for our office, conferencing, event, Food & Beverage and front desk management. You and your team will ensure:

- smooth day-to-day operations of our modern-design office space, meeting rooms for meetings with up to 100 people with state-of-the-art conferencing facilities, an employee restaurant and 3 lounges
- impeccable service at the front desk and restaurant
- development and execution of creative, targeted in-house and external events

Not just anyone: We are looking for independent, high-achieving individuals with natural authority and the ability to work under pressure. You possess:

- completed higher hotel management education
- minimum 3 years work experience in upscale hotels or comparable work environments
- minimum 2 years experience in Food & Beverages and/or Conventions & Event management including team management
- German native (native equivalent) and fluency in English

Could it be



Enthusiastic? Curious to know more?

Please apply online via: www.unilever.ch



REINIGUNG UND UNTERHALT MIT SYSTEM

Mit über 1900 qualifizierten Reinigungsfachleuten sorgen wir bei vielen Klein- und Grosskunden für perfekte Sauberkeit. Unsere Fachkräfte arbeiten in der Unterhalts-, Industrie-, Spital-, Labor-, Bau- und Hotelreinigung. Zur Verstärkung unseres Gouvernanten-Teams in einem grossen Hotelkomplex in Bern suchen wir per sofort eine motivierte, engagierte und flexible

Hauswirtschaftsleiterin/ Generalgouvernante sowie eine Etagegouvernante

Tätigkeit

- Organisation und Planung der Mitarbeitenden
- Erste Ansprechperson gegenüber der Hoteldirektion
- Kontrolle der Gästezimmer und Allgemeinflächen
- Führen und Betreuen der Gouvernanten
- Permanente Schulung der Mitarbeitenden
- Einhalten der Arbeitssicherheit und Hygienevorschriften
- Betreuung der Hotelgäste

Anforderung

- erprobte Erfahrung als Gouvernante
- Erfahrung im Führen von Mitarbeitenden
- Im Kundenkontakt ist Englisch erforderlich und französisch von Vorteil
- Exakt, flexibel und belastbar
- Offene Persönlichkeit mit ausgeprägter Dienstleistungsorientierung
- PC-Kenntnisse

Bei uns erwartet Sie eine spannende und herausfordernde Aufgabe, zudem bieten wir geregelte Arbeitszeiten mit wenig Wochenend- und gute Sozialleistungen. Haben wir Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Photo. Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen.

Enzler Reinigungen AG

Yvonne Leimgruber
Edenstrasse 20
8027 Zürich
Tel: 044 455 55 38
y.leimgruber@enzler.com

498-2472

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!

Die Stellenplattform für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	J5291
Praktikant/in Service	Region Graubünden	J5290
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5425
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B636	Geschäftsführer / Betriebsleiter	42	DE	per sofort	D F E
B613	Geschäftsleitung, Food & Beverage	29	CH	per sofort	D F E
B662	Housekeeping		PT	per sofort	F I E PT
B686	im bereich gastro. NUR Tagesschicht	29	CL	per sofort	D E TA
B698	Kellnerin, Bar-tender, Rezeptionist	28	IHU	per sofort	E HU
B699	Küchenchef oder Sous chef	40	CH	per sofort	D E
B664	Küchenchef / Sous Chef	37	F	per sofort	D F
B371	küche und geschäftsleitung	39	nl	per sofort	D F E NL
B682	reception, dishing, portier		SE	per sofort	E S V
B723	Réceptionistin	21	CH	per sofort	D F E ES
B701	Réception / KV / Portier / Night-Auditor	28	D	per sofort	D F E
B687	Rezeption	19	CH	per sofort	D F E
B196	Service	37	SK	per sofort	D E SK
B722	Service, Bar, Küche	36	CH	per sofort	D F E
B694	Service/Küchenhilfe/Reinigung	46	CH	per sofort	D I
B525	Service, Küche, Wellness, Reception,	17	A	per sofort	D E
B3	Service-mitarbeiter	42	CH	per sofort	D F
B673	Zimmermädchen/Lingerie/Allrounderin	27	SK	per sofort	D

1 Referenznummer – Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)
3 Alter – Age

4 Nationalität – Nationalité
5 Eintrittsdatum – Date d'entrée
6 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 2. 11. 2009. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

498-2490



Fassbind Hotels
Berne, Genève, Lausanne

www.fassbindhotels.com

Pour l'Hôtel Alpha-Palmiers à Lausanne, nous recherchons notre:

Chef de cuisine

Pour la brasserie (90 couverts), les banquets (jusqu'à 250 couverts) et la demi-pension des groupes des 3 hôtels lausannois.

Le candidat idéal devra aimer mettre la main à la pâte pour préparer une offre à la carte alléchante et de saison. En modifiant régulièrement les ardoises, il proposera également un programme pour les banquets et finger-food qui sorte de l'ordinaire. Il saura gérer et motiver une équipe de cuisine jeune, composée de 4 personnes. Il sera responsable de tous les achats food de l'hôtel. Pour assurer une bonne collaboration avec notre équipe de cuisine thaïe qui partage les mêmes locaux, la maîtrise de l'anglais serait un atout.

Merci d'envoyer votre dossier à Eric Fassbind, Hôtel Alpha-Palmiers, rue du petit-chêne 34, 1003 Lausanne.

Hôtel-Restaurant BEL-AIR

Cuisine bourgeoise, spécialités de poissons et diverses quinzaines selon les saisons.

Wir suchen, Nous recherchons
pour compléter notre brigade

1 cuisinier/ère / Koch oder Köchin

R. CHERVET 026 673 14 14 / 079 684 86 66

1788 Praz-Vully (bord du lac de Morat)

www.bel-air-lac.ch, e-mail: bel-air@bel-air-lac.ch

Swizzera italiana



...ankommen und daheim sein...

Führendes ****Ferienhotel in Familienbesitz
am Lago Maggiore
sucht für die Sommersaison von April bis
Oktober 2010
folgende motivierte Mitarbeiter:

Réceptionist/in (m/w)

qualifiziert, mehrsprachig (Deutsch und Italienisch unerlässlich)

Serviceangestellte/r (m/w)

qualifiziert, kommunikativ (Deutsch, Italienischkenntnisse von Vorteil)

Etagenmitarbeiter/in (m/w)

erfahren (Deutsch- und Italienischkenntnisse von Vorteil)

Allrounder (m) für Küche und Park

erfahren, flexibel (Deutsch- und Italienischkenntnisse von Vorteil)

Wir bieten Ihnen ein angenehmes, familiäres Betriebsklima, geregelte Arbeitszeiten und gute Verdienstmöglichkeiten.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:
Hotel Tobler, Via Collina, 6612 Ascona, Tel. 091 785 12 12
www.hotel-tobler.ch, info@hotel-tobler.ch

International

Wheatleigh

Boutique Luxus Hotel mit 5 Diamond-Restaurants zwischen Boston und New York sucht auf Anfang 2010.

Assistant F&B Manager / Restaurant Manager

Mailen Sie uns bevorzugt in englischer Sprache Ihre Bewerbung.

Gerne treffen wir Sie für ein persönliches Interview Mitte November in Zürich.

1- und 2-Jahres-Visums sind erhältlich und wir sind gerne bereit, Ihnen dabei zu helfen.

Wheatleigh, Mr. Marc Wilhelm
P.O. Box 824, Lenox, MA 01240, USA

Website: www.wheatleigh.com
E-Mail: hr@wheatleigh.com

The Leading Hotels of the World Ltd.

Stellenvermittlungen



DOMINO GASTRO

Personal - Vertraut
www.dominogastro.ch

Tel. 055 415 52 80

personal@dominogastro.ch
für Bewerber kostenlos.

Gastro Express

Stellen suchen
Stellen anbieten
Kostenlos

www.gastro-express.ch

News aus Gastronomie,
Hotellerie und Tourismus

www.baizer.ch

eJobHotel.ch

1er portail de recrutement...

extras-events

temporaires saisons

fixes, plan de carrière

dans l'hôtellerie en Suisse romande

- SPA manager Vaud 4-5* h/f

- Commis de cuisine h/f

- Serveur saison hiver h/f

Autres postes et inscriptions sur...

www.ejobhotel.ch

Stellengesuche

Nach meiner Baby-Pause suche ich, 36, dipl. **Gastro-nomie-Köchin**, Lehrabschluss Service & Küche, nun den schrittweisen Wiedereinstieg. Am liebsten 40-60%, gerne auch im Stundenlohn. Einsetzbar in Service, Bar und Küche; ich bin flexibel, routiniert und belastbar. Vom Standort Bern aus bin ich als GA-Inhaberin in der ganzen Schweiz verfügbar. Ich freue mich auf Ihr E-Mail an gastro-help@women-at-work.org

Intern. erf. **Küchenchef** sucht neuen Wirkungskreis in 3- bis 4-Sterne-Hotel oder Restaurant. Tel. 078 318 20 72.

27-jährige Slowakin mit guten Deutschkenntnissen sucht Arbeit als

Kosmetikerin

Besitze abgeschlossene Ausbildung zur Kosmetikerin plus Weiterbildung zur Maskenbildnerin und Visagistin sowie für Ganzkörper-, Lifting- und Mikromassagen der Augenregion. Mehrjährige Berufserfahrung in deutschsprachigen Schweizer Wellness-Hotels vorhanden.

Jana Petrikova, Tel. 0041 79 884 38 29.
Kontaktperson: Ueli Notz, Hotel Hippel Krone, 3210 Kerzers, Tel. 079 566 92 31.

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insearte@htr.ch

htr **hotel revue**

IMPRESSUM

htr hotel revue - stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: hotellerieuisse, 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 Homberger

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innenendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Monika Hausammann, Patricia Nobs Wüss

E-Mail: insearte@htr.ch / www.hoteljob.ch

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

- Frontseite / Première page: Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)

- Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)

- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)

- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)

- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)

- Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.-, 2 Wo. Fr. 70.-, 1 Mt. Fr. 100.- (pro Anzeige)

- 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich - weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.-

Termin:	Nr. 46/2009	Nr. 47/2009	Nr. 48/2009	Nr. 49/2009
- Ausgabe	12. 11. 2009	19. 11. 2009	26. 11. 2009	3. 12. 2009
- Erscheint				
- Anzeigenschluss	Mo. 12.00 Uhr	9. 11. 2009	16. 11. 2009	23. 11. 2009

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

WEMF-beglaubigt 2007/08 / contrôlés REMP 2007/08, verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289
(Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

Dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.