

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 15

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr
Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt
Le principal marché
de la branche

Osterausgabe Nr. 16/2009
erscheint am Do. 16. April 2009
Anzeigenschluss: Do. 9. 4. 2009, 8.00 Uhr

htrhotelrevue Nr. 15/9, April 2009

AG
ACTIVE GASTRO ENG

Der Frühling bringt frischen Wind
auf den Stellenmarkt!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

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

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	2
Deutsche Schweiz	2-5
Svizzera italiana	5
International	8
Stellengesuche	8
Suisse romande	8
Marché international	8
Aus- und Weiterbildung	8



ankommen und geniessen

Suchen Sie die berufliche Veränderung im goldrichtigen Zeitpunkt? Wir engagieren per 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung für das im letzten Jahr neu eröffnete ***Sterne Cityhotel Goldener Schlüssel eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit als

DIREKTIONSASSISTENT/IN

Sie sind Absolvent/in einer Hotelfachschule, sprechen D/E/F, zwischen 28 und 40 Jahre jung, können eine kleine Servicebrigade führen und haben bereits einschlägige Erfahrungen an einer Hotelfröcception.
Sie übernehmen während der Abwesenheit der Direktion die Federführung des Betriebes mit 20 Mitarbeiter/innen.

Wir bieten einen attraktiven Arbeitsplatz mit moderner Infrastruktur mitten in der Berner Altstadt.
Gerne stelle ich Ihnen das neue Arbeitsfeld bei einem persönlichen Gespräch vor und erwarte die vollständigen Bewerbungsunterlagen unter folgender Adresse:

Herr Jost Troxler
Hotel-Restaurant Goldener Schlüssel
Rathausgasse 72, 3011 Bern
Tel. 031 311 02 19
www.goldener-schluesssel.ch

Wir suchen für unser Marché Kempthald
an der Autobahn A1 (Zürich – St. Gallen)
per sofort oder nach Vereinbarung einen



Teamleiter Restaurant

In dieser Kaderposition sind Sie zuständig für

- Gästebetreuung und –beratung
- Stellvertretung des Abteilungsleiters
- Führung und Förderung der Mitarbeiter
- Bestellwesen
- Unterstützung der Personalplanung
- Schichtführung
- Zubereitung und Präsentation von frischen Produkten

Das bringen Sie mit

- Produkt-, Gast- und Menschenorientierung
- Team und Kommunikationsfähigkeit
- Erste Führungserfahrung
- Mehrjährige Gastronomiepraxis

Wir bieten Ihnen ein internes Förderprogramm mit interessanten Aufstiegsmöglichkeiten und einen nicht ganz alltäglichen Arbeitsplatz. Haben wir Sie neugierig gemacht?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Marché Kempthald
Achim Tuchard
Autobahnrestaurant A1
CH-8310 Kempthald



SV
catering & services



SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld Business suchen wir per 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Restaurant Manager (w/m)

Das im Auftrag der CREDIT SUISSE geführte «Culinarium St. Albans» in Basel führen Sie mit überdurchschnittlichem Einsatz, Begeisterungsfähigkeit und viel Engagement. Der Betrieb verfügt neben dem Selbstbedienungsrestaurant und einer Cafeteria auch über bediente Gästeräume mit einem erstklassigen à la carte Angebot. Zudem besteht ein reges Catering für interne und externe Anlässe.

Ihr anspruchsvolles Aufgabengebiet erstreckt sich von der gesamten Betriebsführung über die Budgetverantwortung und die Führung, Rekrutierung und Betreuung der 14 Mitarbeitenden bis hin zur Erledigung der administrativen Tätigkeiten und der Organisation und Durchführung der zahlreichen Sonderanlässe. Sie stellen die Qualität auf höchstem Niveau sicher und überzeugen als Gastgeber-Persönlichkeit mit hervorragenden Umgangsformen.

Ihr Profil

- fundierte Kenntnisse im Gastgewerbe (Hotelfachschule von Vorteil)
- Erfahrung in der Gemeinschafts- oder Markengastronomie in einer ähnlichen Position
- Kenntnisse in der Qualitätssicherung und in der Betriebswirtschaft
- Führungserfahrung
- einsetzfreudig und begeisterungsfähig
- sehr gute Administrations- und PC-Kenntnisse (Word/Excel)

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Peter Molnar,
Human Resources Consultant, Tel. 043 814 14 43.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

SV (Schweiz) AG
Memphispark
Wallisellenstrasse 57
CH-8600 Dübendorf



La Tzoumaz **VERBIER** **Pays du St-Bernard**

La nouvelle destination Verrier/Val de Bagnes – La Tzoumaz – Pays du St Bernard cherche pour son entreprise de gestion et de marketing «Verrier-Val de Bagnes – La Tzoumaz – Pays du St-Bernard SA» (Destination SA) son/sa

CEO, directeur/trice général(e)

La mission

- Mise en œuvre du plan stratégique (stratégie de la destination) adopté par le Conseil d'administration
- Création des instruments opérationnels dans tous les secteurs de l'organisation
- Gestion des projets stratégiques
- Responsabilité opérationnelle pour la destination SA
- Etablir un bureau central professionnel et garantir le fonctionnement des bureaux centraux et décentralisés (infrastructure, engagement des ressources nécessaires et adéquates)
- Positionnement, communication et vente de la destination
- Etablir et gérer une administration efficace: financés, ressources humaines, technologies informatiques
- Etablir un système de management de qualité
- Gestion des collaborateurs/collaboratrices (formation continue, perspectives, coaching des cadres)

Votre profil

- Solide formation en économie ou gestion d'entreprise (université, école supérieure)
- Expérience et compétence substantielle dans la gestion
- Expérience et résultats prouvés dans une position comparable dans le tourisme ou le secteur tertiaire
- Connaissances et expérience dans les domaines de gestion, finances, marketing, management de projets, organisation, ressources humaines
- Capacité d'analyse, esprit de synthèse et de décision
- Maîtrise du français, de l'anglais et de l'allemand
- Personnalité communicative et intégrative
- Identification avec la région «Verrier – St-Bernard – La Tzoumaz» et son produit

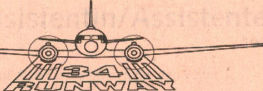
Vos avantages

- Vous serez à la tête d'une équipe motivée qui aura pour mission de développer et réaliser des projets passionnants pour la nouvelle destination
- Votre revenu sera attractif et à la hauteur de vos ambitions
- Vous travaillerez dans un environnement offrant une grande qualité de vie

Entrée en fonction : 1^{er} novembre 2009 ou à convenir

Etes-vous intéressé/e ?
Nous vous remercions d'envoyer votre candidature à l'attention de Dr. Daniel Fischer, Daniel Fischer & Partner, Management & Marketing Consulting, Bruggbühlstrasse 32h, CH-3172 Niederwangen jusqu'au 30 avril 2009. M. Daniel Fischer est à votre disposition pour répondre à d'éventuelles questions (Tel : 031 980 18 18, e-mail : daniel.fischer@danielfischerpartner.ch)

It's boarding time!



Fasten Seat Belts

Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Zur Unterstützung der Geschäftsleitung suchen wir per sofort eine/einen motivierte/n und belastbare/n

Betriebsassistenten/-in als Bankett-/Eventmanager/in

Sind Sie interessiert in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Fliegerei nahe sein, ohne Jetlag, Zeitverschiebung und ständiges Aus dem Koffer leben? Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft unterstützen Sie unsere Captains optimal. Dank Ihrer Erfahrung als Bankett-/Eventmanager (wenn möglich Hotelfachschulabschluss), Ihren Sprachkenntnissen (D Muttersprache / E) entlasten Sie die Geschäftsleitung in der Bankett- und Event-Organisation sowie an der Front (Empfang und Betreuung Gäste)/Bankettadministration. Sie beraten, verwöhnen und überraschen unsere Passagiere im Hangar mit speziell von Ihnen zusammengestellten Menükreationen und Vorschlägen und koordinieren die Anlässe in Zusammenarbeit mit dem Chef de Service und gewährleisten den hohen Qualitätsstandard des Hauses.

Ihr Anforderungsprofil:

- Sie besitzen ein perfektes Know-how über Bankett- und Eventorganisation
- Sie verfügen über ein vernetztes Denken, sind organisationsstark
- Sie überzeugen durch ein sicheres, zuvorkommendes Verhalten und besitzen eine positive, gewinnende Ausstrahlung
- Sie sind eine Persönlichkeit, die selbstständig Aufgaben erkennt und effizient erledigt
- Sie besitzen ein hohes Mass an Flexibilität und Einsatzbereitschaft, übernehmen gerne Verantwortung und haben Spass an der Aufgabe als Gastgeber und Vorgesetzter
- Sie sind offen für neue Ideen und Konzepte
- Sie verfügen über Führungserfahrung und besitzen die nötige Fach- und Sozialkompetenz für den Umgang mit Vorgesetzten und Mitarbeitern

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen. Für weitere Fragen stehen Ihnen Frau Tina Soltermann und Frau Yvonne Weber gerne zur Verfügung.

RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch E-Mail: info@runway34.ch
Yvonne Weber/Tina Soltermann (Geschäftsleitung)
Tel. 043 816 34 34

Crestasee Gasthaus/Naturbad Trin/Films GR

sucht für kommende Sommersaison 2009 (Mai–Oktober) Verstärkung:

– Koch
– Servicemitarbeiter

Wir freuen uns auf deine Bewerbung an:
Crestasee Gasthaus/Naturbad
Fam. Caprez
Postfach 86
7014 Trin
via E-Mail: info@crestasee.com
Tel. 079 304 44 06

Gesucht per Übereinkunft
in Jahresstelle, zur Verstärkung unseres Teams

Küchenchef mit Erfahrung

für gepflegten Speisesservice, 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

Swiss School of Tourism and Hospitality



Wir suchen für unsere Höhere Fachschule in Passugg per
1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Praktikumsbetreuer/in (100%)

In dieser Funktion beraten und begleiten Sie zukünftige Kader-
leute in der Hotellerie vor und während ihrem obligatorischen
Praktikum und pflegen intensive Kontakte zu den Praktikums-
betrieben sowie zu Ämtern. Wir bieten Ihnen eine abwechslungs-
reiche, verantwortungsvolle Position mit viel Gestaltungsspiel-
raum in Ihrem Arbeitsbereich.

Sie

- > verfügen über eine höhere Ausbildung und Berufserfahrung vor-
zugsweise in der Hotellerie
- > bringen Erfahrung in Personalberatung und -betreuung oder in
einer Führungsfunktion mit
- > haben Freude am Umgang mit erwachsenen Studierenden
- > reisen gerne (ca. 2 Tage pro Woche)
- > haben ein stilicheres Deutsch und gute Englischkenntnisse
(In Wort und Schrift)
- > sind administrativ gewandt und behalten auch in hektischen
Zeiten einen kühlen Kopf

Sind Sie bereit, mit uns diese Herausforderung anzugehen?
Dann senden Sie 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
Commercialstrasse 19, Postfach, CH-7007 Chur, Tel. +41 (0)81 255 11 11
marco.haas@ssth.ch, www.ssth.ch

GSTAAD®

COME UP - SLOW DOWN

Haben Sie Lust, an vorderster Front in einer führenden
Ferien-Destination zu arbeiten?
Wir suchen per 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Tourismusbüro Schönried

Sie arbeiten gerne selbstständig, lieben den Kon-
takt mit internationaler und einheimischer Kund-
schaft und scheuen nicht vor hektischen Situationen?
Dann bieten wir Ihnen ein abwechslungsreiches, dynamisches
und unkompliziertes Arbeitsumfeld in einem kleinen
Team.

Ihr Aufgabengebiet:

- Sie sind verantwortlich für alle Schaltergeschäfte
(Information, Reservation) im Tourismusbüro Schönried
- Sie führen das Sekretariat der Dorforganisation
- Sie unterstützen die Dorforganisation bei deren
Veranstaltungen
- Sie übernehmen Aufgaben im Bereich Buchhaltung und
Kurtaxen

Ihre Voraussetzungen:

- Eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung
- Begeisterung für die touristischen Belange der Ferien-
region Gstaad Saanenland
- Gute mündliche Fremdsprachenkenntnisse in F und E
- Die Fähigkeit, selbständig und exakt zu arbeiten

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre
schriftliche Bewerbung bis zum 15. April 2009.

Gstaad Saanenland Tourismus,
Frau Simone Tüscher, Haus des Gastes, 3780 Gstaad,
Tel. 033 748 81 81, Fax 033 748 81 83,
E-Mail: s.tuescher@gstaad.ch, www.gstaad.ch



TRÄUMEN SIE SCHON LANGE VOM EIGENEN HOTEL...?

Für unser **HOTEL ALLEGRA ISLA in AROSA** (www.allegra-isla.ch) suchen wir für die nächste Wintersaison
2009/2010 und deren Vorbereitung eine/n

GASTGEBER/IN / MIETER/IN

In Ihrer neuen Aufgabe erwartet man Sie als engagierte/n
und einsatzfreudige/n Fachfrau/-mann. Wir möchten Ihnen
unser Hotel als Ihren neuen Arbeitsort überlassen.
Sie können selbstständig und mit vollem Elan dieses tradi-
tionsreiche Hotel mit 45 Zimmern und 85 Betten führen.
Haben Sie Freude an Gästen und an Teamarbeit?
Würden Sie sich freuen ein Hotel selbstständig mit Erfolg
zu leiten?

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, bitten wir Sie,
uns Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse zu
senden:

Elisabeth und Silvio Mazzetta, Casa Caltgera,
CH-7050 Arosa, mazzetta@bluewin.ch, www.allegra-isla.ch

Karriereplanung beginnt hier htr stellenrevue

www.jobs.htr.ch

htr **hotel revue**

Unser Haus liegt an einmaliger Lage im be- kannten Schadaupark, direkt am Thunersee, verfügt über 91 Hotelzimmer, davon 2 Suiten, 17 Konferenzräume und einen vielfältigen Restaurants- und Bankettbetrieb.

Für unseren anspruchsvollen Betrieb suchen wir ab
1. Juli 2009 einen

Chef de Service (m/w)

Unser Haus lebt dank einer internationalen Gästestruktur
im Seminar- und Businessbereich sowie einer Vielzahl
von wiederkehrenden Wochenendgästen, die unser
kulturelles und kulinarisches Angebot sowie die Nähe
des Sees geniessen. Eine spannende Aufgabe in einem
jungen Team wartet auf Sie.

Sie bringen eine abgeschlossene Lehre im Service so-
wie mehrjährige Erfahrung in der gehobenen Gastro-
nomie, Gault Millau von Vorteil, mit Sie verfügen über
Führungserfahrung, sind eine Verkaufspersönlichkeit,
haben Organisationsgeschick und gute Sprachkenntnis-
se in D/E.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an
Frau Susanna Schwendimann, Personaladministration,
Hotel Seepark AG, Seestrasse 47, 3602 Thun,
Tel. 033 226 12 12, www.seepark.ch
susanna.schwendimann@seepark.ch

Lötschental LAUCHERNALP

Leiter/In Marketing

Ihre Tätigkeit bei uns

Gäste halten:

- Führen der Mitarbeiter nach MbO-Zielsetzungen
- Sicherstellen der Qualität und der Kundenorientiertheit
des Informations- und Inkassodienstes
- Gesamtverantwortung der Veranstaltungen und Events

Gäste holen:

- Operative Umsetzung der neuen Marketingstrategie von
Lötschental Tourismus und der Luftseilbahn Wiler
Lauchernalp AG
- Leitung Marketing: Leistungs-Mix, Vertrieb und Kommunikation
zu Gunsten des Aufenthalt- und Tagestourismus
- Qualitätsmanagement: Gesamtverantwortung Marketing
und proaktive Mitwirkung als Mitglied der Geschäftsführung
der Marketing- und Management Kooperation von LT und LWL

Unsere Anforderungen an Sie

- KennerIn des Lötschentals
- Abschluss Tourismusfachschule oder einer gleichwertigen
Fachausbildung
- Innovative und initiative sowie umsetzungsorientierte
Persönlichkeit
- Mehrsprachigkeit (D/E/E; I)
- Teamfähigkeit
- Konzeptionelle Fähigkeiten, strukturierte, effiziente
Arbeitsweise
- Führungserfahrung mit Kernkompetenz im Marketing
- Integriert, guter Kommunikator sowie zielstrebige Person
mit Verhandlungsgeschick

Einer positivdenkenden, zukunfts-
orientierten Persönlichkeit bieten
wir eine anspruchsvolle, abwechslungs-
reiche Herausforderung.

Mit Interesse erwarten wir Ihre
vollständige Bewerbung bis Montag,
20. April 2009.

Lötschental Tourismus
Peter Lehner, Präsident
CH-3918 Wiler/Lötschental
peter.lehner@loetschentalplus.ch
Tel. +41 27 939 22 77
www.loetschental.ch

Berggasthaus Golderli

Bald wird es wieder Sommer, und in unse-
rem Berggasthaus erwarten die Gäste aus
aller Welt saubere Zimmer, feines Essen
und freundliche Bedienung. Hätten Sie
Lust, uns bei der Erfüllung dieser Wünsche
zu helfen? Für die kommende Saison
suchen wir noch

2 Allrounderinnen (100%)

von Mitte Mai bis Mitte Oktober.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie
uns Ihre kurz gefasste Bewerbung mit Bild
oder rufen Sie uns an. Wir freuen uns, Sie
kennen zu lernen.

G u. B. Jost, Berghaus Golderli
Griesalp, 3723 Kiental, Tel. 033/676-31-32
mail@golderli.ch Infos auf www.golderli.ch

Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurück- lässt, ist bleibend.

Für unseren neuen

Küchenchef

eine grosse Herausforderung, denn
sein Vorgänger hat unsere Gäste
mit seinen Kreationen fasziniert. Sie
sind bereit, mit Leidenschaft unser
kleines Küchenteam weiterzuführen
und mit feinen und immer wieder
neuen Köstlichkeiten zu
überlassen.

Eintritt per Sommersaison in
Jahresstelle.

Ebenfalls suchen wir zur Ergänzung
unseres jungen Teams:

Motivierten Jungkoch Chef de Rang D/E/F (w)

In unserem persönlich geführten
****Hotel mit Charme und nicht ganz
alltäglichem Angebot können wir
Ihnen ein angenehmes und freund-
liches Betriebsklima mit unvergess-
lichem Panorama garantieren.

Wir freuen uns auf Ihre komplette
Bewerbung.

FerienHotel Europe
Marianne & Rudi Julen
3920 Zermatt
www.europe-zermatt.ch
mjulen@europe-zermatt.ch

Restaurant Belvédère Baden

Für das traditionsreiche Restaurant Belvédère in Baden suchen wir

Pächter/in oder Pächterehepaar

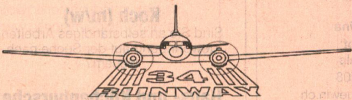
Das aussergewöhnliche Haus liegt an einmaliger Lage oberhalb von Baden. Von der grossen Sonnenterrasse mit 100 Sitzplätzen geniessen die Gäste die herrliche Aussicht übers Limmatal. Das Restaurant bietet 40 Gästen Platz und im Säli können 50 Personen verwöhnt werden.

Wir suchen eine/n Pächter/in oder ein charmantes und eingespieltes Ehepaar mit entsprechenden Erfolgsvoraussetzungen. Sie sind kontaktfreudig, mehrsprachig und beherrschen Schweizerdeutsch. Sie betreuen Ihre Gäste herzlich und professionell und arbeiten selber mit.

Möchten Sie mehr erfahren? Gerne stehen wir Ihnen für weitere Angaben zur Verfügung und freuen uns von Ihnen zu hören.

Gastro S Howald GmbH
Ochsengasse 2
4123 Allschwil
E-Mail: jobs@gastro-s.ch, Tel. 061 485 80 80

<http://www.belvedere-baden.ch>



Fasten Seat Belts, it's Check In Time

Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurant-konzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Ilyushin 14 (russisches Fracht- und Passagierflugzeug, Jahrgang 1957) und entführen diese mit unseren aufgestellten und internationalen Flight Attendants auf eine kulinarische Reise rund um die Welt.

Zur Vervollständigung unserer Cabin Crew suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen motivierte/n und belastbare/n

Réceptionist/in Front Office

(Vollzeit oder Teilzeit)
und

Servicemitarbeiter/in

Sind Sie interessiert in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Flieger ist nahe sein, ohne Jetlag, Zeitverschiebung und ständiges Aus dem Koffer Leben? Dann sind Sie bei uns richtig! Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere Crew optimal. Dank Ihrer Erfahrung an der Réception und im Service und Ihren Sprachkenntnissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben. Es erwartet Sie ein junges, dynamisches Team und viele interessante und abwechslungsreiche Events.

Zur Ergänzung unserer Galley Crew brauchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch eine/n

Koch/Chef de Partie (m/w)

Sie lieben Ihren Beruf und konnten sich in der internationalen Kunst des Kochens bereits unter Beweis stellen, mit Vorteil auch in der «Cook & Chill»-Produktion. Sie suchen eine Herausforderung und sind bereit im Team neue Wege zu gehen. Sie sind engagiert, kreativ und qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbewusstsein. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen. Keine Frage, es ist Check-in Time!

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen. Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen unsere Geschäftsleitung, Yvonne Weber/Tina Soltermann.

RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch E-Mail: info@runway34.ch
Tel. 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16



DAS ROMANTIK HOTEL STERN IST EIN HAUS MIT GELEBTER TRADITION, FAMILIÄR AUSGERICHTET, MIT ROMANTISCHER UND LEBHAFTER ATMOSPHERE.

WIR SUCHEN AB 01. MAI 2009:

EINE/N AMBITIONIERTE/N
CHEF DE PARTIE SAUCIER

SIE SIND MIT HERZ UND SEELE IHREM BERUF ALS KOCH VERFALLEN UND ES MACHT IHNEN SPASS, NEUE KREATIONEN AUSZUTUFTELN.

AUCH IN HEKTISCHEN ZEITEN BEWAHREN SIE BEIM DO-HOWDANK IHREM KNOW-HOW EINEN KÜHLEN KOPF, MIT IHRER KREATIVITÄT UND DEM FLAIR FÜR QUALITÄT HOLEN SIE UNSEREN GÄSTEN DIE STERNE VOM HIMMEL.

AUF IHRE SCHRIFTLICHE BEWERBUNG MIT FOTO FREUEN SICH:

MARTIN BRUNNER
KÜCHENCHEF
UND
NADJA VOGELANG
LEITERIN PERSONAL

ROMANTIK HOTEL STERN
REICHSGASSE 11, 7000 CHUR
081/258 57 57
MARTIN.BRUNNER@STERN-CHUR.CH
NADJA.VOGELANG@STERN-CHUR.CH
WWW.STERN-CHUR.CH

**REGIONALSPITAL
EMMENTAL**

Die RSE AG nimmt mit ihren Standorten Burgdorf und Langnau eine zentrale Stellung in der medizinischen Versorgung von rund 120'000 Einwohnern im Emmental ein. Unser Leistungsangebot umfasst mit 200 Akutbetten inkl. Intensivpflegestation die Hauptdisziplinen Chirurgie, Orthopädie, Innere Medizin und Gynäkologie/Geburtschilfe, ergänzt durch ein vielseitiges Angebot an Spezialdisziplinen.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams am Standort Langnau suchen wir nach Vereinbarung befristet bis Ende Jahr eine/n

Diätköchin/-koch 80 - 100 %

Ihre Hauptaufgaben:

- Produktion der Mahlzeiten
- Einhaltung der Hygienerichtlinien
- Mitarbeit im Kartenbüro

Ihr Idealprofil:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Köchin/Koch
- Diplom als Diätköchin/-koch
- Teamgeist, Flexibilität und innovatives Denken

Wir bieten Ihnen:

- abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld
- Möglichkeiten zur Fort- und Weiterbildung
- attraktive Anstellungsbedingungen (GAV)

Interessiert? Frau Cécile Gut, Leiterin Hotellerie, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter Telefon 034 421 21 08. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Regionalspital Emmental AG
Frau Claudia Stucki
Human Resources
3550 Langnau

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Im Zentrum unseres Handelns steht der Mensch
www.rs-e.ch

Hotel Hippel Krone

Wer hätte Freude, neben seiner Arbeit gratis jeden Tag mit Sportpferden auszureiten?

Wir suchen für unser Hotel, Spezialitäten-Restaurant, Thai-Restaurant und Party-Service nach Übereinkunft

Service-Angestellte (evtl. auch für Party-Service)
Service-Angestellte für Service und Bar
Commis de cuisine
Thai-Koch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an:

Hotel Hippel Krone, Hr. R. Notz, Bernstr. 2, 3210 Kerzers, (Tel. 079 222 58 77)

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle, zur Verstärkung unseres Teams

Jungkoch/-köchin sowie Hilfskoch/-köchin

für gepflegten Speiseservice, CH-Gilde-Betrieb.

Erwartet wird: zuverlässig, flexibel, kreativ

Interessante Tätigkeit in einem motivierten Team.
Dienstag/Mittwoch frei. Kost + evtl. Logis im Hause.

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



HOTEL ALTE POST BONADUZ

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

Direktion Betrieb
Bereich Gastronomie
Restauration Centrale
sucht per 01.07.2009 oder n.V.

Assistentin/Assistenten

100 %

Als motivierte und aktive Persönlichkeit unterstützen Sie den Leiter Restauration Centrale. Sie übernehmen die Führung eines Teams von ca. acht Mitarbeitenden. Sie sind verantwortlich für den reibungslosen Betriebsablauf an der Front und Sie übernehmen administrative Arbeiten. Für unsere Kunden sind Sie Ansprechperson und in Ihrer Gastgeberrolle handeln Sie qualitätsbewusst und kundenorientiert. Sie organisieren und gestalten zudem kulinarische Anlässe wie Apéros und Bankette.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe mit einer entsprechenden Weiterbildung und haben bereits einige Jahre Führungserfahrung. Sie sind Gastgeberin/Gastgeber aus Leidenschaft, ein Organisationstalent und bewahren auch in hektischen Situationen die Ruhe. Sie sind kontaktfreudig, flexibel, selbständig, teamfähig und können Prioritäten setzen. Sie denken vernetzt und helfen mit, die Betriebsabläufe reibungslos und dynamisch zu gestalten. Ihre Muttersprache ist Deutsch, eine Fremdsprache ist von Vorteil und Sie bringen gute MS-Office-Kenntnisse mit.

Die Direktion Betrieb als Kompetenzzentrum in Facility Management erbringt die Dienstleistungen Infrastruktur, Logistik und Hotellerie. Wir bieten Ihnen eine herausfordernde und vielseitige Tätigkeit in einem spannenden Umfeld sowie die Möglichkeit, Ihren Arbeitsbereich aktiv mitzugestalten. Zudem erwarten Sie Anstellungsbedingungen mit gut ausgebauten Sozialleistungen.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Matthias Schmutz, Leiter Restauration Centrale, Telefon 031 632 91 67

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an das Inselspital, Direktion Personal, Inselstellen, Kennziffer 154/09, 3010 Bern oder inselstellen@insel.ch

www.insel.ch/stellen



UNIVERSITÄTSSPITAL BERN
HOPITAL UNIVERSITAIRE DE BERNE
BERN UNIVERSITY HOSPITAL



GRINDELWALD

für unser renommiertes ****-Hotel im Herzen von Grindelwald suchen wir nach Übereinkunft

Hotelsekretärin

Sie bringen eine kaufmännische Ausbildung und Erfahrung an der Réception mit. Sie sprechen D/E/F und verfügen über fundierte Computerkenntnisse, u. a. Fidelio

Servicefachmitarbeiter/in

für À-la-carte-Restaurant, Sprachen D/E, evtl. F, mit Herzlichkeit verwöhnen Sie Ihre Gäste, sind verkaufstark und teamorientiert.

Koch / Chef de partie

Gerne erzählen wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch über diese interessanten und vielseitigen Tätigkeiten. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen!

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett
3818 Grindelwald
Telefon: 033 854 54 92, www.kreuz-post.ch

HOTEL STORCHEN

To do or not to do?

**SOUS-CHEF
KÜCHENTEAM**

Ein modernes Hotel... ein motiviertes Team... ein vielseitiger Betrieb mit 50 stilvollen Hotelzimmern, ausgezeichnetes Restaurant à la carte, Bistro/Lounge Giardino, Bar/Dancing, Bankett- und Seminarräumen

To do – Eine nicht alltägliche Herausforderung ab August oder nach Vereinbarung

Sie sind der Kochkünstler und lieben das gute Essen genauso wie Ihren Beruf. Mitorganisieren ist kein Fremdwort für Sie? Dann just do it! Schicken Sie noch heute Ihr persönliches Dossier mit Foto z. H. Frau M. Lustenberger-Meier

BEST WESTERN HOTEL STORCHEN
5012 SCHÖNENWERD BEI AARAU
www.hotelstorchen.ch/ Telefon 062 858 47 47

Hotel*** Toggenburg Wildhaus

Für unser Familienhotel mitten in einem tollen Wandergebiet, suchen wir auf Ende Mai 2009 in Saison- oder Jahresstelle junge, aufgestellte und teamfähige Mitarbeiter:

Direktionsassistentin
Chef de partie
Commis de cuisine
Servicefachfrau
Gouvernante
HOFA

Haben Sie Lust in einem gut eingespielten Team mitzuarbeiten dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel Toggenburg
Peter Am, Dir.
9658 Wildhaus
Tel. 071/998 50 10

FAMILYCARE & COMPANY

Er: Hauswart/Gärtner 100%

Für ein Villen Anwesen in Ermatingen suchen wir eine verantwortungsbewusste Person. Haben Sie Erfahrung im Umgang mit technischen Zusammenhängen und der Pflege eines grossen Anliegens? Bewusstes und Absichtsvolles Handeln im Hintergrund ist Voraussetzung.

Sie: Hausangestellte 100%

Für den privaten Haushalt suchen wir eine erfahrene und gepflegte Person die für die Küche und Organisation zuständig ist. Sie sind eine flexible und selbständige Person und verfügen über eine Ausbildung oder weisen Kenntnisse in der Führung eines Haushaltes vor. Gepflegte Umgangsformen und tonernden Ihr Persönlichkeitsprofil ab. Haben Sie zudem ein Flair für qualitative Materialien und arbeiten gerne selbständig. Sind Sie an einer langfristigen Anstellung interessiert? Eine Dienstwohnung steht Ihnen ggf sofort zur Verfügung. Dann senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto und Referenzen an folgende Adresse:

Martina Kurth
Personalvermittlung für Zuhause
Luzernerstrasse 15, 6043 Adligenswil
Tel. 041 372 16 76
m.kurth@familycarecompany.com
www.familycarecompany.com



LE GRAND
CHALET
Gstaad

...dem 7. Himmel ganz nah!

Zur Ergänzung unserer vielgelobten Teams suchen wir für die Sommersaison **von Ende Mai bis Mitte Oktober 2009** (gerne auch für die folgenden Saisons) für unser Gourmetrestaurant «La Bagatelle» (16 Pt. G&M) Fachleute mit hoher Motivation, Flexibilität und Freude an der gehobenen Gastronomie

Chef de partie
Commis

Bewerbung bitte an: Steve Willié
Hotel LE GRAND CHALET, CH-3780 Gstaad
Tel. +41 33 748 76 76, Fax +41 33 748 76 77
www.grandchalet.ch • hotel@grandchalet.ch



Für unser einzigartig gelegenes Seerestaurant Rorschach (www.see-restaurant.com) suchen wir Sie zur Verstärkung unseres Teams als motivierte

Service Mitarbeiter/in 100%

Sie sind aufgestellt, engagiert, verantwortungsbewusst und es macht Ihnen Spass unsere Gäste zuvorkommend zu betreuen. Ihre Muttersprache ist deutsch. Sie sind flexibel und haben vorzugsweise Berufserfahrung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht und rufen Herrn Stefan Muehlemann an oder senden Ihr Dossier mit Foto an:

Seerestaurant Rorschach
Churerstrasse 28
9400 Rorschach
Tel.: 071 858 39 80
s.muehlemann@see-restaurant.com
www.see-restaurant.com

Ein Betrieb der Berest-Gruppe

alpina RESTAURANT BETTERALP WALLIS

Zur Unterstützung unseres Küchenchefs Fabi (Mitglied der Rhököche) suchen wir ab Mitte Juli oder nach Vereinbarung einen

Koch

sowie eine

Service Mitarbeiterin

für unser A-la-carte-Restaurant.

Bereit für eine neue berufliche Herausforderung?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Restaurant alpina
Cathrine Imhof
3992 Bettmeralp
Tel. 027 927 12 08
alpina.bettmeralp@bluewin.ch

Alpen Hotel Résidence Lenk

Wir suchen für die kommende Sommersaison in unser gepflegtes 3-Sterne-Hotel im Berner Oberland gelernte

Servicefachangestellte
(Muttersprache Deutsch)

Allrounderin
für Service und Réception
(Hogateg/Amadeus)

Hotelfachassistentin
für Zimmer und Service

Koch (m/w)
Sind Sie ein selbständiges Arbeiten gewöhnt und auf der Suche nach Neuem?

Haus- und Küchenbursche
(deutschsprachig)

Lieben Sie Ihren Beruf, sind freundlich, motiviert und bringen Erfahrung mit? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

Erika Brawand / Markus Melchionna
Alpen Hotel Résidence
3775 Lenk / im Simmental
Tel. 033 736 36 44 Fax 033 733 25 22
www.alpenhotel-residence.ch

Leiterin/Leiter Küchen

Direktion Betrieb
Bereich Gastronomie
sucht per 01.01.2010

100 %

Infolge Pensionierung des heutigen Stelleninhabers suchen wir für diese spannende Stelle wiederum eine Persönlichkeit, die für ihren Beruf lebt. Sie bringen einen gut gefüllten Rucksack mit, um die Küche des Inselspitals weiterhin auf hohem Niveau zu halten und weiter zu entwickeln. Sie sind motiviert und haben Geschick, Verstand und Herz, um sich im universitären Umfeld zu behaupten und zu überzeugen.

Ihr Profil

- Gastronomische Grundausbildung und höhere Ausbildung im Gastronomiebereich
- mehrere Jahre Führungserfahrung
- Gute PC-Kenntnisse (MS-Office, Kalkulationssystem, Rezeptverwaltung)
- Erfahrung in Qualitäts- und Organisationsmanagement
- Vernetztes Denken, Kommunikationsfähigkeit
- Geschick im Umgang mit Menschen, Konfliktfähigkeit

Die Direktion Betrieb als Kompetenzzentrum in Facility Management erbringt die Dienstleistungen Infrastruktur, Logistik und Hotellerie. Wir bieten Ihnen verantwortungsvolle, spannende und kreative Aufgaben in einem dynamischen, sich weiterentwickelnden Bereich. Sie finden bei uns ein angenehmes Arbeitsklima und zeitgerechte Anstellungsbedingungen.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Karin Zaugg, HR-Verantwortliche, Telefon 031 632 13 00

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an das Inselspital, Direktion Personal, Inselstellen, Kennziffer 132/09, 3010 Bern oder inselstellen@insel.ch

www.insel.ch/stellen

INSELSPITAL

UNIVERSITÄTSSPITAL BERN
HOPITAL UNIVERSITAIRE DE BERNE
BERN UNIVERSITY HOSPITAL



Jungkoch

mit abgeschlossener Berufslehre
Festanstellung zu 100%

Bist Du dynamisch, kreativ, qualitätsorientiert und besitzt bereits einige Erfahrung auf den verschiedenen Posten in einer Küche, bist Du genau unsere Person.

Wir bieten Dir eine Stelle in einem jungen, innovativen und motivierten Team sowie einen abwechslungsreichen Arbeitsalltag, sei dies im à la Carte-Bereich oder bei Banketten und Events. Die Stelle ist ab sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen.

Deine Bewerbung mit Motivationsschreiben, Lebenslauf und Zeugnissen sendest Du bitte an:

Zic Zac Basel, Rebecca Andreoli, Baslerstrasse 355, 4123 Allschwil
oder per E-Mail an: rebecca.andreoli@ziczac-basel.ch

Restaurants
Bars
Bankette
Events

www.ziczac-basel.ch
Tel. 061 302 12 20
Fax 061 302 12 62
Täglich ab 10 Uhr
geöffnet

hotel valaisia

CRANS-MONTANA
HOTEL VALAISIA

Wallis-Valais

Für unser modern eingerichtetes Ferien-Sporthotel mit Hotelbar, Cafeteria, Pergola und Wellness-Zentrum suchen wir für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter:

Küche

Sous-Chef

Saal/Bar/Cafeteria/Pergola

Bardame D/F (auch Anfängerin)

Service Mitarbeiter/in D/F

Sie sind eine sympathische und freundliche Persönlichkeit, arbeiten gerne in einer familiären Atmosphäre und das Wohl der Gäste liegt Ihnen ganz besonders am Herzen.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Urs Häfliger, Direktion
3963 Crans-Montana 1
Tel. +41 27 481 26 12, Fax +41 27 481 26 60
info@hotel-valaisia.ch www.hotel-valaisia.ch

Ahaan Thai

THAI STYLE

Wir suchen ab der Sommersaison 2009 folgende qualifizierte Mitarbeiter zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste aus aller Welt.

Spezialitätenköche

für unser Restaurant Ahaan Thai, welches ab 2009 auch im Sommer geöffnet ist.

Anforderung:

- Gault Millau u/o Michelin-Erfahrung in Thaiändischem Restaurant

Bewerbungen an Herr Alexander Schäfer jobs@aroskopulm.ch

AROSA KULM HOTEL & ALPIN SPA
Innere Poststrasse · CH-7050 Arosa
Kulm. Arosa · Fon +41 [0]81 378 88 - 52 · Fax - 19
jobs@aroskopulm.ch www.aroskopulm.ch

Werden Sie Teil einer einzigartigen Hotelkultur.

„A Step to Excellence“ ist Ihr Lebens-Motto, wenn Sie in diesem 4*-Hotel arbeiten möchten, wo andere Ihre Ferien verbringen. Gelegen in einer der berühmtesten Feriendestinationen der Schweiz, bietet das wunderschöne Chalethotel mit 122 Zimmern, 8 Suiten, 1 Appartement, 1 Halbpensionsrestaurant mit 200 Sitzplätzen, 1 à la carte Restaurant mit originalem Charme und 56 Sitzplätzen, 1 Hallenbar mit Lounge-Charakter und großem Kamin, 1 Käse-Chalet sowie 6 Tagungsräumen für bis zu 130 Personen und einem grosszügigen Wellnessangebot alles, um sowohl den Feriengast wie auch den anspruchsvollen Tagungsgast zu verwöhnen.

Wir suchen ab sofort eine bzw. einen

Chef de Réception (m/w)

Sie haben eine Grundausbildung im Hotelgewerbe absolviert oder haben einen Hotelfachschulabschluss. Ihre Fremdsprachenkenntnisse umfassen Französisch und Englisch. Sie sind auch unter grosser Belastung ein ruhender, freundlicher Pol am Empfang. Teamwork und eigenständiges Arbeiten sind für Sie keine Gegensätze.

Zur Ihren Aufgaben gehören das Check-in und Check-out der Gäste, Annahme von Reservierungen mittels aktivem zielgerichteten Verkauf sowie individuelle Betreuung der Gästewünsche. Sie können mit den modernen Distributionskanälen professionell arbeiten und buchhalterische Vorgänge sind Ihnen vertraut. Yieldmanagement sowie das richtige Gespür für den „richtigen Preis“ beherrschen Sie perfekt.

Wir bieten Ihnen einen wunderschönen Arbeitsort inmitten einer attraktiven Feriendestination des Berner Oberlandes. Eine gemächliche Mitarbeiterumkunft und eine Verpflegungspauschale ist ebenso inbegriffen. Sie können Auslands- und Berufserfahrung in einem international operierenden Hotelkonzern mit einem vielfältigen Schulungs- und Personalentwicklungsprogramm sammeln. Für Vorabinformationen steht Ihnen Herr Günter Weigluni, Direktor, unter der Nummer +41 33 748 6464 gerne zur Verfügung.

Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen
Auf der Hallen · CH-3792 Soanen
gweigluni@steigenberger.ch
www.steigenbergerhotelgroup.com



1 step into excellence

HOTEL RESTAURANT ***

Panorama

BETTMERALP, WALLIS

Wir sind ein Drei-Stern-Hotel mit A-la-carte-Restaurant und Sonnenterrasse.

Für die Sommersaison bieten wir folgende Stellen an:

1 Servicefachangestellte (w)

freundlich, flexibel und zuverlässig.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Fredy Schmidhalter, 3992 Bettmeralp
Tel. 027 927 13 75 / Fax 027 927 38 75
info@panorama-bettmeralp.ch
www.panorama-bettmeralp.ch

Svizzera italiana

la chiesia

locarno monti

Stiamo cercando - wir suchen
dall / ab 1.5.2009

Cameriere/a - Servicemitarbeiter/in (D/I)
Capo Servizio - Chef de Service (D/I)

Capo di partita - Chef de Partie
Commis di cucina - Commis de Cuisine
Aiuto cucina - Officemitarbeiter

Donna di pulizia - Reinigungsfrau

Tempo parziale la mattina per 2-3 ore (MADO)
Teilzeit morgens für 2-3 Std. (DiSO)

Nuovo a Locarno - neu in Locarno

borsoni@lachiesia.ch lachiesia.ch

Oldrati

RESTORANTE | LOCARNO-MURALTO

Viale Verbano 1
6600 Locarno-Muralto

www.olderati-locarno.ch

Für den Start mit unserem neuen Geschäftsführer im Ristorante Oldrati, an der schönen Seepromenade in Locarno-Muralto, suchen wir per 1. Juni 2009:

Chef de Service (weiblich)



Sie sind zwischen 30 und 35 Jahre jung, verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Servicefachangestellte und können bereits Führungserfahrung vorweisen. Als Teamplayerin verstehen Sie es, die Service-Crew kompetent zu führen und zu motivieren. Zudem sprechen Sie fließend italienisch und deutsch und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick und einen kühlen Kopf.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung per Post oder E-Mail freut sich
Herr Andrea Niederhäuser, Ristorante Oldrati, Viale Verbano 1, 6600 Locarno-Muralto,
aniederhauser@yahoo.com



SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Stellenangebote

Marché de l'emploi

KULM HOTEL ST. MORITZ

Das renommierte 5*-Kulm-Hotel in St. Moritz mit 173 Zimmern und Suiten, 4 Restaurants, 6 Tagungsräumen, grossem Wellnessbereich und seiner einzigartigen Ambiance sucht einen fachlich bestens ausgebildeten

1. Maître d'Hôtel (Restaurant Manager)

In dieser Führungsposition sind Sie Mitglied des Kaderns und sind verantwortlich für die Restauration des Kulm Hotels.
Details unter: <http://www.kulmhotel-stmoritz.ch/restaurants-bars.html>

Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft und betrachten die professionelle und aufmerksame Dienstleistung am Gast als wichtigstes Ziel Ihrer Tätigkeit.

Anforderungen:

- Abgeschlossene Restaurant- od. Hotelausbildung
- Mehrjährige Berufserfahrung in Swiss-Deluxe- oder LHW-Hotels
- Führungsqualitäten und Durchsetzungskraft
- Organisationstalent und Teamfähigkeit
- Gute Sprachkenntnisse in D/E/It.
- Sicheres und gepflegtes Auftreten
- Kommunikativ, flexibel und belastbar

Aufgaben:

Sie sind eine einsatzfreudige Persönlichkeit mit unternehmerischem Denken und Verkaufstalent. Sie sind gastorientiert und setzen sich dafür ein, die hohen Standards eines Luxushauses umzusetzen.

Sie führen mit Ihren Chefs de Service ein grösseres Team von Mitarbeitern, setzen sich ein für die Schulung des Teams und sind verantwortlich für die Umsetzung der Qualitätsstandards gemäss Swiss-Deluxe-Hotels und ISO 9001:2000.

Gestalten Sie Ihren Arbeitsplatz in einer der schönsten Gegenden der Schweiz, es erwartet Sie ein abwechslungsreiches und interessantes Umfeld in Jahresanstellung sowie zeitgemässe Anstellungsbedingungen. Eintritt Ende Juni 2009 oder nach Vereinbarung.

Suchen Sie eine neue Herausforderung und sind an einem längeren Engagement interessiert, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen und erwarten gerne Ihre aussagekräftigen Unterlagen an:

Herr Dominique N. Godat, Direktor
Kulm Hotel, Postfach, 7500 St. Moritz
Tel. 081 836 80 00 - www.kulmhotel-stmoritz.ch

KULM HOTEL ST. MORITZ

Das renommierte 5*-Kulm-Hotel in St. Moritz mit 173 Zimmern und Suiten, 4 Restaurants, 6 Tagungsräumen, grossem Wellnessbereich und seiner einzigartigen Ambiance sucht einen fachlich gut ausgebildeten

Direktionsassistenten Rooms (w/m)

In dieser Führungsposition sind Sie Mitglied des Kaderns und sind verantwortlich für folgende Abteilungen: Housekeeping, Wäscherei, SPA und Wellnessbereich, Kinderanimation.

Sie betrachten die professionelle und aufmerksame Dienstleistung am Gast als wichtigstes Ziel Ihrer Tätigkeit.

Anforderungen:

- Diplom einer Schweizer Hotelfachschule od. gleichwertige Ausbildung
- Fundierte Berufsausbildung und Erfahrung in den Bereichen Housekeeping und SPA sowie in der internationalen Hotellerie
- Führungsqualitäten und Durchsetzungskraft
- Organisationstalent und Teamfähigkeit
- Gute Sprachkenntnisse in D/E w. m. It.
- Sicheres und gepflegtes Auftreten
- Kommunikativ, flexibel und belastbar

Aufgaben:

Sie organisieren und koordinieren mit den Departementsleitern die Schulung gemäss unseren Standards und überwachen das Tagesgeschäft, die Weiterentwicklung des Angebotes und Verbesserung und Optimierung der Dienstleistungen.

Sie sind eine einsatzfreudige Persönlichkeit mit unternehmerischem Denken. Sie sind gastorientiert, unterstützen die Direktion in ihren Verantwortungsbereichen und setzen sich dafür ein, die hohen Standards eines Luxushauses umzusetzen.

Gestalten Sie Ihren Arbeitsplatz in einer der schönsten Gegenden der Schweiz, es erwartet Sie ein abwechslungsreiches und interessantes Umfeld in Jahresanstellung sowie zeitgemässe Anstellungsbedingungen. Eintritt nach Vereinbarung.

Suchen Sie eine neue Herausforderung und sind an einem längeren Engagement interessiert, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen und erwarten gerne Ihre kompletten Unterlagen an:

Herr Dominique N. Godat, Direktor
Kulm Hotel, Postfach, 7500 St. Moritz
Tel. 081 836 80 00 - www.kulmhotel-stmoritz.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.

Direktion/Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hoteldirektor/in 5*	Region Zürich/Schaffhausen	1347
Store Manager (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	1346
*Geschäftsführer in Systemgastronomie	Region Bern	11037
General Manager (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	11004
*Direktionsassistentin	Region Graubünden	11080
*Leiter Controlling & Finanzen	Region Waadt/Unterwallis	11026
Direktor/in eines grösseren Hotels im Erstklass Superior Segment	International	1527
Restaurant Manager (w/m) 100 %	Region Mittelland (SO, AG)	1379

Verkauf/Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
* Sales Manager (m/w) – MSI	Region Basel	11083
Director of Sales & Marketing	Region Zürich/Schaffhausen	11006
* Sales Manager (m/w) – MSI	Region Basel	11044
Sales & Marketing Verantwortliche	Region Graubünden	11005
Sales Manager (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	11508
Consultant / Kundenberater – WID	Region Bern	11024
Verkaufsassistent/in Hotel Sântispark	Region Ostschweiz	1563

Kaufmännisch/Finanzen/HR/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistentin des Geschäftsführers (80-100%)	Region Zürich/Schaffhausen	11517

Réception/Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Erfahrene Receptionisten	Region Zürich/Schaffhausen	1413
Chef de Reception Wallis/Bernerobeland	Region Basel	1412
Réceptionistin	Region Bern	1484
Rezeptionist/in	Region Bern	1460
Rezeptionist	Region Zürich/Schaffhausen	11002
Chef de Reception	Region Graubünden	11001
Erfahrener Receptionist m/w	Region Graubünden	1396
Altrouder für Rezeption und Etage	Region Bern	11011
Verantwortliche für Front Office und Seminarmanagement	Region Zürich/Schaffhausen	1597
*Rezeptionist/in – MSI	Region Basel	11032
*Rezeptionist m/w	Region Graubünden	11014
Rezeptionist m/w	Region Waadt/Unterwallis	11013
Réceptionspraktikum	Region Graubünden	1946
Rezeptionist/in	Region Bern	1332
Réceptionist (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	1455
Réceptionisten m/w	Region Bern	1405
Rezeptionistin	Region Zürich/Schaffhausen	11078

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
*Bankettleiter/in	Region Waadt/ Unterwallis	11084
Betriebsleiter/AssistentIn	Region Zentralschweiz	1443
Saisonstelle Restaurantmitarbeiter/in (100 %)	Region Zentralschweiz	1636
F&B Praktikant/in von CH-Hotelfachschule	Region Mittelland (SO,AG)	1480
F&B Assistenten (m/w)	Region Basel	1542
Koch m/f	Region Basel	11079
*Bankettleiter/in	Region Waadt/ Unterwallis	11019

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Morning Manager 70%	Region Zürich/Schaffhausen	1407
Chef de partie / Jungkoch	Region Zürich/Schaffhausen	1343
Jungkoch in Tagesstelle	Region Bern	11033
Küchenchef	Region Bern	11034
*Jungkoch Tagesstelle – MSI	Region Basel	11036
*Chef de Partie in Tagesstelle	Region Basel	11039
*Chef Pâtissier	Region Basel	11043
Demi Chef de Partie (Pâtissier)	Region Zürich/Schaffhausen	1630
Chef de Rang – Rustikaler Landgasthof Kanton Bern	Region Bern	1632
Küchenchef	Region Bern	11027
Koch für temporäre Einsätze – SOA	Region Basel	11028
Chef de Partie – JEJ	Region Bern	11029
*Commis de Cuisine – JEJ	Region Bern	11030
*Küchenchef für temporäre Einsätze in Bern	Region Bern	11031
*Sous Chef mit Option zum Küchenchef – WID	Region Bern	11022
*Executive Küchenchef	Region Basel	11017
Küchenchef	Region Waadt/ Unterwallis	11020
Aktiver Küchenchef / Schweizer	International	1398
Executive Sous Chef – Trendiges Luxushotel Zürich	Region Zürich/Schaffhausen	1631
Aktuell: Junger Sous-chef	Region Graubünden	1401
*Commis de Cuisine m/w	Region Waadt/ Unterwallis	1474
*Küchenchef	Region Graubünden	1476
Chef de cuisine	International	1618
Sous Chef (Dauerstelle 100 %)	Region Zürich/Schaffhausen	1344

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Indischer Spezialitätenkoch	International	11518
Köche w/m	Region Bern	11061
Sous Chef (m/w) in Jahresanstellung	Region Graubünden	11520
Chef de Partie	Region Ostschweiz	1565
Saucier und Commis	Tessin	1629
Commis de Cuisine – Luxushotel Zürich	Region Zürich/Schaffhausen	1633
Aktuell: Chef de partie	Region Zürich/Schaffhausen	1953
Aktuell: gelernte Köche für Temporäreinsätze	Region Zürich/Schaffhausen	1430
Koch oder Köchin für «front-cooking» Mo-Fr.	Region Basel	1449
Küchenchef	Region Basel	1450
Küchenchef	Region Bern	1418
Aktuell: Chef de partie m/w	Region Zürich/Schaffhausen	1399
Chef Entremetier & Chef Saucier	Region Zürich/Schaffhausen	1444
Kreativer Jungkoch gesucht, der mit viel Liebe zum Detail seine Gäste verwöhnt	Region Zentralschweiz	1409
*Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	1475
Pâtissier/ière	Region Mittelland (SO,AG)	1479
Spezialitätenkoch thailändisches Restaurant Chill's	Region Graubünden	11000
Küchenchef	Region Waadt/Unterwallis	11056
Jungköche	Region Bern	11007
Sous-Chef für thailändisches Spezialitätenrestaurant	Region Mittelland (SO, AG)	1481
Koch – Chef de Partie	Region Bern	1485
Jungkoch / Commis de cuisine	Region Bern	1441
Küchenchef in bekanntes **** Businesshotel	Region Ostschweiz	1336
Koch/Köchin	Region Zentralschweiz	1626
Sushi-Koch	Region Basel	1416
Commis de cuisine (nur CH)	Region Zentralschweiz	1394
Jungköchin/-koch, Chef de Partie	Region Zürich/Schaffhausen	1567
Jungkoch/-köchin	Region Bern	11012
Chef de Partie - Saucier	Region Mittelland (SO, AG)	11405
*Commis de Cuisine m/w	Region Zürich/Schaffhausen	1473
*Chef de Partie m/w	Region Waadt/Unterwallis	11081
Attr. Jahresstelle als Sous-chef in traditions. Hotel/Restaurant	Region Zentralschweiz	1403
Koch	Region Graubünden	11087

Service/Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Rang	Region Basel	1411
1A – Chef de partie an den Bodensee	International	1402
Aufgestellte/r Servicefachangestellte/r nur CH	International	1397
Aufmerksame Servicemitarbeiter für den a la carte Service und Pensionservice	Region Graubünden	1395
Servicefachangestellte/r für gepflegten Service – JEJ	Region Bern	11042
Servicemitarbeiter m/w	Region Zürich/Schaffhausen	11015
*Betriebsmitarbeiter auf Abruf - SOA	Region Basel	11041
Restaurationsfachfrau/mann	Region Mittelland (SO, AG)	1478
Restaurationsleiter / Front F&B	Region Ostschweiz	1335
Serviertochter	Region Mittelland (SO, AG)	1635
Aktiver Restaurantleiter m/w (CH)	International	1393
*F&B Assistent in Tagesbetrieb – MSI	Region Basel	11038
*1. Maitre d'hôtel	Region Bern	1472
Servicefachangestellte.	Region Waadt/ Unterwallis	11057
Servicefachangestellte	Region Ostschweiz	11058
Servicefachmann	Region Ostschweiz	1564
*Betriebsassistent/in / Gastgeber	Region Bern	11018
*Chef de Partie – JEJ	Region Bern	11035
Servicefachangestellte Flughafen Zürich	Region Zürich/Schaffhausen	11003
Chef de Service – SOA	Region Basel	11025
stellvertretender Betriebsleiter	Region Bern	11023
1. Maitre d'hôtel / Chef des Restaurants	Region Bern	1410
Servicefachangestellten Boulevard Café	Region Zürich/Schaffhausen	1457
Restaurantleiter (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	1956
Service-Angestellte w/m	Region Bern	11059
Leiter/in Front mit administrativen Aufgaben	Region Zürich/Schaffhausen	11406
Servicefachkraft m/w 100 %	International	1419
Servicopraktikant/in	Region Zürich/Schaffhausen	1454
Chef de Service (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	1456
Chef de Service (Dauerstelle 100 %)	Region Zürich/Schaffhausen	1945
Restaurationsfachfrau/mann gelernt	Region Bern	1334
*Chef de Service m/w	Region Zürich/Schaffhausen	11082
Servicemitarbeiter/innen 80 bis 100 %	Region Zürich/Schaffhausen	1540
Chef de Service 100 %	Region Zürich/Schaffhausen	11048
Chef de Service	Region Bern	1400
Chef de service (Dauerstelle 100 %)	Region Zürich/Schaffhausen	11071
Servicemitarbeiter/in 60 %	Region Zürich/Schaffhausen	1541
Servicefachmitarbeiter/in Hotelfachfrau	Region Bern	1566
ServicemitarbeiterIn / BetriebsassistentIn	Region Bern	1440
Servicemitarbeiter m	Region Zürich/Schaffhausen	1408
Chef de Service/GastgeberIn (GM/P)	Region Zürich/Schaffhausen	1442
Ab sofort: Servicefachangestellte m/w	Region Zürich/Schaffhausen	1406
Servicefachkraft	Region Bern	1417
Service-TeamleiterIn/GastgeberIn	Region Basel	1448
Bar-Serviceangestellte	Region Zürich/Schaffhausen	11086
Aufgeschlossene, junge Servicemitarbeiterin	Region Zentralschweiz	1414

Bar/Events/Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kongress- und Seminarkoordinatorin	Region Zürich/Schaffhausen	J1008
Bardeame für gepflegte Hotelerie	Region Ostschweiz	J337
TeilzeitmitarbeiterInn für den Barservice	Region Zürich/Schaffhausen	J1063
Serviceaushilfen auf Abruf	Region Basel	J1021

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelfachfrau/Hotelfachassistentin	Region Bern	J1010
Abteilungsleiterin Hauswirtschaft	Region Bern	J1016
Gouvernante mit Receptionsaufgaben	Region Bern	J1009

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Facility Manager	Region Basel	J1040
Sommersaison in Spanien – Service und Küche	International	J634
Hauswirtschaft Kader Fachlehrerin	Region Graubünden	J1085
Allrounderin	Region Bern	J1060
Köche/Chef de partie Wallis	Region Basel	J404
Pizzaiole	Region Bern	J1062

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B50	Administration / Buchhaltung	43	CH	per sofort	DIE/IF
B170	administrativer Bereich / Front Office	31	IT	per sofort	DIIIIE
B144	Barman oder chef de bar	36	IT	per sofort	IID/IF/IF
B92	Betriebsleiterassistent/Chef de Service/ Stv. Chef de Service/Stv. Restaurantleiter	28	CH	per sofort	DIE/IF
B41	Chef de Partie	26	CH	per sofort	DI
B38	Chef de rang	46	IT	per sofort	IID/IF/IF
B27	Chef de rang	45	IT	per sofort	IID/IF/IF
B90	Chef de Réception	40	DE	per sofort	DIE/II
B157	Chef de Service/Betriebsassistent/Stv. GL	31	DE	per sofort	DIE/IS/RU
B142	Chef de Service, Gastgeber	42	AT	per sofort	DIE/IF
B30	Concierge (Empfang)	31	MA	per sofort	FID/IF
B156	Direktion, Führungskraft, Réception, Tourismus, Reisebegleitung	55	CH	per sofort	D/IF/II/ESP
B7	Diverse	37	CH	per sofort	DIE/IF
B168	Eventmanagerin	25	CH	per sofort	D/IF/ESP
B111	Event / Seminar / Sport / Tourismus	29	CH	per sofort	DIE/IF

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B104	Executive Chef	41	CH	per sofort	DIE/IF
B32	F&B, FO	41	IT	per sofort	IID/IF/IF
B24	Front Office Manager	31	IT	per sofort	IID/IF/IF
B55	Geschäftsführer/Assistent	42	CH	per sofort	DIE/IF
B154	Geschäftsführer, Betriebsleiter	41	CH	per sofort	D/IF/IF/SP
B17	Geschäftsführer, Betriebsleiter, Salesmanager, auch Stv	42	AT	per sofort	DIE/IF/IF
B179	Geschäftsführer, Direktionsassistent, Administration, Réception	46	CH	per sofort	D/IF/IF
B23	Gouvernante, Housekeeping	42	CH	per sofort	D/IF/IF
B165	Hoteldirektion / Geschäftsführung / Management	53	CH	per sofort	D/IF/IF
B37	Hoteldirektion / Heimleitung / Consulting	52	CH	per sofort	D/IF/IF
B29	Hotelfachmann	28	DE	per sofort	DIE/IF/IF
B172	Kaufm. Angestellter / Reception	48	CH	per sofort	D/IF/IF
B147	Kellnerin mit Inkasso	21	DE	per sofort	DIE/IF/II
B88	Kellner, Oberkellner	31	CH	per sofort	D/IF/IF
B115	Koch / Küchenchef / Geschäftsführer	40	CH	per sofort	DIE/IF
B59	Kommunikation Redaktion	29	CH	per sofort	D/II/IF
B124	Küchenchef	38	CH	per sofort	D/IF/IF
B22	Küchenchef	42	CH	per sofort	DIE/IF/II
B137	Küchenchef	57	DE	per sofort	DIE/IF/II
B66	Küchenchef	41	CH	per sofort	DI
B47	Night-Auditor	50	CH	per sofort	DIE/IF/IF
B105	Réceptionistin	31	CH	per sofort	DIE/IF/II
B160	Réception / Night-Audit Ablöse	48	CH	per sofort	D/IF/IF
B134	Reservierung	27	CH	per sofort	DIE/IF/II
B103	Restaurantfachfrau	-	CH	per sofort	DIE/IF/IF
B60	Restaurantfachmann	41	DE	per sofort	DIE/IF/IF
B5	Saisonstelle	23	CH	per sofort	DIE/IF/IF
B176	Service	-	FR	per sofort	D/II/IF/IF
B100	Serviceangestellte	40	DE	per sofort	DIE/IF/IF
B108	Serviceangestellter / Chef de Rang oder Verkauf	25	PT	per sofort	D/II/IF
B64	Servicefachfrau	27	DE	per sofort	DIE/IF/IF
B86	Servicefachfrau, Receptionistin	32	AT	per sofort	D/IF/IF/II
B42	Servicekraft / Reservationsmitarbeiter	30	CH	per sofort	DIE/IF/IF
B133	Sous Chef	41	DE	per sofort	DIE/IF
B145	Souschef oder Koch	54	DE	per sofort	DI
B81	Suche Stelle als Mitarbeiter in der Gastgewerbe	41	PT	per sofort	D/IF/IF
B12	Tourismusberaterin	26	DE	per sofort	DIE/IF/IF
B95	Zimmermädchen	38	DE	per sofort	DI

- 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

Die Express-Stellenvermittlung wird durch hoteljob.ch abgelöst.

Als Stellensuchende können Sie sich einfach und kostenlos unter www.hoteljob.ch, dem neuen Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus registrieren und Ihr Bewerberprofil hinterlegen. Mit dem Zusatzvermerk «per sofort» ist für Arbeitgeber auf einen Blick klar, dass Sie per sofort einsatzbereit sind.

hoteljob.ch ist eine Dienstleistung der htr hotel revue.
 Telefon 031 370 42 77

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Rubriken:

- Kommunikation / Administration: 4
- Food & Beverage: 7
- Kindel / Jugendberufshilfe: 1
- Service / Restauration: 41
- Technik / Hausarbeit: 2
- Verkauf / Marketing: 1
- Bar / Events / Bankett: 3
- Reception / Front Office: 25
- Rezeption: 8
- Küche: 47
- Bankett / Geschäftsführung: 5
- Reservierung: 2
- Hotellerie / Wellness / Private Life: 14
- Hauswirtschaft: 38
- IT/EDV: 1
- Sonderberuf: 2

hoteljob.ch

Jura Tourisme

Watch Valley

SUISSE - SCHWEIZ - SVIZZERA - SWITZERLAND

Dans le cadre du programme national d'impulsion touristique «Enjoy Switzerland» initié conjointement par Suisse Tourisme et l'Aide Suisse aux Montagnards, Jura Tourisme recherche pour la région du Clos du Doubs son ou sa futur(e)

chef-fe de projet

(engagement à 50% pour une durée déterminée de trois ans)

Vos missions: en étroite collaboration avec les partenaires régionaux, Suisse Tourisme, Jura Tourisme et l'Aide Suisse aux Montagnards, vous devrez renforcer et favoriser les coopérations entre les divers prestataires, inciter au développement de l'offre touristique et enfin améliorer la commercialisation des produits liés au tourisme afin qu'ils soient susceptibles de générer de la valeur ajoutée et de créer des emplois

Vos tâches principales:

- Développement et lancement de divers concepts stratégiques et novateurs permettant de répondre aux missions mentionnées
- Planification, conception et mise en œuvre des actions liées au projet
- Direction et coordination d'un comité de pilotage et de plusieurs groupes de travail opérationnels
- Planification et contrôle du budget et des délais
- Communication interne et externe au programme Enjoy

Exigences: de formation supérieure, vous êtes attiré(e) par le secteur touristique, économique et politique de notre région et disposez d'excellentes connaissances en management de projets, ainsi qu'en matière d'organisation. Vous possédez un sens aigu de la communication, de la médiation et des relations publiques et maîtrisez parfaitement la langue française (l'allemand serait un atout). Nous souhaitons trouver une personne visionnaire, enthousiaste, convaincante et prête à assumer le leadership de ce projet fondamental au développement touristique du Clos du Doubs.

Traitement: à définir

Entrée en fonction: 1^{er} juin 2009 ou date à convenir

Lieu de travail: commune du Clos du Doubs

Renseignements: peuvent être obtenus auprès de Monsieur Joël Bindit, Directeur adjoint, 032 420 47 74 ou joel.bindit@juratourisme.ch

Les candidatures, accompagnées des documents usuels, doivent être adressées jusqu'au **mercredi 22 avril 2009** à: Jura Tourisme, siège cantonal, A l'att. de M. Joël Bindit, 6, place du 23-Juin, 2350 Saignelégier

Stellengesuche

Ich, männlich, 61 Jahre, gelernter Möbelschreiner, suche neue Herausforderung im **Gastgewerbe**. Seit 2½ Jahren bekomme ich von einem Gastbetrieb die Möglichkeit, Erfahrungen in folgenden Bereichen zu sammeln: **Buffet, Kellerchef, Getränkebestellungen, allg. Ordnung, Reinigung und Instandhaltung der Umgebung, zum Teil Service, Reparaturen im Hause**. Diese Erfahrungen möchte ich gerne einem interessierten Gastbetrieb in der ganzen Deutschschweiz zu 100% zur Verfügung stellen. **Interessenten melden sich bitte unter Telefon 079 685 13 33.**

Aus- und Weiterbildung



**GASTRO-UNTERNEHMER
AUSBILDUNG
IN DREI STUFEN.
BERUFSBEGLEITEND.**

**MIT AUSBILDUNGS-CHECKS
NOCH BIS 31. DEZEMBER 2009**

Profizieren Sie von der Seminarvergünstigung* von Fr. 500.- für G2 und von Fr. 700.- für G3 und bestellen Sie heute noch die detaillierten Unterlagen

GASTRO-SUISSE
Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich
Telefon 0848 377 111
Telefax 0848 377 112
weiterbildung@gastro-suisse.ch
www.gastro-suisse.ch

*Seminarvergünstigung dank Qualifizierungsinitiative für den touristischen Arbeitsmarkt, unterstützt durch das Staatssekretariat für Wirtschaft seco

Stellenvermittlungen



DOMINO GASTRO
Personal - Vertrieb
www.dominogastro.ch
Tel. 055 415 52 80
personal@dominogastro.ch
für Bewerber kostenlos.

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der **ganzen Schweiz** für **qualifiziertes Hotelpersonal**.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotella
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotella.ch

International



Hochschule Heilbronn
Technik • Wirtschaft • Informatik
Heilbronn University

Die Hochschule Heilbronn - Technik • Wirtschaft • Informatik - ist eine der führenden Tourismushochschulen Europas. Der Studiengang Tourismusbetriebswirtschaft wird als Bachelor und in einem internationalen Studienverbund als Master angeboten. Im Fachgebiet **Hospitality Management** ist eine

**Professur (Bes.Gr. W2)
für Systemgastronomie
(Stiftungsprofessur der Stadt Heilbronn)**

Kennziffer 043_P_TB

zum 01.09.2009 neu zu besetzen.

Die Professur soll unsere Lehre und Forschung in den Bereichen Betriebswirtschaft, Tourismus und Hospitality Management erweitern. Wir suchen eine Persönlichkeit mit Erfahrung im Bereich Systemgastronomie oder mit Kenntnissen und Erfahrungen aus verwandten Bereichen mit Bereitschaft und Interesse, sich in diesem Fachgebiet zu vertiefen. Zu den Aufgaben des/der Stelleninhabers/-in gehört die Entwicklung eines Lehr- und Forschungsangebots für dieses expandierende Fachgebiet und die Kooperation mit der Berufspraxis. Erwartet wird die Bereitschaft zur Übernahme von Grundlagenveranstaltungen im Studiengang Betriebswirtschaft und die Mitarbeit in der Selbstverwaltung der Hochschule.

Die Bereitschaft und die Fähigkeit Veranstaltungen in englischer Sprache abzuhalten wird vorausgesetzt.

Einstellungsvoraussetzungen:

- Abgeschlossenes Hochschulstudium,
- besondere Leistungen bei der Anwendung oder Entwicklung wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden in einer mindestens fünfjährigen, einschlägigen Berufstätigkeit, von der mindestens drei Jahre außerhalb des Hochschulbereichs ausgeübt worden sein müssen,
- pädagogische Eignung, die in der Regel durch Erfahrung in der Lehre oder Ausbildung nachzuweisen ist,
- besondere Befähigung zu wissenschaftlicher Arbeit, die in der Regel durch die Qualität einer Promotion nachgewiesen wird.

Bei Erfüllung der Voraussetzungen ist die Übernahme in das Beamtenverhältnis auf Lebenszeit als Professor/in (W2) in der Regel nach dreijähriger Bewährung im Beamtenverhältnis auf Probe möglich, falls das Lebensalter bei der Einstellung 50 Jahre nicht übersteigt.

Die Hochschule Heilbronn tritt für die Erhöhung des Professorenanteils ein und fordert daher Frauen ausdrücklich zur Bewerbung auf. Schwerbehinderte werden bei gleicher Eignung bevorzugt berücksichtigt.



Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen werden innerhalb von **vier Wochen** erbeten per E-Mail/PDF an rektor@hs-heilbronn.de ansonsten an das **Rektorat der Hochschule Heilbronn, Max-Planck-Str. 39, D-74081 Heilbronn.**

**Hoteldirektorin
gesucht und gefunden**
htr stellenrevue –
der grösste Stellenmarkt
der Branche

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation
Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

**Veränderungen
beginnen hier**
htr stellenrevue

www.jobs.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: hotelleriesuisse, 3001 Bern

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wyls

E-Mail: inserate@htr.ch / www.jobs.htr.ch

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

- Frontseite / Première page: Fr. 1,70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direction / Direction: Fr. 1,60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1,60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellungsangebote / 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.–

Termine:

	Nr. 16/2009	Nr. 17/2009	Nr. 18/2009	Nr. 19/2009
– Ausgabe	16. 4. 2009	23. 4. 2009	30. 4. 2009	07. 4. 2009
– Erscheint				
– Anzeigenschluss	Mo. 12.00 Uhr	Do. 9. 4. 2009 8.00 Uhr	20. 4. 2009	04. 4. 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)

Die in 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 versagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.