

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 18

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: 01.04.2025

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

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché de l'emploi
de la branche

htrhotelrevue Nr. 18 / 30. April 2009



Jobs online
www.luzern-hotels.ch
Luzern
Hotelleriesverband Luzern-Association

**Hoteldirektorin
gefunden**
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch



**GASTRO SUISSE
JOB SERVICE**
SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN?
WIR SUCHEN?
Fachprofis für
Service und Küche
Führungspersönlichkeiten
in Küche und Service
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. 044 377 55 35
Fax 044 377 55 90, E-Mail: jobservice@gastrouisse.ch
www.gastrouisse-jobservice.ch

www.gastrojob.ch
Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz
GastroJob
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	2
Deutsche Schweiz	2-3
Svizzera italiana	5
International	6
Stellengesuche	6
Suisse romande	5
Marché international	6
Demands d'emploi	6

New Challenge

Hotel & Gastro-Personalvermittlung

In verschiedene Betriebskonzepte im Grossraum Zürich suche ich Sie, gelernte/r Fachfrau/mann als **Restaurant & Bankettleiter**

(Ihr Hotelfachschulabschluss oder entspr. Werdegang in der Gastronomie, sowie 3-4 J Führungserfahrung geben Ihnen Sicherheit in der Teamleitung & als GastgeberIn im à la carte- und Bankettgeschäft, Idealalter bis 35J; Eintritt ca. August 2009)

STV-Gastgeberin Bar/Lounge

(Sie unterstützen die Betriebsleiterin und das junge, fröhliche Team in allen anfallenden Aufgaben. Hotelfachschulabschluss oder entspr. Werdegang Service/Bar; Region Zürichsee)

1. Gouvernante

(Business/Seminarhotel, mind. 3-4 J Führungserfahrung Etage & Lingerie; Eintritt ca. August 2009; Region ZH)

Sous-chef

(Verschiedene Möglichkeiten, ob in einem Gourmet-Team, dynamischer Stadtbetrieb oder Seminar Hotellerie; je nach Berufs- und Führungserfahrung, kann die einen oder andere Stelle, Ihr nächster Challenge sein.)

Commis oder Demi-chef de Partie

(Zürichsee & City; Ihr Flair und Ihre ersten Erfahrungen in der Frischküche sind gefragt; sofort und nV)

Servicefachfrau/mann

(abgeschlossene Ausbildung im à la carte Service)

Interessiert und gespannt? Dann freue ich mich auf Ihre Bewerbung oder rufen Sie mich an!

Gabriela Weber, Seesstrasse 160, 8002 Zürich
Tel. 044/ 201 24 66 www.newchallenge.ch

WORK & GSTAAD IN GSTAAD & WORKS FOR YOU



Roger Federer hat hier Tennis gespielt. Und Emmylou Harris Gitarre. Jetzt suchen wir weitere Leute, die bei uns ihr Talent unter Beweis stellen. Im Job und in der Freizeit. Willkommen in Gstaad!

**Look for the best hotel jobs:
www.youngstaad.ch**

Zunftthaus zu Metzger Restaurant Hotel

Im Zentrum von der Altstadt Thun gut frequentiertes, historisches Restaurant mit innovativer, moderner Küche (Bio-Certifiziert nach Gout Mix) und angeschlossenem kleinen Hotel

sucht ab ersten Juli 2009
oder nach Vereinbarung

GeschäftsführerIn
(Restaurant und Hotel)

Anforderungen:

- Diplom einer Schweizer Hotelfachschule
- Mehrjährige Berufserfahrung
- Gute Sprachkenntnisse (D, E, F event. Ita.)
- Grundkenntnisse einer natürlichen, biologischen Küche

Schriftliche Bewerbung an:
Gilberto Rabozzi
Untere Hauptgasse 2 • 3600 Thun

Auf die Sommersaison 2009 (Mitte Juni bis Oktober) und die Wintersaison 2009/10 suchen wir noch qualifiziertes Personal für die Küche und den Service.

Unsere Gruppe betreibt 2 Restaurants mit Bedienung und ein Selbstbedienungsrestaurant (mit Zimmer) im Gebiet «Weisse Arena Flims-Laax-Falera».

Küche:
Küchenchef/in
(Alleinkoch/-köchin)
Köche/-in
Küchengehilfe/-in
Rotisseur

Service:
Chef de Service
Chef de Rang
Kellner

Serviceangestellte

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Startgels AG, zu Händen U. Grand,
Bergrestaurant Startgels,
7017 Flims-Dorf,
E-Mail: startgels@bluewin.ch
Auskünfte: U. Grand, 0041 81 911 58 48
Fax 0041 81 936 72 13

Gsell & Partner

Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Gsell & Partner, eine in der internationalen Hotellerie in den Bereichen Flusskreuzfahrt, Consulting und Immobilien tätige Unternehmensgruppe mit über 500 Mitarbeitenden, sucht mit Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung:

FACHFRAU/FACHMANN RECHNUNGSWESEN

(mit praktischer Erfahrung in der Hotellerie)

für die Führung der Buchhaltung im kleinen Team. Sie haben bereits im Rechnungswesen erste Erfahrungen gesammelt. Sie besitzen den **Fachausweis für Finanz- und Rechnungswesen** oder einen höheren Ausweis – oder Sie beabsichtigen, einen solchen in absehbarer Zeit zu erwerben.

Analytisches Verständnis mit der gleichzeitigen Fähigkeit, Zusammenhänge und Abhängigkeiten rasch zu erkennen, strukturiertes Arbeiten, Flexibilität, Diskretion, Zuverlässigkeit und ein ausgeprägtes Dienstleistungsverhalten sind Voraussetzungen für diese anspruchsvolle Tätigkeit. Eventuell sind Sie mit dem System Abacus vertraut oder sind bereit, es sich anzueignen. Sie sind eine jüngere, kommunikative und positiv eingestellte, unternehmerisch denkende und handelnde Persönlichkeit, welche gerne im Team arbeitet und eine internationale Atmosphäre schätzt.

Fremdsprache: Englisch.

Gerne erwarten wir Ihre komplette Bewerbung (inklusive Foto, Lebenslauf, Arbeitszeugnisse, Referenzadressen) an:

Gsell & Partner GmbH
Urs Gsell, Brünigstrasse 20, CH-6005 Luzern
Telefon +41 41 220 2000, Fax +41 41 220 2001

urs.gsell@gsellundpartner.ch • www.gsellundpartner.ch

HOTEL HOLIDAY THUN am Thunersee



Geschäftsführer Gerant

- > Restaurant und Bar 120 Plätze
- > Grosser Saal 100 Plätze
- > Kleiner Saal 40 Plätze
- > Kleiner Saal 30 Plätze
- > Terrasse 100 Plätze

- > 57 Doppelzimmer, 1 Suite
- > Grosser Parkplatz

Eintritt: ab 01. Juli 2009.

Bewerbungen sind zu richten an:



Kilchherr AG, Malerei-Gipserei
Burgerstrasse 3, 3600 Thun
033 – 225 12 00

www.spital-biel.ch

Das Spitalzentrum Biel ist das öffentliche medizinische Kompetenzzentrum der zweisprachigen Region Biel-Seeland-südlicher Berner Jura. Es bietet der gesamten Bevölkerung eine umfassende Versorgung in nahezu allen medizinischen Fachgebieten. Jedes Jahr schenken gegen 50000 Patientinnen und Patienten unseren 1400 Mitarbeitenden ihr Vertrauen. Für unsere anspruchsvolle und vielseitige Spitalgastronomie suchen wir per 1. August 2009 oder nach Vereinbarung Sie als versierte/n

Leiter/in Küche (100%)

Unsere Stelle – Ihre Aufgaben

Sie führen die Fachabteilung Verpflegung/Küche mit über 30 Mitarbeitenden fachlich und personell. Zusammen mit Ihrem Team sind Sie für den Einkauf F&B, die Angebotsgestaltung sowie die Produktion und Ausgabe von rund 1'100 Mahlzeiten täglich sowie weiteren Zusatzangeboten verantwortlich. Die enge Zusammenarbeit mit der Restauration und der Ernährungsberatung stellt sicher, dass Sie die unterschiedlichen Kundenbedürfnisse erkennen und erfüllen können. Sie sind massgeblich am bevorstehenden Umbau der Küche beteiligt – diese Herausforderung nehmen Sie an! Betriebswirtschaftliche Kenntnisse und der Umgang mit Kennzahlen sind eine weitere wichtige Zutat für Ihr persönliches Erfolgs-Rezept.

Ihre Fähigkeiten – unsere Anforderungen

Nach Ihrer Ausbildung als Diätkoch/Diätköchin haben Sie die Weiterbildung zum eidg. dipl. Küchenchef/Produktionsleiter (m/w) erfolgreich absolviert. Sie haben bereits mehrere Jahre Berufs- und Führungserfahrung in vergleichbarer Funktion gesammelt. Ihr ganzheitliches Denken, Ihre Dienstleistungsorientierung und Ihr hohes Qualitätsbewusstsein zeichnen Sie aus. Sie verfügen zudem über eine ausgeprägte Planungs-, Organisations- und Entscheidungsfähigkeit. Ihr Engagement und Ihre Motivation, Ausserordentliches zu leisten, verleihen Ihrem Profil ausserdem den nötigen Pfiff. Sie sind deutscher oder französischer Muttersprache mit guten Kenntnissen der anderen Sprache.

Unsere Zusammenarbeit

Als Mitglied des Leitungsteams gestalten Sie die Entwicklung des Dienstleistungsbereiches Hauswirtschaft und Gastronomie aktiv mit. Das Spitalzentrum verfügt über eine moderne Infrastruktur und bietet Ihnen Anstellungsbedingungen nach Gesamtarbeitsvertrag. Im spitaleigenen Restaurant freuen sich viele Mitarbeitende auf Ihre ausgewogenen und abwechslungsreichen Köstlichkeiten.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Andrea Krähenbühl, Leiterin Hauswirtschaft und Gastronomie, Tel. 032 324 23 42 oder andrea.kraehenbuehl@spital-biel.ch gerne zur Verfügung. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte bis am 8. Mai 2009 an: Spitalzentrum Biel AG, Human Resources, Postfach 1664, 2501 Biel, oder an: hr@szb-chb.ch

Spitalzentrum
Centre hospitalier
Biel-Bienne



Herzlich willkommen!

Ab Sommersaison 2009 haben Sie die Möglichkeit, in unserem Hause die Stelle als

Küchenchef

zu übernehmen.

Wir freuen uns auf einen Kaderangestellten, der saisonale Produkte kreativ verarbeitet und präsentiert. Eine tägliche Überraschung, ein Erlebnis für unsere Gäste. Qualität, innovative Ideen in den Bereichen Menü, à la carte und kalte/warme Buffets, Kalkulation, Schulung und teamorientiertes Arbeiten sind für Sie Selbstverständlichkeit. Kurz: die Küche ist Ihre Leidenschaft, Ihr Fachgebiet, Ihre grosse Liebe.

Idealalter: 28 bis 40 Jahre.

Wir bieten Ihnen:

Jahresstelle in 2-Saison-Betrieb. Sie geniessen grosse Selbständigkeit, stellen Ihr Team selber ein und zeichnen sich für sämtliche Tätigkeiten im Küchenbereich verantwortlich.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel La Margna, Familie Schweizer, 7500 St. Moritz
Telefon 081 836 66 00, Fax 081 836 66 01
www.lamargna.ch E-Mail: info.lamargna@bluewin.ch

Alles echt italienisch - vom Antipasto über das Bistecca bis hin zum Grappa mit Ristretto! Diese "Italianità pura" gibt es in unserem **Ristorante Da Ernesto in Luzern!** Für diesen Betrieb suchen wir per sofort einen

Pizzaiolo

Sie haben ein Flair für die italienische Küche und konnten als Pizzaiolo bereits Erfahrungen sammeln. Sie sind bis 30 Jahre alt, sprechen Deutsch oder Italienisch und ergänzen unser Team mit Ihrer freundlichen Art.

Sind Sie interessiert, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:



Ristorante Da Ernesto
Furrengasse 17
6004 Luzern
Telefon 041 410 17 44 - www.da-ernesto.ch

Animationsverantwortliche/r

www.nendaz.ch

Wir
Nendaz Tourisme hat die Aufgabe, eine touristische Region mit einem grossen Wachstumspotential zu fördern und bekannt zu machen. Wir suchen unsere/n zukünftige/n

Animationsverantwortliche/n

Tätigkeiten
Planung, Ausführung und Kontrolle der Animationen
Organisation von Veranstaltungen
Erstellung des wöchentlichen Animationsprogramms in 3 Sprachen
Koordination der Animationen mit den externen Tourismuspartnern
Erstellen von Informationsbroschüren
Mitarbeit in der Informationsabteilung

Ihr Profil
Abgeschlossene touristische Ausbildung (STF oder gleichwertig)
Muttersprache Deutsch oder Französisch und sehr gute Kenntnisse der anderen Landessprache. Gute redaktionelle Fähigkeiten.
Sehr gute Englischkenntnisse
Erfahrung in der Tourismusbranche
Gute MS-Office Kenntnisse
Zuvorkommende und positive Einstellung
Sie sind ein Team-Player

Eintritt: Juli 2009 oder nach Vereinbarung

Schriftliche Bewerbung, mit Curriculum Vitae, Foto und Zertifikaten bis zum 10. Mai 2009 an folgende Adresse:
Sébastien Epiney, Direktor von Nendaz Tourisme,
1997 Nendaz oder per Mail: direction@nendaz.ch



Wir suchen nicht nur eine strahlende Persönlichkeit, sondern eine Hotelsekretärin mit Berufserfahrung und Fachkenntnissen. Wenn Sie auch noch ganz „Fidelio“ sind und etwas englisch oder französisch beherrschen, bieten wir Ihnen gerne die Chance sich in unserem modernen und gepflegten *** Ferien- und Sporthotel zu etablieren. Es erwartet Sie ein florierendes und gut organisiertes 55 Betten-Hotel mit diversen Sälen und einer

**1. Réceptionssekretärin/
Direktionsassistentin m/w**
weitherum
bekannt in
Restauration. Werden Sie
unser neuer Sonnenschein an der
Réception. Gerne erwarte ich Ihre Bewerbung:
Paul Beutler, Hotel Sonne, 9658 Wildhaus
Besuchen Sie uns auf www.beutler-hotels.ch



Mario Hug
Dorfplatz 1
6370 Stans

www.engelstans.ch Tel. 041 619 10 10

Neue Herausforderung gesucht?

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir nach Vereinbarung

Sous-Chef de cuisine

Sie sollten Freude am Beruf haben, vor Hektik nicht zurückschrecken und flexibel sein.
Eine traditionsreiche und dennoch nicht alltägliche Umgebung wartet auf Sie!

Gerne erwarte ich Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf!

Das UniversitätsSpital Zürich (USZ) ist mit seinen rund 6'000 Mitarbeitenden eines der wichtigsten Zentren des schweizerischen Gesundheitswesens. Es bietet in 42 Kliniken und Instituten medizinische Leistungen von höchster Qualität. Die Direktion Betrieb ist Dienstleisterin innerhalb unseres Spitals. Sie erbringt eine Fülle von Dienstleistungen für Patienten, Besucher sowie für interne Kunden. Für die Abteilung Gastronomie suchen wir per 1. September 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Diätkoch/Diätköchin mit Erfahrung

Ihre Hauptaufgaben

Als versierte Fachperson gewährleisten Sie eines nach neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen ausgerichtetes attraktives und abwechslungsreiches Gastronomieangebot für Patienten und Mitarbeitende. Sie stellen alle Diätkostarten her sowie prüfen und erstellen Diätrezepturen. Zudem sind Sie mitverantwortlich für die Ausbildung von Lernenden. Die Mitarbeitenden setzen Sie entsprechend ihren Fähigkeiten ein und fördern diese. Bei dieser Tätigkeit werden Sie regelmässig auch am Wochenende eingesetzt.

Ihr Profil

Um diese anspruchsvolle Tätigkeit wahrnehmen zu können, bringen Sie eine abgeschlossene Ausbildung und Erfahrung in der Diätküche mit. Wenn Sie bereits erste Führungserfahrungen sammeln konnten, ist dies von Vorteil. Wichtiger ist aus Ihre Sozialkompetenz, Einsatzbereitschaft, Belastbarkeit und Flexibilität, welche Ihnen helfen, herausfordernde Situationen zu meistern. Zudem verfügen Sie über gute EDV-Kenntnisse (Word/Excel).

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet in einem offenen, multikulturellen, qualifizierten und motivierten Team sowie ein vielseitiges Angebot an internen Weiterbildungsmöglichkeiten und eine Besoldung nach kantonalen Richtlinien.

Nehmen Sie die Herausforderung an! Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte per Post an: UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Management, Herr Ralph Weller, Schmelzbergstrasse 24, 8091 Zürich. Für Fragen steht Ihnen gerne Herr Andreas Heiniger, Leiter Diätküche, gerne zur Verfügung. Telefon 044 255 93 41. www.usz.ch

UniversitätsSpital
Zürich



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens
Das Hotel Astoria designed by Herzog & de Meuron verfügt über 250 voll klimatisierte Hotelzimmer sowie 12 licht-durchflutete Tagungsräume. Unsere Restaurants der Extraklasse bieten Aussergewöhnliches: Im THAI-GARDEN zelebrieren wir eine mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnete königlich-thailändische Küche. Eine fische Cuisine du Marché erwartet Sie im Restaurant LATINO. Hausgemachte Pasta und Holzofen-Pizza servieren wir im wohl schönsten italienischen Restaurant der Stadt, dem LA CUCINA mit 12 Punkten Gault Millau. Die neu erweiterte Penthouse Bar ist der Treffpunkt Luzerns für Clubbing in der Happy Hour und die Ausgangs-Drehscheibe für lebensstilles und tanzfreudiges Publikum.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

Betriebsassistent

für unseren lebhaften Hotelbetrieb. Sie sind 25-39 Jahre jung, eine F&B erfahrene, frontorientierte und kommunikative Persönlichkeit. Sie arbeiten aktiv im Service mit und helfen in den Restaurants die Spitzen zu brechen, übernehmen den Dutydienst und vertreten die Direktion bei deren Abwesenheit.

Stv. Clubleitung Penthouse-Bar

Als junge, kontaktfreudige und frontorientierte Persönlichkeit verstehen Sie es der/die perfekte Gastgeberin zu sein. Sie sind verantwortlich für den operativen Betriebsablauf und vertreten die Clubleitung bei deren Abwesenheit.

Seminarfrontleiter

Die Organisation und Überwachung von Seminaren und Banketten sind Ihre Hauptaufgabe, sowie die Mitarbeiterplanung und deren Führung. Sie arbeiten aktiv an der Front mit und sind unser Gastgeber. Technisches Know-how bringen Sie mit.

Servicemitarbeiter/In

für unser neues Latino Bistro. Sie sind mit Herz und Seele eine Gastgeberpersönlichkeit, lieben guten Wein und gute Drinks. Vorzugsweise sprechen Sie Deutsch und Englisch.

Chef de Partie La Cucina

Sie führen mit Ihrer engagierten, vorausdenkenden, speediven und kreativen Art Ihren Posten selbstständig, tragen durch Ihr fachtechnisches Können zur ständigen Verbesserung unseres Angebotes bei und übertreffen die hohen Qualitätsansprüche unserer Gäste.

Nachtportier

Sie sind verantwortlich für den Empfangsbereich während der Nacht. Sie kennen sich ebenfalls mit dem Tagesgeschäft aus und haben idealerweise bereits Erfahrung in diesem Bereich gemacht. Sie sprechen Deutsch und Englisch, weitere Sprachkenntnisse sind von Vorteil.

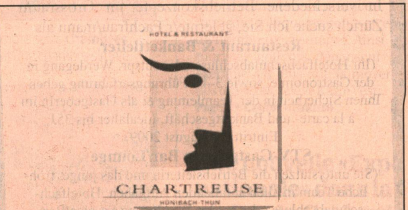
Thai-Spezialitätenkoch

für unser Restaurant Thai Garden (15 Punkte Gault Millau).

Wir bieten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld und die Herausforderung in einem immer weiter entwickelnden Hotelunternehmen tätig zu sein.

Neugierig? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.
Herr Jan Biderbost freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme!

Jan Biderbost, j.biderbost@astoria-luzern.ch
TEL +41 (0)41 226 88 22, FAX +41 (0)41 226 88 90
Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern
www.astoria-luzern.ch



Das Hotel Restaurant Chartreuse ist ein kleines Familiengeführtes Hotel am rechten Ufer des Thurmeses. Unser Haus verfügt über 14 Zimmer, eine Atikawohnung, ein Restaurant mit 80 Sitzplätzen und eine grosse Gartenterrasse.

Chef de Partie

Sie bringen Erfahrung mit und möchten gerne in einem kleinen Team Arbeiten in einem lebhaften Betrieb und in einem angenehmen Klima und eine

Servicefachangestellte

für unseren a la carte Service mit Erfahrung im Führen einer eigenen Station.
Für eine erste Kontaktaufnahme stehen Wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Rolf und Kati Gerjes
Hotel Restaurant Chartreuse
Staatsstrasse 142
3626 Hünibach
www.chartreuse.ch
033 243 33 82
mail@chartreuse.ch



Arosa**** Golf- & Sporthotel

Unser gepflegtes 4*-Hotel mit 110 Betten und verschiedenen Spezialitätenrestaurants liegt auf einem Sonnenplateau inmitten des imposanten Alpenbergkranzes von Arosa.

Per 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstelle für eine langfristige Zusammenarbeit eine/n

ASSISTENT/IN F & B

WIR ERWARTEN VON IHNEN:
Hotelfachschul-Abschluss und Erfahrung auf dem Gebiet F&B. Sie sind belastbar und sowohl an der Front wie auch im administrativen Bereich einsetzbar. Ein vielfältiger Tätigkeitsbereich macht Ihre Arbeit spannend und abwechslungsreich und erfordert eine grosse Flexibilität. Deutsch und Englisch beherrschen Sie in Wort und Schrift. Sie sind für den gesamten Getränke-Einkauf und Getränkeausgabe verantwortlich, erledigen Controlling-Aufgaben sowohl im F&B wie auch im administrativen Bereich, betreuen das Micros-Kassensystem, organisieren Anlässe und Seminare und springen im Servicebereich ein, wo Not am Mann ist. Daneben erledigen Sie auch Zusatzaufgaben für die Direktion.

WIR BIETEN:
Eine sehr abwechslungsreiche und interessante Aufgabe in einer Kaderposition, ein motiviertes Team, gute Entlohnung und zeitgemässe Arbeitsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und geben Ihnen auch gerne telefonische Auskünfte über unseren vielseitigen Betrieb.
Golf- & Sporthotel Hof Maran, Elisabeth und Walter Gaberthüel, Direktion
7050 Arosa, Telefon 081 378 51 51, Fax 081 378 51 00
E-Mail: hotel@hofmaran.ch / Web-Site: www.hofmaran.ch

Arosa



HOTEL ISOLA BERN

Auf 1. Juni 09 gesucht:

Réceptionsmitarbeiterin (50% - mit Option auf grösseres Pensum)

Wir sind: 2** - Stadthotel, vierzig Zimmer, nur mit Frühstück, ein kleines, lebhaftes Frauenteam mit viel Qualitätsbewusstsein!

Wir erwarten: - Ausbildung und Erfahrung an der Hotelerception - Kompetenz und Freude im Umgang mit Gästen - gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen - Deutsch, Englisch, Französisch in Wort und Schrift

Frau Brigitt Raemy freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen!

Hotel Isola Bern, Niesenweg 10, 3012 Bern, Tel. 031 302 17 11
www.isola-bern.ch

Hotel Bristol
CH-3715 ADELBODEN

♥lich willkommen

Für unseren 31-Zimmer-Familienbetrieb suchen wir ab Mitte Juni 09 oder nach Vereinbarung eine motivierte und erfahrene Fachperson für unsere

Réception
(Ganzjahresstelle)

Deutsch, Englisch und Französisch sollten für Sie kein Problem sein. Möchten Sie uns helfen, unsere Gäste erfolgreich zu verwöhnen, dann senden Sie Ihre Unterlagen an:

Relais du Silence - Silencehotel HOTEL BRISTOL***
CH-3715 ADELBODEN
Rita und Heinz Johner
Tel. 033 673 14 81
bristol@bluewin.ch
www.bristol-adelboden.com

Suchen Sie eine neue Herausforderung?
Wir suchen auf Anfang Mai oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/n

für den gepflegten Speisesservice, mit einer regionalen und saisonalen Gourmetküche.

Wenn Sie ein/e Gastgeber/in mit viel Herz sind, dann finden Sie in unserem Gasthof Rössli eine Chance, die Gäste kompetent zu verwöhnen.

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter im Service?
Reto Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu Ihrem neuen Job.

Gasthof Rössli
9524 Zuzwil bei Wil
071 944 11 33
www.roessli-zuzwil.ch

WALDHAUS AM SEE
ST. MORITZ

Sie suchen eine neue Herausforderung - Die etwas andere Stelle in familiärer Atmosphäre?

Wir suchen

Rezeptionist/in
in Jahresstelle

Sie sind motiviert und belastbar, haben Freude am Umgang mit Menschen und bringen etwas Berufserfahrung in der Hotellerie mit.

Neben Deutsch und Italienisch können Sie sich in Englisch und Französisch verständigen.

Wir bieten Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit in einem jungen Team sowie geregelte Freitage.

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freuen wir uns.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an Frau Marlen Pünchera, Tel. 081 836 60 00
Hotel Waldhaus am See
Via Dim Lej 6
7500 St. Moritz

LUEG
esskultur & seminarhotel

Begeistern Sie gerne Gäste? Schätzen Sie den lebhaften und vielfältigen Betrieb?

Der bekannte Landgasthof Lueg im schönen Emmental ist für viele Ausflügler ein beliebtes Ziel und verfügt nebst herrlicher Terrasse über diverse Bankett- und Seminarräumlichkeiten sowie attraktive Themenzimmer für Hotelgäste. Kulturell gemessen man seit Anfang Jahr mit dem renommierten Cuisinier Fradi Boss weiterhin die schmackhafte «Ämmtaler Rüschtig» und neu auch «fynschmökcherisch Spezialität» in der urgemütlichen Toufi-Stube.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/n m/w ab Ausbildung 50-80%

Wenn Teamwork, Pflichtbewusstsein und ein sympathisches und gepflegtes Auftreten Ihre Stärken sind, für Sie Abend- und Wochenendaussätze kein Problem und ein Auto vorhanden ist, freut sich unser Team auf eine gute Zusammenarbeit.

Schicken Sie dazu Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Geschäftsleitung Landgasthof Lueg, Luog 535, CH-3413 Kaltacker
Telefon +41 (0)34 435 18 81, info@lueg.ch, www.lueg.ch

Genuss ist Lebenskunst

und die Kunst des Verkaufens ist, diesen Genuss zu vermitteln! Wir sind seit mehr als 20 Jahren Lieferant für die professionelle Küche in der gehobenen Gastronomie.

Zur Verstärkung unserer Verkaufsmannschaft suchen wir einen initiativen

Kundenberater Gastronomie (m/w)

Ihre Aufgaben: Sie beraten und betreuen Ihre Kunden (Restaurant, Hotels, Catering-Betriebe etc.) und erarbeiten die bestmöglichen Lösungen für deren Bedürfnisse. Sie sorgen für einen erfolgreichen Verkaufsabschluss und akquirieren neue Kunden im für uns neuen Verkaufsgebiet Zürich.

Sie haben: eine Affinität zu hochwertigen Frischprodukten und deren Weiterverarbeitung. Als Koch, Chef de Service etc. sind Sie mit der gehobenen Gastronomie vertraut und wissen, was den Gästen schmeckt. Ein hohes Mass an Energie und Durchsetzungsvermögen erleichtern Ihnen die Aufgabe. Wenn Sie noch Freude am Umgang mit Menschen, haben ist Ihnen der Erfolg sicher. Sie sprechen die Sprache der Küchenchefs (D/F) und beherrschen den Umgang mit MS-Office.

Sie erhalten: einen Arbeitgeber, der Profi ist auf seinem Gebiet und weiss, wovon er spricht. Ein starkes Team und die für diese Aufgabe nötigen Werkzeuge sowie die Freiheit zum selbstständigen Handeln. Laufende fachliche Weiterbildung und Schulungen gehören zum Standard.

Auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen freuen wir uns und sichern Ihnen 100%ige Diskretion und eine professionelle Betreuung zu.

Fideco AG
Herr Dominique Egli
Länggasse 11
CH-3280 Murten
Tel. +41 26 678 60 00
Fax +41 26 678 60 90
www.fideco.ch

FIDECO
La source du bon goût.

Zum alten Zöllhaus

Das Haus mit Ambiance im Zentrum der historischen Stadt Chur

Wir sind eine familiär geführtes Stadt-Restaurant mit einem gepflegten A-la-carte-Service (Gilde-Betrieb).

Zur Verstärkung unserer Brigade suchen wir nach Vereinbarung oder per sofort folgende Mitarbeiter

Chef de Partie Tournant
Chef Gardemanger

Jahresanstellung

Verwöhnen Sie gerne Gäste mit einer marktfrischen Küche. Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung

Restaurant Zöllhaus
Heinz und Iris Frutiger
Malixerstrasse 1
CH-7000 Chur
Tel. 081 252 33 98
www.zollhaus-chur.ch

WIPS sucht...

... RESTAURANT MANAGER für „Neu Eröffnung“

- einige Jahre Erfahrungen als Restaurant Manager in „Top“ Betrieb, deutschsprachig, Organisations- & Führungstalent, kreativ und kommunikativ

weitere Stellen: www.wips.ch
Tel: +41(0)62 724 03 90
Bewerbung via Email: info@wips.ch

Wir sorgen für Nachwuchs

htr stellenrevue

Online unter www.hoteljob.ch

LERCHE MEGGEN

leben erleben geniessen

Wir, ein Fischspezialitäten-Restaurant am Vierwaldstättersee, suchen zur Ergänzung unseres jungen Teams per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de rang (Restaurationsfachfrau) (w)

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre und möchten Ihre Fähigkeiten und Ihre Kreativität in einem ausgezeichneten Betrieb einbringen.

Dann freuen wir uns auf Ihr Telefon und Ihre schriftliche Bewerbung unter Restaurant Lerche Meggen
Matthias Suter
Lerchenplatz 1
6045 Meggen
Tel. 041 377 23 03

Altersheim der Gemeinde Horgen

Unser Altersheim mit Platz für rund 80 Gäste, an schönster Aussichtslage und mit Blick auf den Zürichsee, bietet Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz.

Für den vielseitigen Bereich Hotellerie suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n ausgebildete/n, motivierte/n, gut Schweizerdeutschsprechende/n

Hotelfachfrau/Hotelfachmann

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

- Mitarbeit und -verantwortung in der Lingerie, Cafeteria und Servicedienste
- Reinigung der Gästezimmer
- Mithilfe bei Spezialanlässen

Es erwartet Sie:

- ein junges, motiviertes und kompetentes Team
- eine abwechslungsreiche Arbeitsstelle mit attraktiven Arbeitsbedingungen

Können wir Ihr Interesse für diese Stelle wecken? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Frau Nicole Schmid, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin oder Herr Robert Zwahlen, Heimleiter (Telefon 044 718 11 00).

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:
Altersheim der Gemeinde Horgen, Tödistrasse 20, 8810 Horgen.
E-Mail: altersheim@horgen.ch

KONGRESSHAUS ZÜRICH

Ihr Treffpunkt am See.

Das Kongresshaus Zürich ist ein vielseitiges Gastronomieunternehmen in der City, 13 Säle unterschiedlichster Grösse (10-1700 Pers.) bieten Platz für Kongresse, Tagungen, Bankette, Festanlässe, Ausstellungen und Konzerte. Zwei Restaurants sowie ein Nightlife Club und eine Disco ergänzen das Angebot.

Für die operative Leitung des Restaurants «Brosserie Metropol» suchen wir nach Vereinbarung einen versierten

• Chef de Service (m/w)

In dieser Position sind Sie zuständig für den reibungslosen Ablauf im Restaurant. Als organisierte Führungskraft übernehmen Sie die Leitung eines eingespielten Teams. Sie führen, planen und schulen die Mitarbeiter mit Fach- und Sozialkompetenz, aber auch mit Durchsetzungsvermögen und Fingerspitzengefühl. Dies erfordert Erfahrung in einer ähnlichen Position.

Wenn Sie sich für diese spannende Herausforderung interessieren, dann senden Sie uns Ihre schriftliche/elektronische Bewerbung mit Foto.

Betriebsgesellschaft
Kongresshaus Zürich AG
Frau Sandra Stanek, Personalleiterin
Gotthardstr. 5, Postfach 2523
8022 Zürich
Telefon 044 206 36 36
s.stanek@kongresshaus.ch

HOTEL CHESA RANDOLINA

Würden Sie gerne in der sehr persönlichen Atmosphäre unseres gepflegten und renommierten Hotels mitwirken und mit Ihrem Einsatz und Ihrer Begeisterung zum Erfolg unseres Unternehmens beitragen? Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir ab Juni 2009 folgenden erfahrenen, selbstständigen Mitarbeiter:

Chef de partie/Sous-Chef (m/w)

Wir bieten geregelte, angenehme Arbeitszeiten, sehr gute Bezahlung und ein möbliertes Studio.

Wenn Sie an einer längerfristigen Anstellung interessiert sind und Freude am Umgang mit frischen, lokalen Produkten (Mitglied von Gout-Mieux) haben, senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zu oder rufen Sie uns einfach an:

Tomas Courtin, Hotel Chesa Randolina
7515 Sils-Baselgia, Tel. 081 838 54 54
E-Mail: hotel@randolina.ch
Internet: www.randolina.ch

horgen

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
Conference & Event Sales Manager	Region Graubünden	J2038
Stv. Geschäftsführer m/w	Region Zentralschweiz	J1901
Operations Manager (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J2027
Restaurant Manager (w/m) 100%	Region Mittelland (SO, AG)	J1937
Restaurant Manager (w/m) 100%	Region Mittelland (SO, AG)	J1899

Kaufmännisch/Finanzen/HR/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Personalassistent/in Teilzeit 40%	Region Zürich/Schaffhausen	J1894
Controller/Buchhalter Zürich	Region Zürich/Schaffhausen	J1681
Controller/Buchhalter Bern	Region Bern	J1680
Personalchef/in	Region Zürich/Schaffhausen	J1858

Reiseleitung/Tourismus

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Dienstleister/in (100%)	Region Bern	J1900

Réception/Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Junge Receptionistin	Region Zentralschweiz	J2040
Receptionistin mit dem besonderen Flair für die individuelle Gästebetreuung	Tessin	J2029
Empfangschef/in in Tagesstelle - MSI	Region Basel	J1964
Receptionistin / Receptionist - Jahresstelle in Merligen-Interlaken	Region Bern	J2037
Chef de Réception	Region Bern	J1903

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurant/Bar Manager	International	J1957
Betriebsassistentin	Region Zürich/Schaffhausen	J1948
Restaurant Manager	Region Zentralschweiz	J1956

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Diätkoch	Region Bern	J2052
Stv. Betriebsleiter/-in Personalrestaurant	Region Zürich/Schaffhausen	J2068
Koch (m oder w)	Region Zürich/Schaffhausen	J1902
Chef de Partie - Anfangs-Souschef	Region Bern	J1960
Einen Gastgeber/Koch oder eine Gastgeberin/Koch	Region Bern	J1968
Jungkoch	Region Bern	J1857
Küchenchef (m/w)	Region Bern	J1684
executive Sous Chef	Region Zentralschweiz	J1856
Leiter/in Küche (100%)	Region Bern	J2030
Chef de Partie m/w für Restaurant La Cucina - Luzern	Region Zentralschweiz	J2035
Chef de cuisine h/f (100%)	Region Bern	J2031
Küchenchef	Region Basel	J2032
Chef de partie & Servicefachangestellte	Region Mittelland (SO, AG)	J1683
Pâtissier / Pâtissière in Tagesbetrieb - MSI	Region Basel	J1949
Diätkoch	Region Bern	J2051
Bäcker-Konditor/in 100% - MSI	Region Basel	J1946
Jungkoch in schönem Betrieb - MSI	Region Basel	J1951

Service/Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicefachangestellte für Neueröffnung	Region Bern	J1936
Servicefachangestellter	Region Bern	J2034
Serviceemitarbeiter/in, Commis de Rang - Jahresstelle	Region Zürich/Schaffhausen	J2036
Stellvertretende Chef de Service 80%	Region Zürich/Schaffhausen	J1682
Chef de Service	Tessin	J1961
Hotelfachmann/frau	Region Oberwallis	J1943
RestaurantleiterIn / Chef de Service	Region Mittelland (SO, AG)	J1945
Servicefachangestellte	Region Zürich/Schaffhausen	J1950
Servicefachangestellte (CH)	Region Zentralschweiz	J2067
Servicefachangestellte/r - MSI	Region Zürich/Schaffhausen	J1941
Serviceemitarbeiter/in - MSI	Region Zürich/Schaffhausen	J1940
Serviceemitarbeiter (m/w)	Region Zentralschweiz	J2056
Serviceaushilfen auf Abruf	Region Bern	J2028
Servicefachangestellte für Trendlokal	Region Zürich/Schaffhausen	J1938

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in - MSI	Region Basel	J1967
Leiter/in Gastronomie und Restauration - MSI	Region Basel	J1959

Lehrstellen/Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionspraktikum	Region Graubünden	J946

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Augenblick, mal ... Wir suchen dringend Verstärkung per sofort	Region Ostschweiz	J2033

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B170	administrativer Bereich / Front Office	31	I	per sofort	D I E T W A S F
B228	Barman/Barkeeper/Chef de Bar	53	CH	per sofort	D E
B212	chef de partie	26	ch	per sofort	D F E
B21	Direktion / Rooms Division / F&B	40	A	per sofort	D I E
B218	flexibel	26	CH	per sofort	D F E S P A N I S C H
B209	Geschäftsleiter, Direktor, Betriebsleiter	53	CH	per sofort	D F E
B227	Gf&Assistent/Betriebsleiter&Assistent/Restaurantleiter	39	DE	per sofort	D F E
B23	Gouvernante, Housekeeping, Lecturer	42	CH	per sofort	D F E S P A N I S C H
B229	Hausdameassistentin	33	HU	per sofort	D U N G A R I S C H
B202	Koch oder F/B	45	CH	per sofort	D F E
B22	Küchenchef	42	CH	per sofort	D F E
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	43	D	per sofort	D E
B217	Restaurantleiter/Betriebsassistent/Stv.Geschäftsführer	31	D	per sofort	D E S , R U
B196	Service	37	SK	per sofort	D E S L O W A K I S C H
B224	Service, Chef de Service	47	D	per sofort	D E
B207	Servicefachangestellte	40	NL	per sofort	D E H O L L A N D I S C H

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 27.04.09. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

aktuell - wo Meinungen gemacht werden 10 Wochen lang für CHF 25.00

Bilden Sie sich 10 Wochen lang für CHF 25.00 Ihre eigene Meinung! Oder beziehen Sie die htr hotel revue gleich im Jahresabonnement für CHF 145.00 und sparen so 30% gegenüber dem Einzelverkauf.

Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch, www.htr.ch

Suisse romande

GOLDENPASS®
SERVICES

GoldenPass Services regroupe d'importants prestataires de transports publics et d'offres touristiques reliant la Riviera Vaudoise à l'Oberland Bernois.

Nous engageons pour l'exploitation des Restaurants des Rochers-de-Naye ainsi que du Restaurant des Pléiades pour la saison d'été 2009 (juin-octobre)

**des serveuses/serveurs
aides de cuisine/plongeurs**

capables de travailler de façon compétente, indépendante et ayant des connaissances en français. Les personnes recherchées doivent être dynamiques, motivées, avoir une bonne présentation et être dotées d'un esprit d'équipe. Elles auront la possibilité de dormir sur place.

Atteignables en train à crémaillère depuis Blonay pour le Restaurant des Pléiades, depuis Montreux pour le Restaurant des Rochers-de-Naye, ils offrent un cadre alpin intéressant.

N'hésitez pas à demander des renseignements complémentaires et/ou à faire parvenir votre dossier de candidature avec photo et certificats de travail à

GoldenPass Services, Monsieur T. Milt (079 4105149), case postale 1426, 1820 Montreux 1.



☆☆☆☆☆
HOTEL ROYAL
CRANS-MONTANA

Nous cherchons pour notre Brigade de Cuisine
Été 2009 et hiver 2009/2010

1 Chef de Cuisine

1 Chef de Partie

1 Commis de Cuisine

Pour notre clientèle exigeante, nous demandons
des bonnes connaissances Culinaires

Veuillez envoyer votre C.V. à l'attention de la Direction
de l'Hôtel Royal, case postale n°65, 3963 Crans-Montana 2
ou par e-mail: info@hotel-royal.ch Tél. 027 485 95 95

HOTEL
Sass da Grüm

Wir sind ein wunderschön gelegenes Familienhotel mitten im Kastanienwald an einem «Ort der Kraft» im Tessin und suchen einen motivierten Mitarbeiter für die Saison 2009 (ab sofort-Anf. Nov.)

Koch

Haben Sie Lust, Ihrer Fantasie freien Lauf zu lassen? Dann sind Sie in unserer Veggi-Vollwert-Küche (BIO-Knospe-Zertifikat) am richtigen Ort!

Sie arbeiten zu zweit oder alleine und können so Ihre Ideen einbringen und verwirklichen.

Wenn Sie zudem sportlich sind und Freude an der Natur haben zögern Sie nicht mehr!

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit in jungem, kollegialem Team, mit regelmässigen Arbeitszeiten und neuem Mitarbeiteraus.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen (mit Foto) via E-Mail oder Post:

Hotel Sass da Grüm «Unique»
Gabriella Mettler und Stefan Buschi
6575 San Nazzaro
Tel. 091 7852171
www.sassdagruem.ch
info@sassdagruem.ch



www.hopital-bienne.ch

Le Centre hospitalier Bienne est le centre de compétences médicales public de la région bilingue Bienne-Seeland-Sud du Jura bernois. A ce titre, il offre à l'ensemble de la population des soins complets dans pratiquement toutes les branches médicales spécialisées. Chaque année, près de 50000 patients font confiance à nos 1400 collaborateurs. Pour assurer une restauration hospitalière exigeante et diversifiée, nous cherchons à engager dès le 1^{er} août 2009, ou dans un délai à convenir, notre nouveau

Chef de cuisine h/f (100 %)

Notre poste – vos missions

Vous prenez la responsabilité du service de restauration/cuisine qui compte plus de 30 collaborateurs et en assurez la gestion, tant du point de vue professionnel que personnel. Avec votre équipe, vous êtes responsable de l'approvisionnement F&B, de l'élaboration de l'offre ainsi que de la préparation et de la distribution, chaque jour, de quelques 1100 repas et autres mets. L'étroite collaboration avec la restauration et le service de conseil diététique permet de mieux cerner et de satisfaire les différents besoins de nos clients. Vous participez étroitement aux travaux imminents de transformation de la cuisine – et vous relevez très volontiers ce défi! Des connaissances en gestion d'entreprise et une habileté à manier correctement les chiffres sont les ingrédients essentiels de votre succès personnel.

Vos compétences – nos attentes

Après avoir achevé une formation de cuisinier/ère en diététique, vous avez poursuivi votre formation de base par l'obtention du diplôme fédéral de chef de cuisine/responsable de production (h/f). Vous jouissez d'une solide expérience professionnelle, également en matière de conduite du personnel, acquise dans une fonction similaire. Votre vision globale, votre sens aigu des prestations de service et de la qualité font de vous un collaborateur hors pair. En outre, vous bénéficiez d'excellentes aptitudes à planifier, organiser et décider. Votre engagement et votre motivation à fournir des prestations exceptionnelles parachèvent votre profil, lui procurant ainsi le pep nécessaire. Vous êtes de langue maternelle française ou allemande, avec de bonnes connaissances de l'autre langue.

Notre collaboration

En tant que membre de l'équipe cadre, vous contribuez activement à concevoir et à développer les prestations de service dans le domaine de l'intendance et de la restauration. Le Centre hospitalier bénéficie d'une infrastructure moderne et offre des conditions de travail basées sur une convention collective de travail. Dans le restaurant de l'hôpital, de très nombreux collaborateurs se réjouissent de pouvoir savourer une délicieuse cuisine saine, équilibrée et diversifiée.

Mme Andrea Krähenbühl, responsable Intendance et Restauration, se tient volontiers à votre disposition pour tous renseignements complémentaires, tél. 032 324 23 42 ou andrea.kraehenbuehl@spital-biel.ch. Merci d'envoyer votre dossier de candidature complet jusqu'au 8 mai 2009 à : Centre hospitalier Bienne SA, Ressources Humaines, case postale 1664, 2501 Bienne ou à : hr@szb-chb.ch

Spitalzentrum
Centre hospitalier
Biel-Bienne



Design, Esskultur, Service, Qualität, Sonne, Lifestyle
und immer wieder eine Überraschung ...

7 frische Zutaten ...

für das neue Lifestylrestaurant Seven Asia im Herzen von Ascona.

Möchten Sie zusammen mit uns die Gastronomieszene aufmischen?
Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir aufgestellte und motivierte Mitarbeiter mit Freude am Beruf, qualifizierte Personen mit guten Sprachkenntnissen in Deutsch und Italienisch sowie modernem Serviceverständnis und grossem Einsatzwillen.

Folgende Stellen sind per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

- **Japanischer Koch, Spezialist für Teppanyaki** (m/w)
- **Chef de Partie, Spezialist für Thai-Küche** (m/w)
- **Commis de Cuisine** (m/w, D oder I)
- **Hilfskoch** (m/w, D oder I)
- **Office-Mitarbeiter Küche** (m/w, D oder I)
- **Restaurationsleiter** (m/w, D/I)
- **Service Mitarbeiter** (m/w, D/I)
- **Service Praktikanten** (m/w, D/I)

Wir freuen uns auf Ihre vollständige schriftliche (auch Online-) Bewerbung mit Foto.
(Unvollständige Bewerbungen werden nicht berücksichtigt.)

Breuer & Co.
Personalbüro (personal@seven-ascona.ch)
Postfach 892, CH-6612 Ascona



SEVEN

ways to be different

ristoranti bar lounge · piazza CH-6612 ascona
Tel +41 (0)91 780 77 77 · www.seven-ascona.ch

Aus www.jobs.htr.ch wird neu
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

hoteljob.ch

www.gastronet.ch

Fach- und Kaderstellen – Fach- und Kaderleuten
Professionnels et cadres – emplois et personnel
Professionalità e quadri – posti e impiegati

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

Stellengesuche

Suche ab August/September 2009 oder nach Vereinbarung
Stelle als

Empfangssekretär oder Direktionsassistent
in Saison- oder Jahresstellung. Bin 23 Jahre, gepflegte, ordentliche Erscheinung. Nach dem Abitur absolvierte ich ein dreijähriges Studium zum Hotelökonom an der Steigenberger Akademie Bad Reichenhall, u.a. mit halbjährigem Praktikum in einem Firstclass-Hotel in Indien. Englisch und Spanisch in Wort und Schrift. Bin sehr zuverlässig und einsatzbereit. Zuschriften erbeten an:

Jacob Heinz, Baderstrasse 5, 83435 Bad Reichenhall,
Handy 0173 375 94 96,
E-Mail: jacob.heinz@gmx.net

International**Als JUNGKOCH/KOCH nach KANADA**

Gesucht für unser Schweizer Restaurant
im nördlichen Ontario

Jungkoch/Koch

für ein Jahr oder länger.

Bist du zwischen 20 und 30 Jahre alt und
Schweizer Staatsbürger?

Hast du eine abgeschlossene Kochlehre
und hast einen Führerschein?
Dann melde dich bitte mit deinen
Unterlagen und Foto per E-Mail bei
info@ahmiclakeresort.com

Demandes d'emploi**Directeur d'hôtel**

homme de terrain, excellent
commercial, bon leader, cherche
emploi dès mai.

flori.jp@gmail.com

**39-jährige qualitätsbewusste
Gastgeberpersönlichkeit
mit Herz und Hand**

sucht
das besondere Kulturhaus, Wohlfühlhotel oder Gesundheits-
hotel mit Seminar- oder Bankettmöglichkeiten, wo die ehrliche,
herzliche und verbindliche Dienstleistung von Mensch zu
Mensch im Zentrum steht.

Als kompetente Ansprechperson für den Gast und dessen
individuelle Bedürfnisse will ich zur Wertschöpfung beitragen.
Als Coach für Lernende und Mitarbeitende arbeite ich
wertschätzend und begleitend. Mit meiner Professionalität will
ich Bestehendes würdigen und Neues ermöglichen.

Mein Erfolgsausweis in führenden Häusern der Schweiz in den
Bereichen Food & Beverage, Restauration, Bankette –
bei Neueröffnungen und Weiterführungen – weisen mich als
Gastgeberpersönlichkeit mit hoher Dienstleistungsorientierung
aus. Sprachen Deutsch, Französisch, Englisch.

Konkrete Angebote bitte unter Chiffre 2223-1267 an
htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Erfahrenes, topmotiviertes, flexibles

Hotelier-Paar

sucht anspruchsvolle Aufgabe,
evtl. Sanierung, interimistische
Geschäftsführung zwischen zwei
Generationen o. ä. (ganze Deutsch-
schweiz).

Zuschriften unter Chiffre 2179-1238
an htr hotel revue, Monbijoustrasse
130, Postfach, 3001 Bern.

Werte Kadermitarbeiter/innen

Seit über 14 Jahren ist die Gastro
Holiday Service die Notadresse für:
Ferienvertretungen, Abwesenheit
durch Unfälle, Krankheit und Militär.

Infolge Neuanpassungen haben sich
neue freie Daten ergeben für Mai und
Juni 2009!

Anfragen unter Tel. 079 358 53 38,
Harald Zoske.

(Infos täglich bis 21 Uhr inkl.
Wochenende!)

Jungkoch

sucht eine Jahresstelle auf 1. Mai
oder nach Vereinbarung
(Deutschschweiz).

Ruoss Daniel, Hotel Hulftegg
Tel. 079 427 41 55

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@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: 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 Wüss

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

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

– Frontseite / Première page: Fr. 170 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Direktion / Direction: Fr. 160 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 160 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Stellengesuche / Offres d'emploi: Fr. 150 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 150 (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. 19/2009	Nr. 20/2009	Nr. 21/2009	Nr. 22/2009
– Ausgabedatum	7.5.2009	14.5.2009	20.5.2009	28.5.2009
– Erscheinung	7.5.2009	14.5.2009	20.5.2009	28.5.2009
– Anzeigenschluss	Mo. 12.00 Uhr 4.5.2009	11.5.2009	Fr. 15.5.2009 12.00 Uhr	25.5.2009

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