



GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen per 01. Mai 2017 eine(n) junge(n) Mitarbeiter(in) als

Restaurationsfachfrau/mann 100 %

Für unseren Betrieb, Gasthaus Rathauskeller in Zug. Wir sind ein vielseitiger Betrieb mit Bistro, unserem à la carte Restaurant „Zunftstube“ und dem Cateringbereich. Sie sind zwischen 20 und 30 Jahre jung, haben eine abgeschlossene Berufsbildung in der Gastronomie mit Fähigkeitsausweis und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Sie haben gute Weinkenntnisse und sie sind mit Herzblut in der Gastronomie, flexibel und Teamfähig. Sprachkenntnisse: fließend Schweizerdeutsch oder Deutsch, Englisch in Wort

Ihre Bewerbung richten Sie bitte nur per Mail an:

Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Kuno Trevisan
Ober Altstadt 1, 6300 Zug, Tel. 041 711 00 58
contact@rathauskeller.ch, www.rathauskeller.ch



Häberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Bistro, Brasserie, Gourmet- und Bankettsaal. Eine gedeckte Sommerterrasse sowie die Vinothèque Le Millésime ergänzen das Angebot.

Für die Unterstützung von Fredi Häberli und seinem Team haben wir per sofort folgende Stelle neu zu besetzen

Commis de cuisine (m/w)

für den gepflegten à la carte-Service

Wenn Sie über gute Berufserfahrung verfügen, Freude haben in einem motivierten Team mitzuarbeiten und eine Portion Eigenverantwortung mitbringen erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Häberli's Schützenhaus
Oberdorfstrasse 10, 3053 Münchenbuchsee
Tel. 031 868 89 88, info@haeberlis.com

Stellengesuch

Der Koch für alle Fälle

mit 25-jähriger Berufserfahrung, springt ein, wann immer es brennt! **Telefon 076 345 54 01**

Für die Übernahme eines Land-Restaurants, Nähe Frauenfeld suchen wir eine

Allrounderin

Du hilfst dem Chef bei allen anfallenden Arbeiten. Guten Lohn und Gewinnbeteiligung sind garantiert.

Bewerbung an:

IdeaCasa, Wiesentalstrasse 20, 8252 Schlatt
Mobile 078 885 69 67, icimmo@bluewin.ch

An einmaliger Lage, 500 Meter über dem Vierwaldstättersee im Kanton Nidwalden, entsteht derzeit ein unvergleichliches Resort mit rund 400 Zimmern, 68 Residence-Suiten mit Hotelservice, einer Healthy Living Anlage, 12 Restaurants und Bars sowie einem umfassenden Freizeitangebot. Dieses einzigartige Projekt hat Leuchtturmcharakter bis über die Landesgrenzen hinaus und wird im Sommer 2017 eröffnet.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab Mitte des Jahres einen

Servicemitarbeiter 100%, m/w

Diese gastorientierte Position umfasst folgende Aufgaben:

- Gewährleisten eines reibungslosen Serviceablaufes unter Berücksichtigung der internen Servicestandards
- Selbstständiges Führen einer Servicestation
- Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste
- Sicherstellung eines professionellen Speise- und Getränke-services
- Schaffen einer freundlichen und angenehmen Umgebung für unsere Gäste

Sie verfügen über eine abgeschlossene Service Ausbildung in der Gastronomie/Hotellerie und konnten schon Erfahrung in der gehobenen Hotellerie sammeln. Deutsch und Englisch beherrschen Sie fließend, jede weitere Fremdsprache ist von Vorteil. Ihre saubere und organisierte Arbeitsweise zeichnet Sie genau so aus, wie Ihre Belastbarkeit und Ihre Flexibilität. Sie zeigen Sensibilität im Umgang mit internationalen Gästen, sind aufmerksam, verkaufsorientiert und haben ein freundliches und gewinnendes Auftreten. Der Wille, vorhandenes Wissen anzuwenden und Interesse neues zu lernen runden Ihr Profil ab.

Es erwartet Sie eine vielseitige Tätigkeit zu fairen Anstellungsbedingungen in einem einzigartigen Naherholungsgebiet. Ergreifen Sie diese einmalige Gelegenheit einer abwechslungsreichen Aufgabe mit dem Potenzial dazuzulernen und zum Erfolg des neuen Weltklasse Resorts im Herzen der Schweiz beitragen zu können.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Motivationsschreiben, Arbeitszeugnissen und Foto.

BÜRGENSTOCK HOTELS AG
Simon Kapser, HR Sachbearbeiter
6363 Obbürgen
Telefon +41 41 612 99 10
www.buergenstock.ch



BÜRGENSTOCK
HOTELS & RESORT
LAKE LUCERNE