



Unser Hotel zählt zu den renommiertesten Schweizer Luxus Hotels. Vor über 160 Jahren gegründet ist das Kulm Hotel St. Moritz heute die bevorzugte Engadiner Adresse für anspruchsvolle Gäste aus aller Welt und eine Ikone der Schweizer Hotellerie.

Um den höchsten Ansprüchen unserer Gäste gerecht zu werden, suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n:

F&B Manager (m/w) in Jahresstellung

Ihre Hauptaufgaben

- Hauptverantwortung in allen F&B Abteilungen (Service, Event, Controlling Einkauf, Lager, Economat und Stewarding)
- Verantwortung für das Event- und Kongressangebot und dessen Verkauf
- Organisation und Koordination von Events und Kongressen mit bis zu 600 Personen sowie die vollumfängliche Kundenbetreuung vor, während und nach dem Anlass
- Controlling & Budgetierung in Zusammenarbeit mit der Direktion
- Aktive Unterstützung zur Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufs in allen F&B Abteilungen
- Mitwirkung bei der Einarbeitung, Einführung und Motivation der Mitarbeiter in den F&B Abteilungen: Sommer ca. 95 Mitarbeitende; Winter ca. 190 Mitarbeitende
- Überwachung sowie Einhaltung der Qualitätsstandards im F&B Bereich von LHW, unserer Richtlinien nach ISO und den HACCP Richtlinien
- Gästekontakt durch Organisation, Durchführung und Kontrolle von Events
- Optimale Dienst- und Urlaubsgestaltung

Ihr Profil

- Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule
- Erfahrung in der Führung eines F&B Teams in der Saison-/Luxushotel
- Eigenverantwortliche, flexible und innovative Arbeitsweise
- Motivierte und belastbare Persönlichkeit mit unternehmerischem Denken
- Deutsch und Englisch in Wort und Schrift, weitere Sprache von Vorteil

Wir bieten Ihnen eine, in jeder Hinsicht faszinierende und verantwortungsvolle Aufgabe sowie ein äusserst interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Lebenslauf, Foto, Zeugnisse). Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Infos auf www.kulm.com/jobs

Herzlich Willkommen im BELVEDERE HOTELS SCUOL. Unsere Hotels bieten die Grosszügigkeit der traditionellen Hotellerie um die Jahrhundertwende verschmolzen mit modernem Design und Komfort an.

Zur Verstärkung unserer Teams in den BELVEDERE HOTELS SCUOL suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de Partie (m/w)

Zur Ergänzung unseres jungen und aufgestellten Küchen-Teams, suchen wir einen kreativen und verantwortungsbewussten Chef de Partie

Sie haben eine fundierte Berufsausbildung und 2-3 Jahre Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, Spass am Beruf und eine positive Ausstrahlung.

Bei Interesse senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an:

Hotel Belvédère, Stradun 330, 7550 Scuol

Telefon: +41 (0)81 861 06 06

E-Mail: mitarbeiterbuero@belvedere-hotels.ch

Internet: www.belvedere-hotels.ch

Ansprechpartner: Frau Sandy Stöckenius-Lindemann

Servicemitarbeiterin 80 - 100% mit Erfahrung in der Gastronomie

Arbeitsbeginn: per sofort oder nach Vereinbarung

Ihre Aufgaben

- Führen einer eigenen Servicestation inklusive Inkasso
- Allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten
- Arbeitszeiten: Montag bis Samstag (Tagesarbeitszeiten)

Sie bringen mit

- Mindestens 1 Jahr Berufserfahrung
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Hohe Kundenorientierung, flexibel und belastbar

Wir bieten

- Regelmässige Arbeitszeiten
- Attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen
- Arbeitszeit während den Geschäftszeiten im MMM Zentrum Oberland Süd, Thun,
- Sonn- und allgemeine Feiertage frei

Bewerben Sie sich jetzt!

Wir freuen uns auf Ihr Dossier mit Motivationsschreiben, Lebenslauf, Foto, Arbeitszeugnissen

Piz Paz AG, Restaurant Piazzetta

Einkaufszentrum Oberland Süd

Talackerstrasse 62, 3604 Thun

Kontaktperson: Frau Fabyana Lanz, STV. Geschäftsführerin

Telefon 033 336 66 52

E-Mail pizpaz@tcnet.ch



GEBRÜDER KNIE
SCHWEIZER NATIONAL-CIRCUS AG

In unserem Knie-Buffer suchen wir für die Tournee 2018 (März-November) eine/n

Event Manager – Chef de Service (m/w) 100%

Ihre Hauptaufgaben umfassen:

- Vorbereitung, Planung und Durchführung von verschiedensten Kundenanlässen (20-2'000 Gäste)
- Mitarbeit am Buffet vor, während und nach den Circus-Vorstellungen
- Mithilfe bei der Instandstellung der Buffet-Wagen bei Auf- und Abbau an jedem Gastspielort
- Unterstützung des Geranten bei der Führung und Einsatzplanung des Teams (15 Mitarbeitende)

Sie sind/haben:

- eine abgeschlossene Ausbildung oder vergleichbare Weiterbildung in der Gastronomie und einige Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie inkl. erste Führungserfahrung
- zuverlässig, flexibel, belastbar und verfügen über eine hohe Gast- und Serviceorientierung
- fundierte EDV-Kenntnisse (MS Office) und sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Französisch in Wort und Schrift sowie fließende Englisch-Kenntnisse setzen wir voraus, jede weitere Fremdsprache ist von Vorteil
- Führerscheinkategorie B und sind bereit, die Kategorie BE während der Anstellungsdauer zu erwerben

Es erwartet Sie

eine interessante und vielseitige Aufgabe in einer befristeten Anstellung (mit Möglichkeit auf eine mehrjährige Saison-Tätigkeit), in einem ganz besonderen Unternehmen. Für die Reise an unsere ca. 40 Gast-spielorte in der ganzen Schweiz stellen wir einen komfortablen Wohnwagen zur Verfügung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Angabe der Job-ID 14637 vorzugsweise per E-Mail an: personal@knie.ch oder:

Gebrüder Knie

Schweizer National-Circus AG, Frau Annelis Rohrer, Leiterin Personalbüro
St. Wendelinstrasse 10, 8640 Rapperswil SG, Tel. 0848 56 43 25