

HOTEL LAUDINELLA

St. Moritz

VIELSEITIG, INNOVATIV und IMMER OFFEN! So ist unser Hotel und so stellen wir uns unsere Mitarbeiter vor...

Das Laudinella, ein Hotel der Kategorie Unique und getragen von der gleichnamigen Genossenschaft, ist der ideale Ort, um Sport, Kultur, Kulinarik, Kongresse und Wellness im magisch schönen Engadin zu erleben. Das Hotel ist das ganze Jahr geöffnet, verfügt über 204 Zimmer, 5 Restaurants, 2 Bars, Kongress- und Seminarräume, einen Wellnessbereich und bietet ein grosses kulturelles Angebot.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab Dezember 2018 eine/n motivierte/n

Demi Chef de Partie (m/w)

in Saisonanstellung

Ihre Aufgaben:

- Mithilfe beim Führen eines Postens mit allen anfallenden Arbeiten
- Mithilfe bei der Ausbildung von Praktikanten und Lernenden
- Hohes Qualitätsbewusstsein
- Einhaltung der Küchenhygiene gem. HACCP

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Kochlehre
- Mehrjährige Berufserfahrung
- Hohe Motivation und Kreativität
- Sie sprechen Deutsch und Englisch (Italienisch von Vorteil)
- Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Sie haben ein gepflegtes Erscheinungsbild sind ein Teamplayer, flexibel und belastbar

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto und Arbeitszeugnisse.

Hotel Laudinella

Andrea Sandra Cologna, Vizedirektorin
7500 St. Moritz, +41 (0)81 836 06 96 – jobs@laudinella.ch

**Der nächste Immobilien-
+ Stellenanzeiger
erscheint am 3. Oktober 2018**



online Hotelstellenmarkt
www.jobs-hotel.ch



Tel. 043 - 321 70 70
online Gastrostellenmarkt
www.jobs-gastro.ch

- ✓ über 1200 Stellenangebote!
- ✓ gratis Stellengesuche aufgeben!
- ✓ gratis Jobs per Email empfangen!
- ✓ weitere Stellenangebote europaweit!



Eine Perle am Bodensee

An bester Lage, direkt am See, umgeben von einer idyllischen Naturlandschaft, bietet unsere Auftraggeberin ihren Gästen kulinarischen Genuss und Wohlfühlatmosphäre pur. Das etablierte und gut besuchte Restaurant auf der schweizerischen Seite des Bodensees ist mit einer Gartenterrasse, einem repräsentativen Saal, einem Bistro und über 350 Sitzplätzen auch für grössere Kundenanlässe eine attraktive Location.

Wir suchen den

F&B-Manager (m/w)

Sie übernehmen die Verantwortung und Leitung des gesamten Gastronomiebereichs und stellen einen reibungslosen Betriebsablauf sicher. Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft und sind gerne bei den Gästen an der Front.

Ihr Qualitäten liegen auch in der Gestaltung des F&B-Angebots, der Warenbewirtschaftung mit Einkauf, Lagerhaltung und Kostenkontrolle. Des Weiteren liegt Ihnen das Optimieren der Qualitätsstandards und der Prozessabläufe sowie die Verkaufsplanung, Budgetkontrolle, Personaleinsatzplanung und die Einhaltung von Ziel- und Umsatzvorgaben. Margen und Renditen bereiten Ihnen ebenso Freude wie die personelle und fachliche Führung aller in diesen Bereichen tätigen Mitarbeitenden. Für diese verantwortungsvolle Aufgabe erwarten wir eine Grundausbildung als

dipl. Hôtelier-Restaurateur HF (m/w) oder Restaurationsleiter (m/w)

und einige Jahre Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position. Mit kreativen Ideen, kulinarischem Feingefühl, effizientem Organisationstalent und zuvorkommendem Kundenservice setzen Sie die Erfolgsgeschichte dieses traditionsreichen Restaurants fort. Sie sind der geborene Gastgeber mit breiter Führungserfahrung. Sie planen und organisieren gerne, agieren flexibel und denken unternehmerisch.

Wir wenden uns an eine Persönlichkeit mit hoher Einsatzbereitschaft, die etwas gestalten, bewegen und ihre eigenen Ideen umsetzen möchte. Nähere Einzelheiten erfahren Sie von Urs Eberle. Ihre Bewerbung reichen Sie bitte online ein. Absolute Diskretion ist garantiert.

WILHELM

COMPETENCE
IN HR SOLUTIONS.
SINCE 1979.

WILHELM AG

St. Leonhardstrasse 20
9001 St. Gallen
Telefon +41 71 227 90 00
www.wilhelm.ch