

Sie sind eine Frohnatur, lieben die gepflegte Gastronomie und finden es schön, wenn Sie unter der Woche frei haben? Dann sind Sie bei uns richtig: Wir suchen eine belastbare Persönlichkeit, welche in unserem lebhaften Betrieb den Gästen einen super Service bieten kann. Geregelt Arbeitszeiten, ein ansprechender Lohn und ein vielschichtiges Gästepublikum erwartet Sie! Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

## Restaurationsfachfrau/-mann

### Anforderungen

abgeschlossene Berufslehre EFZ oder mehrjährige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie

Sprachen: Deutsch als Muttersprache, Englisch etc. are nice to have

Bewerbende mit einem Arbeitsweg von über 40 Minuten können leider nicht berücksichtigt werden

Der Adler: ein innovativer, ehrgeiziger und vielseitiger Landgasthof mit Tradition.

Bewerbung / Kontakt

Landgasthof Adler, Harry Baumann, Betriebsinhaber

Binzikerstrasse 80, 8627 Grüningen

Telefon: 044 935 11 54

www.adler-grueningen.ch, info@adler-grueningen.ch

Interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit. Top moderner Arbeitsplatz mit bester Infrastruktur und Geräten der neuesten Technikgeneration. Entsprechende Entlohnung und aktuelle Anstellungsbedingungen. Unterkunft auf Wunsch vorhanden.

## Réceptionist M/F (Saisonstelle)

### Anforderungen

Abgeschlossene Ausbildung im kaufmännischen Bereich von Vorteil. Bringt bereits Erfahrung in ähnlicher selbständiger Tätigkeit an der Front mit. Offene, herzliche und kommunikative Fachperson welche die Gäste aufmerksam betreut. Sprachkenntnisse in D/F/E.

Sprachen: Deutsch, Englisch und Französisch

Im Herzen eine bekannten Skiorten findet man dieses bekannte 5\* Haus. Erlesene Küche, moderne und detailliebende Wohnräume, Seminar- und Banketträumlichkeiten wie auch grosszügiges Wellnessangebot.

Bewerbung / Kontakt

Gastronet.ch Jobs and More

Herr Christian Tuchscherer

Spitalgasse 12, 8001 Zürich

Telefon: 044 225 80 90

www.gastronet.ch, gastronet@gastronet.ch

Da einer unserer beiden Köche Ende Wintersaison 2019 in Pension gehen wird, suchen wir ab 1. Juni 2019 (Beginn Sommersaison 2019) eine

## Kulinarisch-handwerkliche Zauberkraft (Koch) 80%

### Ihre Aufgaben:

- Zubereitung der Menüs mit hoher Qualität (frisch, saisonal, hausgemacht) und mit regionalen Produkten
- Herstellung unserer hauseigenen Produkte (Brot, Pasta, Kuchen, Joghurt)
- Menüplanung in Absprache mit dem Team
- Bestellung der Produkte, Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten
- Mitarbeit in anderen Bereichen des Hotelbetriebs je nach Interesse und Fähigkeiten (Eventplanung, Catering etc.)

### Wir erwarten:

- Einen erfahrenen Koch mit Leidenschaft für eine regionale, saisonale Küche
- Eine Person mit Flair fürs Gastgewerbe
- Einbringen von neuen, kreativen Ideen, Teamfähigkeit
- Bereitschaft zu unregelmäßigen und flexiblen Arbeitszeiten, besonders am Wochenende und an Feiertagen
- Die Kontrolle der Einhaltung der Hygiene-, Arbeits-, Qualitäts- und Sicherheitsvorschriften und Kalkulationssicherheit

### Wir bieten:

- Ein junges, innovatives und motiviertes Team
- Einen wunderschönen Ort und ein liebevoll saniertes Haus
- Eine familiäre Atmosphäre

Weitere Informationen zum Betrieb finden Sie auf unserer Webseite unter [www.medelina.ch](http://www.medelina.ch). Wir sind auch telefonisch erreichbar unter 081 947 40 77 und geben gerne Auskunft. Das medelina-Team freut sich auf Ihre Bewerbung bis zum 24. März 2019.

### medelina SA

Herr Rico Tuor, Geschäftsleiter

Sur Vitg 100, 7184 Curaglia

M 078 669 95 08, [rico@medelina.ch](mailto:rico@medelina.ch), [www.medelina.ch](http://www.medelina.ch)

Unsere Restaurants Delta (klassische, regionale und frische Küche) mit der Strättligstube (Gourmet), das Vital-Bistro Delta-verde sowie unser Hotelrestaurant mit hochstehenden Buffets, Banketten oder Halbpensions-Gerichten bieten ein abwechslungsreiches und vielseitiges Tätigkeitsfeld.

Wir suchen nach Vereinbarung einen

## Commis Saucier 100%

### Hauptsächliche Aufgabenbereiche:

- Unterstützung und Vertretung des Postenchefs
- Korrekte Warenannahme und -lagerung
- Einhaltung der Lebensmittelgesetzgebung

### Was wir von Ihnen erwarten:

#### Fachliche Qualitäten:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch EFZ
- Erfahrung im à la Carte- und Bankettbereich
- Erfahrung in der gehobenen Gastronomie

#### Persönliche Qualitäten:

- Hohe Dienstleistungsbereitschaft und Gästeorientierung
- Strukturiertes, diszipliniertes, selbstständiges Arbeiten
- Affinität zu Gesundheit, Fitness, Sport

Das im März 2016 eröffnete Deltapark Vitalresort ist ein ausgesprochen attraktiver Arbeitsort an wunderschöner Lage direkt am Thunersee mit einem motivierten und qualifizierten Team. Wir bieten einen modernen Arbeitsplatz mit zeitgemässer Infrastruktur. Zahlreiche interessante Benefits im Bereich Fitness und Wellness sorgen für Ausgleich und Entspannung neben der Arbeit. Auf Wunsch verfügen wir über schöne Mitarbeiterunterkünfte in der Nähe oder sind gerne behilflich bei der Wohnungssuche.

### Deltapark Vitalresort

Deltaweg 29, 3645 Gwatt, Frau Lea Staub

[hr@deltapark.ch](mailto:hr@deltapark.ch), [www.deltapark.ch](http://www.deltapark.ch)