

	<p>DOLOMITI Varie Figure a pagina 15</p>		<p>SANTA MARGHERITA LIGURE Terapista a pagina 18</p>		<p>LUGANO Varie Figure a pagina 18</p>	<p>JOB in TOURISM Via Giuseppe Mussi, 4 - 20154 Milano Tel. 02 48519477 - 02 43980431 e-mail: info@jobintourism.net www.jobintourism.it</p>
---	---	---	---	---	---	--

JOB in TOURISM®

OPPORTUNITÀ DI LAVORO • INCONTRO DOMANDA ED OFFERTA • INFORMAZIONE NEL CAMPO DEL TURISMO IN ITALIA ED ALL'ESTERO • ALBERGHI - VILLAGGI TURISTICI - RISTORANTI - BAR - COMPAGNIE AEREE - CATERING MARITTIMO, AEROPORTUALE, FERROVIARIO E TUTTO QUANTO FA TURISMO • AGENZIE VIAGGI/T.O. • OPPORTUNITÀ AZIENDE CESSIONI E RILIEVI



Lavorare open air: un trampolino di lancio per il futuro

a pagina 2

TENDENZE

Ospitalità creativa: dove l'arte incontra il lusso e l'eleganza

a pagina 5

TECNOLOGIA

Serenissima Informatica presenta protel Cloud

a pagina 7

NUOVE APERTURE

AMONTI Chalets, il comfort 5 stelle all'insegna della libertà

a pagina 9





Lavorare open air: un trampolino di lancio per il futuro

Dagli alloggi alle iniziative di formazione e welfare: le aziende raccontano come sta cambiando il lavoro in villaggi e campeggi, che per l'estate offrono molte possibilità di inserimento, ideali anche per i più giovani

■ di SILVIA DE BERNARDIN

In prima pagina,
Stella del Mare Family Collection
Club del Sole, Castiglione della
Pescaia;
foto apertura pagina,
Club Med Cefalù

Per molti è stata e continua a essere la prima esperienza di lavoro nel turismo, quella che si fa al termine della scuola, se non addirittura durante i tirocini previsti dall'alternanza scuola-lavoro, anche senza avere una formazione specifica nel settore. E se in passato era spesso sinonimo di giornate lavorative infinite, paghe ridotte e condizioni non proprio ottimali, oggi lavorare in villaggi e campeggi è molto diverso. Sono molte le realtà che negli anni hanno investito nelle risorse umane, con iniziative volte a favorire esperienze stimolanti e percorsi di crescita professionale che rendono il lavoro stagionale *open air* un'occasione ben spendibile poi anche altrove, oltre che per un'eventuale crescita interna. Ce lo raccontano i responsabili HR di aziende e gruppi che, alle porte dell'estate, offrono molte possibilità di inserimento, perfette anche per i più giovani.

È il caso di Club Med, che per l'estate ricerca centinaia di profili, soprattutto nell'F&B, per le due strutture italiane del gruppo di Cefalù e Prapelato e per quelle presenti in Europa e nel resto del mondo. "La mobilità internazionale – ci spiega la Recruitment Manager per l'Europa del Sud del gruppo, **Elena Bercellino** – è una caratteristica distintiva da sempre di un'esperienza in Club Med, incoraggiata dalla sua presenza mondiale, la quale garantisce, oltre alla continuità lavorativa e alla possibilità di sviluppare una carriera internazionale, anche di effettuare una *job rotation* tra vari settori". La selezione è a tutto campo: "In base al ruolo e alle responsabilità, ricerchiamo candidati con esperienza

”

Sono molte le realtà che negli anni hanno investito nelle risorse umane, con iniziative volte a favorire esperienze stimolanti e percorsi di crescita professionale che rendono il lavoro stagionale *open air* un'occasione ben spendibile poi anche altrove, oltre che per un'eventuale crescita interna



Sopra,
hu Park Albatros Village,
San Vincenzo e hu Altomincio
Village

Sotto,
SPA Therapist e figure di sala e
cucina sono tra le più ricercate
dalle strutture open air per l'alta
stagione estiva

pregressa nella mansione richiesta, ma anche profili junior che abbiano voglia di intraprendere un percorso di crescita professionale. Il requisito principale per tutti riguarda la condivisione dei valori che sono al centro dell'azienda: responsabilità, multiculturalità, spirito pionieristico, gentilezza e libertà". E poi, l'ottima conoscenza del francese e dell'inglese, sia per le posizioni più a contatto con i clienti, come quelle di Receptionist, SPA Therapist, Addetto alle vendite in boutique o Chef de Rang, che per Capi Partita, Sous-Chef e Capi Pasticceria che lavorano in team multiculturali.

Tra i progetti attivati per facilitare il recruiting c'è quello che in queste settimane sta portando i selezionatori di Club Med in giro per le scuole alberghiere italiane. L'obiettivo è far conoscere il marchio e le opportunità di inserimento ai più giovani, creando sia opportunità di stage per gli studenti sia di lavoro immediato per i ragazzi in uscita dalla scuola alla fine dell'anno. L'idea è individuare figure adatte dal punto di vista della motivazione, da far crescere internamente attraverso l'esperienza sul campo e la formazione erogata dall'Università dei Talenti interna di Club Med, con percorsi dedicati al passaggio da un mestiere all'altro, allo sviluppo di soft skills, all'apprendimento di nuove lingue e alla fortificazione delle competenze tecniche.



Quella del rapporto diretto con le scuole è la strada intrapresa anche da Club del Sole. L'azienda ha recentemente annunciato l'acquisizione di una nuova struttura in Abruzzo portando così il proprio portfolio di villaggi a quota 27, in 8 diverse Regioni italiane; al momento, ci sono posizioni aperte in tutti i reparti, dalla Manutenzione alla Cucina e Sala fino all'Accoglienza e all'Housekeeping. "Accogliamo gli studenti nelle nostre strutture per gli stage, ma anche noi andiamo nelle scuole per fare formazione, incontrarli e raccontare loro cosa significhi concretamente lavorare nel turismo", racconta la Talent Acquisition Manager, **Elisa Guerra**. L'azienda cerca di porre grande attenzione ai tirocini: "Facciamo in modo che i ragazzi siano seguiti adeguatamente attraverso la figura dei coordinatori, che sovrintendono agli stage. L'obiettivo è che possano fare un'esperienza stimolante e utile dal punto di vista formativo e professionale".

Per gli inserimenti lavorativi veri e propri, l'azienda richiede esperienza pregressa nel ruolo, ma soprattutto competenze organizzative e gestionali, forti capacità relazionali e ottime competenze linguistiche. Da parte sua, Club del Sole sta investendo su wellness e welfare per i dipendenti, con nuove iniziative di formazione della Club del Sole Academy, "per migliorare la qualità dell'ospitalità e coinvolgere il personale nella crescita aziendale". L'accento è posto in modo particolare "sulla valorizzazione dei talenti e lo sviluppo delle competenze trasversali, fondamentali per affrontare le sfide di un mercato in continua evoluzione. La formazione continua e mirata – rimarca Guerra – non solo garantisce un servizio di alta qualità agli ospiti, ma favorisce anche un ambiente di lavoro positivo e stimolante, in cui ogni collaboratore può esprimere al meglio il proprio potenziale".

Oltre 700 sono le posizioni aperte anche nel gruppo Human Company, che cerca personale per le strutture hu openair, tra cui village e camping in town, presenti

”

La formazione continua e mirata non solo garantisce un servizio di alta qualità agli ospiti, ma favorisce anche un ambiente di lavoro positivo e stimolante, in cui ogni collaboratore può esprimere al meglio il proprio potenziale

A lato,
Stork Family Collection Club del
Sole, Roseto degli Abruzzi



Numeri e tendenze del turismo all'aria aperta

La stagione 2025 si preannuncia come di consolidamento per il turismo outdoor italiano con la previsione di 67,7 milioni di presenze: un dato in linea con l'andamento dei flussi turistici dell'ultimo anno. Per l'estate le presenze previste sono circa 55,8 milioni, mentre si conferma la rilevanza strategica dei mesi spalla della stagione, come maggio e ottobre. Sono le stime diffuse dall'Osservatorio del turismo outdoor di Human Company e THRENDS. A trainare il comparto è ancora una volta il mercato estero, per il quale si prevedono oltre 38 milioni di presenze (+1% rispetto al 2024). Per il mercato domestico la previsione è di 29,7 milioni di presenze, in leggero calo rispetto all'anno precedente (-2%): a incidere sono la diminuzione del potere d'acquisto e la ricerca di destinazioni alternative nel Mediterraneo. Intorno ai 4,97 miliardi di euro si aggira, invece, l'impatto economico.

L'Osservatorio ha anche delineato i trend del settore, tra i quali emerge una crescente "alberghierizzazione" dell'offerta, con l'introduzione di servizi strutturati, di qualità e sempre più simili a quelli del settore alberghiero. Parallelamente si assiste a una riqualificazione selettiva delle strutture, trainata da investimenti di gruppi italiani e internazionali, orientati verso formule ibride e upgrade dei servizi. Il tema del benessere all'aria aperta emerge come centrale, con proposte che integrano natura, wellness e alimentazione consapevole. Infine, il digitale, che gioca un ruolo chiave nell'outdoor, tra domotica e app per interagire con i servizi dei villaggi e vivere appieno l'esperienza di soggiorno.

un pilastro fondamentale. Per i lavoratori abbiamo implementato negli anni numerose iniziative come corsi di formazione, percorsi di crescita e pratiche di welfare aziendale dedicate alla cura del benessere personale come l'attivazione di uno sportello per il supporto psicologico. Per noi, si tratta di aspetti imprescindibili che, con lo sguardo sempre rivolto al futuro, andremo ulteriormente a integrare ed evolvere".

Un impegno che, in molti casi, interessa anche strutture singole, come Il Pioppeto Camping & Residence di Vasto Marina. "Si associa ancora il lavoro in campeggio a grandi camerate in cui il personale vive stipato dopo molte ore di lavoro. Invece – ci tengono a evidenziare dal team HR – ci sono realtà, anche piccole come la nostra, che investono molto nel benessere dei collaboratori a partire dagli aspetti più pratici e spesso trascurati, come gli alloggi, eppure fondamentali per garantire condizioni di lavoro attrattive. Anche noi ci stiamo muovendo in questa direzione con l'impegno a rendere i contratti di lavoro ancora più trasparenti, migliorare l'organizzazione dei turni, creare le condizioni per un ambiente che sia per il team il più possibile sereno e disteso e rendere gli alloggi più confortevoli".

”

Si associa ancora il lavoro in villaggio a grandi camerate in cui il personale vive stipato dopo molte ore di lavoro. Invece, ci sono realtà, anche piccole, che stanno investendo molto nel benessere dei collaboratori a partire dagli aspetti più pratici, come gli alloggi, spesso trascurati nei campeggi e nei villaggi, eppure fondamentali per garantire condizioni di lavoro attrattive

in Veneto, Toscana e Lazio e Lussemburgo, oltre che per la dimora storica Palagina alle porte del Chianti e il PLUS Florence di Firenze. Gli inserimenti sono previsti in diversi ambiti: nel settore ricettivo e di assistenza clienti, nell'area servizi, nell'F&B e in quello della manutenzione generale e delle aree verdi. "Per Human Company – sottolinea **Mattia Rosati**, Chief Corporate Services Officer – le persone rappresentano



Ospitalità creativa: dove l'arte incontra il lusso e l'eleganza

Viaggio alla scoperta di quattro hotel italiani di alta gamma che hanno saputo interpretare in maniera inedita il rapporto sempre più stretto tra ospitalità e arte

■ di LUDOVICA MATI

Nella pagina,

La Serena, boutique hotel di Forte dei Marmi, ospita mostre temporanee e propone residenza artistiche immersive per artisti

Collezioni permanenti, mostre temporanee, vernissage e allestimenti tematici: diventa sempre più saldo il legame tra hôtellerie di lusso e arte, intesa non solamente nell'accezione del design di interni e arredi che dà forma e colore agli spazi, ma come elemento caratterizzante l'esperienza di soggiorno degli ospiti.

Lo dimostra la selezione curata da Condé Nast Johansens, guida di riferimento internazionale dei viaggi di lusso, che ha individuato alcune tra le mostre più affascinanti e degne di nota all'interno degli hotel di alta gamma di tutto il mondo. Tra questi, spiccano anche quattro indirizzi italiani: scopriamoli insieme per capire come ogni struttura ha inteso dare forma a un rapporto – quello tra ospitalità ed esperienza artistica – che ha molte potenzialità da esprimere.

La prima struttura italiana indicata è l'hotel La Serena di Forte dei Marmi, rifugio celebre per artisti da secoli e oggi meta di vacanza del jet set internazionale. Il boutique hotel conta 30 camere e offre l'opportunità ad artisti emergenti di utilizzare uno spazio studio nel tranquillo scenario naturale nel quale è immerso grazie a un programma di residenze artistiche che favoriscono l'immersione creativa e la sperimentazione. Le opere d'arte riempiono ogni stanza e nell'hotel hanno la possibilità di esporre sia artisti affermati che nuovi talenti, come gli attuali artisti residenti Maitha Abdalla, Hazem Harb e Samo Shalaby. L'arte di Maitha Abdalla, originaria degli Emirati Arabi, combina film, fotografia, scultu-



A destra, l'hotel Ca' Sagredo, sul Canal Grande, a Venezia, dichiarato monumento nazionale, è in parte hotel, in parte museo e in parte galleria d'arte e ospita una collezione di dipinti, affreschi e dettagli architettonici risalenti al XV secolo



Sotto, Elizabeth Unique Hotel, a Roma, per il quale il curatore Fabrizio Russo, proprietario della Russo Art Gallery, ha selezionato una collezione affascinante di opere d'arte



ra, pittura, disegno e performance. Le sue opere, spesso fantastiche e astratte, affrontano temi che spaziano dal folklore e dalla mitologia alla psicologia e alle dinamiche sociali. Anche Hazem Harb esplora le complesse relazioni tra persone e luoghi, con un'arte che nasce dalle sue esperienze tra Gaza, Roma e gli Emirati, mettendo sempre in risalto i riferimenti alla sua terra d'origine. Infine, il lavoro di Samo Shalaby, artista egiziano-palestinese, trae ispirazione dai suoi percorsi artistici tra Dubai, Londra e Il Cairo. Le sue opere spaziano dal design scenografico ai costumi e ai gioielli, riflettendo una vasta gamma di influenze artistiche.

In una selezione dedicata a hotel e arte non può certamente mancare Venezia, presente con il Ca' Sagredo Hotel. Dichiarata monumento nazionale, la struttura affacciata sul Canal Grande è in parte hotel, in parte museo e in parte galleria d'arte, con una collezione di dipinti, affreschi e dettagli architettonici risalenti al XV secolo, quando il palazzo fu costruito. La famiglia Sagredo, appassionata collezionista d'arte, ha commissionato e accumulato opere che comprendono stucchi, sculture, libri e dipinti ancora oggi visibili.

Tra gli artisti in mostra vi sono Pietro Longhi, Francesco Bertos, Andrea Urbaniare, Jacopo Amigoni, Giambattista Tiepolo, Niccolò Bambini, Gaspare Diziani, Carpofo Mazzei e Abbondio Stazio, insieme agli architetti Andrea Tirali e Tommaso Temanza. Di particolare fascino è "La Sconfitta dei Vizi" di Niccolò Bambini, dipinta sul soffitto della Sala Del Doge, dove viene servita la colazione, incorniciata da raffinati stucchi del XVIII secolo. Gli affreschi vivaci di Gaspare Diziani, raffiguranti divinità olimpiche, adornano invece la Music Ballroom.

E poi, ovviamente, Roma. Per l'Elizabeth Unique Hotel il curatore Fabrizio Russo, proprietario della Russo Art Gallery, ha selezionato una collezione di opere d'arte che annovera artisti come Enrico Benetta, noto per le sue sculture "scritte" con lettere che creano nuovi linguaggi narrativi, Veronica Montanino, con i suoi dipinti ipnotici e labirintici, e Manuel Felisi, i cui macro-collage evocano paesaggi nordici e foreste. Anche le opere tridimensionali su tela di Michael Gambino e quelle di Luca Di Luzio, conosciuto per la stampa del suo corpo su grandi fogli di carta, sono esposte all'interno dell'hotel. Le sculture-pittura di Giorgio Tentolini, realizzate intrecciando fili metallici, arricchiscono gli spazi, come il ritratto di Burt Bacharach situato nel bar dell'hotel.

Nella selezione di Condé Nast Johansens compare, infine, il Buonanotte Garibaldi, la guest house romana di Luisa Longo, fiber artist che dipinge principalmente su organza, sete e rasi portando avanti un lavoro di ricerca artistica che esplora il cosmo, i ritmi della natura e della musica. Qui, nel cuore di Trastevere, dal 2005 Longo espone le proprie opere: sete, quadri e accessori fashion dipinti a mano, tutti pezzi unici che gli ospiti della residenza possono ammirare, ma anche scegliere di acquistare.

”

Diventa sempre più saldo il legame tra hôtellerie di lusso e arte, intesa non solamente nell'accezione del design di interni e arredi che dà forma e colore agli spazi, ma come elemento caratterizzante l'esperienza di soggiorno degli ospiti

Sopra, Buonanotte Garibaldi, la guest house romana della fiber artist Luisa Longo, nella quale è possibile soggiornare e acquistare i pezzi unici realizzati dall'artista tra sete, quadri e accessori fashion dipinti a mano



Serenissima Informatica presenta protel Cloud

La software house ci parla della nuova versione in cloud del suo PMS con funzionalità aggiornate che ne migliorano l'usabilità e l'integrazione: ecco come funziona e quali sono i vantaggi per gli hotel che lo adotteranno

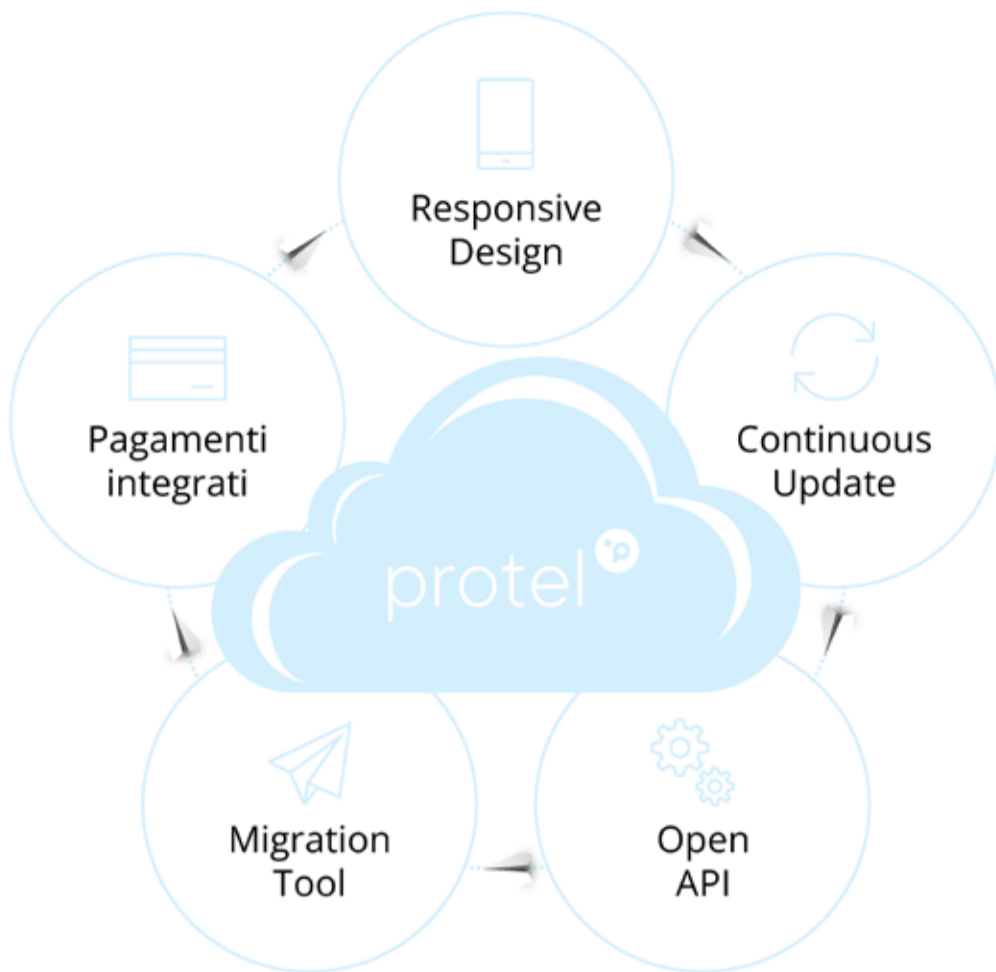
■ di GIORGIO BINI

Integrazione e personalizzazione, unite a una migliore usabilità e a un *look and feel* moderno e customizzabile. Sono le caratteristiche di protel Cloud, la nuova versione del PMS che Serenissima Informatica distribuisce e supporta in Italia e Spagna, che permette di gestire tutte le attività dell'hotel in un'unica piattaforma cloud. Proprio la sua natura "sulla nuvola" garantisce al nuovo PMS – partendo dal classico protel Onpremise – ovvero, installato sul server del cliente – un software consolidato e apprezzato da migliaia di clienti – di migliorare ulteriormente oggi la sua usabilità rendendolo accessibile da qualsiasi dispositivo collegato alla rete, desktop o mobile.

Ma non è questa l'unica novità del nuovo protel Cloud sul quale Serenissima Informatica ha lavorato "per renderlo perfetto per gli hotel 4 e 5 stelle e integrarlo con gli altri software della nostra suite", ci racconta il Direttore Software, **Sirio Nicolao**. "Ciò permetterà, per esempio, a Guezzt per la marketing automation e iSelz per la ristorazione, di essere integrati all'interno di protel Cloud in un modo innovativo, con una serie di nuove funzionalità comandate dal PMS e senza necessità, ogni volta, di passare da un software all'altro come invece avviene di solito".

Alessandro Calligaris, Direttore Marketing, sottolinea che "la nostra collaborazione con protel e Planet va molto al di là della semplice rivendita e si estende dalla definizione delle caratteristiche funzionali del software alla sua personalizzazione, a tutto vantaggio dei clienti che possono beneficiare di un PMS internazionale con un partner locale forte,

”
"protel Cloud è un prodotto più usabile, più intuitivo e più moderno rispetto ai normali PMS onpremise, pur avendo mantenuto lo stesso livello di completezza e prestazioni. È responsive, ovvero mostra i dati in modo diverso a seconda delle caratteristiche e dimensioni del monitor usato, non richiede installazione ma solo un'attivazione che può essere fatta completamente da remoto, e tempi di training dimezzati grazie alla maggior facilità di utilizzo"



sue caratteristiche, infatti, non necessita di costosi investimenti in infrastruttura tecnologica. “Il PMS ha un suo centro prenotazioni che permette di gestire le attività in maniera integrata e fare azioni di cross selling per i gruppi alberghieri, anche a quelli che operano fuori dall’Italia grazie al fatto che le nostre sono soluzioni certificate in molti Paesi esteri”, sottolinea ancora Nicolao.

In costante implementazione sono, infine, le funzionalità legate all’intelligenza artificiale: “Stiamo lavorando per inserirla in tutti i punti che possano essere di aiuto agli hotel, ad esempio per le traduzioni nelle varie lingue straniere dei siti o delle landing page. In Guezzt, per esempio, è già in grado di leggere le mail inviate all’hotel dagli ospiti e preparare automaticamente un’offerta, e presto rilasceremo un bot gestito dall’AI che funzionerà come un aiuto concierge per l’hotel, per elaborare autonomamente le richieste di informazioni degli ospiti o metterle a disposizione degli altri software o dello staff”.

“Abbiamo lanciato la campagna *Fly to the Cloud* proprio per raccontare un cambiamento profondo, ma semplice da affrontare”, spiega Calligaris. “Il primo appuntamento si è tenuto il 26 marzo con *Fly to the Cloud: Zero Stress, Pure Cloud*, webinar che ha riscosso grande interesse. Ma è solo l’inizio. A partire da maggio proseguiremo con diverse azioni e ulteriori momenti di approfondimento, a cominciare da quello realizzato in collaborazione con IDEaS, dedicato all’integrazione tra protel Cloud e le soluzioni di revenue management più evolute. Il nostro obiettivo è accompagnare gli hotel nel futuro, con strumenti concreti, scalabili e immediatamente utili”.

Per seguire il webinar *Collega. Automatizza. Guadagna. I vantaggi dell’integrazione tra protel Cloud e IDEaS*, in programma giovedì 8 maggio alle ore 10, è possibile iscriversi direttamente dal sito web di Serenissima Informatica [cliccando qui](#).

Per informazioni: www.serinf.it - info@serinf.it - tel +39 049 829 1111

competente e attento alle loro necessità”.

Un’integrazione, dunque, che non interessa solamente il passaggio dei dati da un software all’altro, ma l’usabilità stessa dei programmi con, in aggiunta, i vantaggi di un cloud finalmente customizzato. “Ciò che negli anni ha fatto il successo della versione Onpremise di protel PMS è stata la possibilità di customizzarlo da parte nostra in base a richieste e flussi di lavoro specifici degli hotel, spesso non comuni. Una personalizzazione generalmente difficile da farsi con i software in cloud che, invece, con protel Cloud ora è possibile e ci permette di adattarlo alle richieste specifiche di ciascun cliente”, evidenzia Nicolao.

Tra le novità, anche l’attivazione di una nuova parte di security con procedura di autenticazione a due fattori, per rendere più sicuri i dati e i pagamenti digitali, e il nuovo *look and feel*, che ciascun hotel può personalizzare. “protel Cloud – spiega **Nicolas Ongarato**, Hospitality Solutions Specialist di Serenissima Informatica – è un prodotto più usabile, più intuitivo e più moderno rispetto ai normali PMS onpremise, pur avendo mantenuto lo stesso livello di completezza e prestazioni. È responsive, ovvero mostra i dati in modo diverso a seconda delle caratteristiche e dimensioni del monitor usato, non richiede installazione ma solo un’attivazione che può essere fatta completamente da remoto, e tempi di training dimezzati grazie alla maggior facilità di utilizzo”.

Sono sempre di più gli hotel, a livello internazionale, che già usano protel Cloud, un PMS pensato in modo particolare per le strutture ricettive di fascia alta e i gruppi alberghieri e, per questo, perfettamente adatto anche alla gestione di hotel più piccoli e semplici. Per le

JOB in TOURISM

www.jobintourism.it

Direttore editoriale:
Antonio Caneva

Direttore responsabile:
Fabrizio Garavaglia

Coordinatrice redazionale:
Silvia De Bernardin
redazione@jobintourismeditore.it

Presidente:
Antonio Caneva

Amministrazione Pubblicità e Inserzioni:

Job in Tourism srl
Via Mussi, 4 - 20154 Milano
Tel. 02/48519477 - 43980431
Fax 02/48025154
E-mail: info@jobintourism.net

ASSOCIATO ALL'UNIONE
STAMPA PERIODICA ITALIANA

Registrazione presso il tribunale di Milano, numero 213 del 23/03/1998.

Si precisa che i dati relativi ai destinatari della presente rivista vengono gestiti e trattati ai sensi dell’Art. 13 del Regolamento Europeo 2016/679 in materia di protezione dei dati (GDPR). L’editore in qualità di Titolare del trattamento garantisce il rispetto dei diritti degli interessati ai sensi degli Artt. 15-22 del GDPR.

Gli annunci di offerte/ricieste di lavoro sono pubblicati sotto la responsabilità dell’inserzionista per i contenuti dei testi.

Rammentiamo che la Legge 903/97 art. 1 vieta discriminazioni fondate sul sesso per l’accesso al lavoro e quindi le inserzioni si riferiscono ad entrambi i sessi.

NOTE GENERALI:

Job in Tourism è un’Agenzia per il Lavoro (decreto Legislativo 276 del 10 settembre 2003 articolo 2, comma1, lettera C), autorizzazione rilasciata dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali il 28/05/2013 prot. 39/0007141/MA004.A003

Comunicazione privacy

Il Titolare del trattamento è Job in Tourism con sede legale e operativa Via Mussi, 4 - 20154 Milano. Gli interessati possono esercitare i diritti di cui agli Artt. 15-22 del GDPR rivolgendosi al Titolare all’indirizzo indicato o inviando una mail a info@jobintourism.net

Tutte le inserzioni pubblicate sono da intendersi riferite a persone di entrambi i sessi come da Legge sulle pari opportunità 903/77



AMONTI Chalets: il comfort 5 stelle all'insegna della libertà

È pronto ad accogliere gli ospiti il nuovo resort luxury della Valle Aurina, pensato per coppie e famiglie, con una proposta benessere esclusiva e un'offerta gastronomica di alto livello

■ di SERENA MASSA

A destra,
Tina Marcelli,
Chef di AMONTI Chalets

Aprirà le proprie porte agli ospiti il prossimo 15 maggio, in Valle Aurina, a pochi minuti da Campo Tures, nella piccola località Molini di Tures, AMONTI Chalets, nuovo luxury resort che coniuga l'atmosfera tradizionale di montagna con un design raffinato e i sapori di una cucina contemporanea di gran gusto. Pensato sia per coppie che per famiglie, si presenta con un modello di soggiorno ibrido, "all'insegna della libertà – raccontano dalla struttura – ma con tutti i comfort di un resort 5 stelle".

Alla base del progetto domina la tradizione: del territorio, la Valle di Selva dei Molini, il cui nome è un omaggio ai mulini per la macinazione dei cereali, che un tempo costellavano questa vallata; della famiglia Herbert Steger, imprenditori del settore alberghiero da oltre cinquant'anni, già noti nella valle, per il prestigioso resort AMONTI & LUNARIS, e dell'architettura di montagna. AMONTI Chalets è, infatti, caratterizzato da costruzioni di ultima generazione, in legno di quercia rigorosamente locale, che richiamano quelle dei rifugi montani più tradizionali, immerse in una posizione panoramica, alle spalle di un grande bosco.

Qui prendono forma gli AMONTI Chalets, che offrono 23 soluzioni di soggiorno, a partire dalla AMONTI Suite, in stile loft, a 4 tipologie di Chalets (Panorama, Forest,





Mountain e anche Casa sull'albero), alle Ville, Pool e Premium, che si sviluppano su due piani. "Tutte sono contraddistinte da un interior design elegante e raffinato in cui le tenui tonalità dei marroni e grigi tortora ne definiscono lo stile contemporaneo. Le differenti proposte – sottolineano dal resort – sono state studiate per venire incontro alle esigenze di una coppia o di una famiglia, quindi con spazi e comfort ad hoc in base al numero di ospiti, ma sempre dotate di un'oasi di benessere, di un'area cucina e di un terrazzo con solarium attrezzato".

Relax e benessere sono le parole d'ordine della suggestiva SPA HOUSE, che si estende su tre livelli e offre una vasta gamma di esperienze rigeneranti. La presenza di una piscina interna e di una panoramica esterna permette di godere di un tuffo immersi nella bellezza della natura circostante. Saune, bagno turco e un'ampia gamma di trattamenti e massaggi realizzati con i prodotti delle linee QMS e Team Dr Joseph, tutti cosmetici naturali certificati bio e sostenibili, garantiscono ulteriori opportunità per distendersi e rinnovarsi. Il terzo e ultimo piano è completamente adults-only mentre le altre aree che sono accessibili anche ai bambini rendono la SPA HOUSE un luogo adatto a tutta la famiglia.

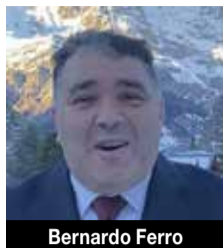


L'inaugurazione di AMONTI Chalets segna anche un altro nuovo inizio, quello della Chef **Tina Marcelli** alla guida della proposta di cucina di tutto il resort e che vede nel ristorante JOHANNNS il suo fiore all'occhiello. Originaria proprio della Valle Aurina, dopo diversi anni trascorsi via da casa ricoprendo ruoli importanti in prestigiose realtà ristorative, ottenendo anche nel 2024 il riconoscimento di Stella Verde Michelin, Marcelli "torna nella sua terra e delinea la sua idea di cucina sostenibile fortemente identitaria e radicata nelle tradizioni locali". I migliori prodotti del territorio e la microstagionalità – raccontano dal resort – definiranno ogni giorno cosa Tina porterà in tavola, a partire dalla colazione servita direttamente negli chalet, ai piatti della carta per il pranzo (disponibile al CLUB HOUSE) e alla cena che si svolgerà esclusivamente al Ristorante JOHANNNS, caratterizzato da uno spazio cucina dal design moderno e dotato delle migliori attrezzature e da una grande sala panoramica che accoglie gli ospiti con tavoli rotondi, boiserie e confortevoli poltroncine.



“Chef Marcelli – sottolineano ancora dal resort – racchiude in JOHANNNS due anime culinarie distinte: da un lato, un ristorante di alta cucina con un menu alla carta che presenta una selezione di ricette tradizionali del territorio e grandi classici della cucina italiana; dall'altro, un gourmet riservato a chi prenota uno dei quattro esclusivi tavoli nella private room o allo chef's table, e da sperimentare attraverso due percorsi di degustazione, da 5 e 8 portate. Quest'ultimo diventerà la base della food experience per coloro che avranno la fortuna di cenare a tu per tu con la chef e il suo team”.

“Chef Marcelli – sottolineano ancora dal resort – racchiude in JOHANNNS due anime culinarie distinte: da un lato, un ristorante di alta cucina con un menu alla carta che presenta una selezione di ricette tradizionali del territorio e grandi classici della cucina italiana; dall'altro, un gourmet riservato a chi prenota uno dei quattro esclusivi tavoli nella private room o allo chef's table, e da sperimentare attraverso due percorsi di degustazione, da 5 e 8 portate. Quest'ultimo diventerà la base della food experience per coloro che avranno la fortuna di cenare a tu per tu con la chef e il suo team”.



Bernardo Ferro

A.B.I. Professional
 Associazione Barmen Italiani
 339 4896401
www.abiprofessional.it



Bartolomeo D'Amico

A.D.A.
 Associazione Direttori Albergo
 06 35403933 - 338 8706090
www.adaitalia.it



Angelo Donnalioa

A.I.B.E.S.
 Associazione italiana barmen
 e sostenitori
 02 29404565 - 02 29401685
www.aibes.it



Nicolò Grillo Della Berta

A.I.C.R.
 Associazione Vice direttori
 e Capi ricevimento
 di alberghi 4 e 5 stelle
 e-mail: info@aicr-italia.org
www.aicr-italia.org



Claudio Di Bernardo

AIFBM
 Associazione Italiana
 F&B Manager
 Tel. 02 6691692
 e-mail: segreteria@aifbm.com
www.aifbm.com



Alberto Lavorgna

A.I.R.A.
 Associazione Italiana Ricettività
 e Accoglienza
 0431 423932 e 345 0169131
www.airaonline.it



Giuseppe Cranchi

A.I.P.N.
 Associazione Italiana
 Portieri di Notte
 Tel 02 26141400
www.aipn.it



Margherita Zambuco

A.I.H.
 Associazione Italiana
 Housekeeper
 335 7248968
www.aihgovernanti.it



Associazione Italiana Sommelier



Sandro Camilli

Associazione Italiana Sommelier
 Tel. 02 2846237
ais@aisitalia.it
www.aisitalia.it



Elisa dal Bosco

Associazione Italiana Maggiordomi
 Tel. 02 89058297
 cell. 349 6187963
www.maggiordomi.it



Valerio Beltrami

A.M.I.R.A.
 Associazione Maîtres Italiens
 Ristoranti e Alberghi
 tel. 02 41405461
www.amira.it



Gino Fabbri

AMPI
 Accademia Maestri Pasticceri
 Italiani
info@ampiweb.it
www.ampiweb.it



Roberto Carcangiu

ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE CUOCHI ITALIANI
 tel. 02 76115315
www.cucinaprofessionale.com



Ezio Indiani

E.H.M.A.
 European Hotel Managers
 Association
 tel. 06 47824556
www.ehma-italia.it/



Enrico Derflinger

EURO-TOQUES ITALIA
 Associazione
 Europea di Cuochi Professionisti
 tel. 0521 525223
www.euro-toques.it



Mauro Di Maio

FAIPA
 Le Chiavi D'Oro FAIPA
 Federazione delle Associazioni
 Italiane dei Portieri d'Albergo
 e Front Office
www.lechiavidoro/faipa.org



Rocco Cristiano Pozzulo

F.I.C.
 Federazione Italiana Cuochi
 tel. 06 4402178 - 06 44202209
www.fic.it



Francesco Guidugli

SOLIDUS
 I Professionisti
 dell'Ospitalità Italiana
info@solidusturismo.it
www.solidusturismo.it



Federico Barbarossa

U.I.P.A.
 Unione Italiana
 Portieri d'Albergo
presidente.uipa@lechiavidoro.org
www.lechiavidoro.org

Guest Relation Manager in hotel: cura, attenzione e personalizzazione per un'ospitalità di successo

Torna il nostro spazio dedicato alle professioni alberghiere, incentrato questa settimana sul Guest Relation Manager, figura molto richiesta in un mondo alberghiero nel quale l'esperienza dell'ospite, nelle sue diverse declinazioni, è diventata il fulcro di ogni attività che punti al successo.

Ma di cosa si occupa nel concreto il Guest Relation Manager e qual è il profilo da possedere per svolgere al meglio questo ruolo?

Il Guest Relation Manager è un professionista dell'accoglienza che lavora per lo più in strutture ricettive di livello medio-alto, che siano alberghi, resort o boutique hotel. Il suo compito è prendersi cura dell'esperienza di soggiorno del cliente prima, durante e dopo la sua permanenza in struttura, personalizzandola il più possibile e gestendo in modo proattivo ogni esigenza o richiesta. A lui spetta, dunque, l'accoglienza personalizzata degli ospiti, specialmente se si tratta di persone note, di clienti abituali o che abbiano richieste particolari, così come la gestione di reclami e problematiche che sarà suo compito trasformare in opportunità di fidelizzazione – anche per questo tra le sue mansioni rientra il monitoraggio della soddisfazione dei clienti attraverso sondaggi, recensioni online, feedback e follow-up post soggiorno. Fondamentale è il suo contributo nel coordinamento di eventi speciali o richieste particolari da parte degli ospiti, come nel caso di festeggiamenti per ricorrenze o l'organizzazione di sorprese.

Il Guest Relation Manager rappresenta un punto di contatto fondamentale tra il cliente e le varie aree operative dell'hotel, con le quali è chiamato a collaborare in maniera sinergica, a partire dalla Reception e dal Front Office, per garantire check-in e check-out fluidi e personalizzati. Si interfaccia, poi, con l'Housekeeping, per coordinare pulizie speciali, sorprese in camera o esigenze particolari e, ovviamente, con l'F&B, per tutto ciò che riguarda richieste specifiche per pranzi, cene, colazioni e room service. In accordo con il Concierge organizza le esperienze esterne degli ospiti, dalle escursioni alle prenotazioni



al ristorante fino ai transfer, mentre la collaborazione con il Marketing è importante per organizzare iniziative di customer loyalty o storytelling legate all'esperienza di soggiorno in struttura. Infine, il confronto costante con la Direzione, per aggiornamenti strategici sui feedback degli ospiti e la messa a punto di proposte di miglioramento nell'offerta e nel servizio.

Per svolgere il ruolo di Guest Relation Manager è necessario possedere un mix bilanciato di competenze personali e professionali. Tra le prime, risultano empatia e ascolto attivo, per saper cogliere i bisogni anche non espressi degli ospiti, capacità di problem solving, per trovare soluzioni rapide e soddisfacenti davanti a eventuali situazioni critiche, ma anche pazienza e diplomazia, per gestire situazioni complesse senza perdere il controllo, ed eleganza e discrezione nello svolgimento del lavoro.

Dal punto di vista delle skills professionali, fondamentale è l'ottima conoscenza delle lingue straniere, soprattutto dell'inglese, insieme alle capacità organizzative e relazionali, all'utilizzo di software gestionali e CRM e, come per tutte le professioni alberghiere, alla conoscenza approfondita del settore, dei suoi standard e dinamiche interne, oltre che delle ultime tendenze in fatto di prodotto e servizio all'ospite.

Possiamo concludere dicendo che quello del Guest Relation Manager è un ruolo sempre più centrale per le strutture ricettive che desiderano puntare su un'ospitalità capace di distinguersi per cura, attenzione e personalizzazione attraverso una figura capace di far sentire ogni ospite come a casa.

Hilton: in arrivo a Milano un nuovo marchio lifestyle con Canopy by Hilton Milan Duomo



Sbarcherà anche in Italia entro la fine dell'anno Canopy by Hilton, brand alberghiero lifestyle che diventerà così il decimo marchio della compagnia americana presente nel Belpaese. Nei giorni scorsi Hilton ha, infatti, annunciato la firma di due proprietà a seguito di accordi di franchising con Forimi Italia Spa, parte del Gruppo Roscioli. Il primo riguarda proprio il nuovo Canopy by Hilton Milan Duomo che aprirà nel corso dell'anno con 96 camere. Situato nella centralissima via Torino, l'hotel offrirà i servizi premium tipici del marchio con un design sofisticato, tra cui un ristorante, un lobby bar, un rooftop bar con vista panoramica sulla città, una piscina interna ed esterna, oltre a strutture per il benessere e il fitness.

Il secondo accordo è quello relativo, invece, all'apertura di Hilton Garden Inn Rome Colosseum, con 181 camere, prevista per la stagione estiva 2026. Situato nel centro della Capitale, sarà il secondo hotel a marchio Hilton Garden Inn in città e si rivolgerà agli ospiti sia business che leisure.

“L'Italia, una delle destinazioni più ambite d'Europa – ha confermato **Alan Martin**, Vicepresident, Development Southern Europe di Hilton – rimane un mercato chiave per Hilton, dove abbiamo 109 hotel tra operativi e in pipeline”.

L'Hotel Diana torna a nuova vita: la riapertura nel 2027 con Egnazia Ospitalità Italiana

Dopo le indiscrezioni degli ultimi mesi, è arrivata la comunicazione ufficiale: lo storico Hotel Diana di Milano, che aveva chiuso lo scorso autunno come Sheraton Diana Majestic dopo oltre 40 anni di attività sotto le insegne Marriott – riaprirà nel 2027 con la gestione di Egnazia Ospitalità Italiana. L'operazione, che porta dunque la firma della società di Aldo Melpignano, prevede un importante progetto di riqualificazione che preserverà l'identità storica dell'edificio liberty consentendone, al contempo, la fruibilità in chiave contemporanea e l'apertura alla comunità. L'intervento, che interesserà anche l'area circostante lo storico hotel – inaugurato nel 1842 come “Bagni Diana” – riguarderà il recupero delle facciate storiche, la ristrutturazione degli spazi interni e la creazione di nuove zone comuni capaci di ospitare eventi culturali e sociali.



Orient Express La Minerva: l'inaugurazione a Roma



Era una delle aperture più attese dell'anno, quella dell'Orient Express La Minerva, a Roma, primo hotel al mondo a marchio Orient Express, che ha debuttato nei giorni scorsi nello storico palazzo in piazza della Minerva, alle spalle del Pantheon, già sede di uno degli alberghi più noti della Capitale.

Dopo il meticoloso restauro curato dall'architetto Hugo Toro, il nuovo hotel conta oggi 93 camere e suite di lusso, che spaziano dai 25 ai 235 metri quadri, e celebra la storia di Roma attraverso un progetto ispirato alle antiche domus romane e al patrimonio artistico della Città Eterna. A completare l'offerta è la proposta gastronomica, che arriverà a contare tre outlet tra i quali il fusion del pluripremiato marchio Mimi Kakushi, in arrivo entro la fine dell'anno.



Residence Le Vele a Stintino (SS) in Sardegna, ricerca le seguenti figure professionali per:

Periodo dal **05 Maggio -15 Ottobre 2025:**

RESPONSABILE DI STRUTTURA con attività di **OPERATION MANAGER** e **RECEPTIONIST**

È richiesto:

- Gestire in autonomia l'andamento operativo del Residence Le Vele pertanto, raffrontarsi e coordinare quotidianamente i vari fornitori (ditta pulizie, ditta giardinaggio, ditta lavanderia, ditta manutenzioni);
- Gestire le piattaforme social del Residence, contatti con i potenziali clienti e quelli già presenti in struttura;
- Incontrare personalmente gli ospiti che soggiornano in struttura per soddisfare le loro richieste;
- Raffrontarsi e assistere il sales manager nella gestione commerciale del Residence tramite i vari canali di vendita;
- Aggiornare gli extranet e la disponibilità delle camere nel gestionale;
- Svolgere attività di check-in/out e amministrativa;

Per il periodo del **21 Luglio al 31 Agosto 2025:**

RECEPTIONIST/CONCIERGE

Si richiede:

- Mansioni quotidiane di check-in/out e occuparsi della parte amministrativa
- Adempiere alle richieste e necessità degli ospiti;
- Coordinazione con gli altri reparti

Per candidarsi inviare il proprio CV aggiornato a **cvc130@jobintourism.net**

Tutti i CV devono essere inviati comprensivi di autorizzazione al trattamento dei dati personali in conformità al Regolamento UE n. 2016/679 - GDPR e saranno utilizzati esclusivamente per la selezione in corso.
L'offerta di lavoro si intende riferita ad entrambi i sessi secondo il disposto delle leggi 903/77 e 125/91



Casa Angelina Hotel 5 stelle lusso, Leading Hotels of The World in **Praiano** – Costiera Amalfitana, nell'ottica di sviluppo e consolidamento ricerca per rafforzare ed integrare il team:

– CAMERIERA AI PIANI

Gradita Esperienza nel settore anche breve, responsabile con attitudine a questo tipo di lavoro.

Lavoro in turno giornaliero continuato per sei giorni a settimana, possibilità di alloggio in Staff House con altri team members.

Contratto a tempo determinato.

Salario di sicuro interesse ed in linea con l'esperienza acquisita ed aspirazione.

Alloggio garantito ai non residenti, possibilità di parcheggio.

Si prega di inviare la propria candidatura con una foto aggiornata via email all'indirizzo:

cvc122@jobintourism.net

Tutti i CV devono essere inviati comprensivi di autorizzazione al trattamento dei dati personali in conformità al Regolamento UE n. 2016/679 - GDPR e saranno utilizzati esclusivamente per la selezione in corso.
L'offerta di lavoro si intende riferita ad entrambi i sessi secondo il disposto delle leggi 903/77 e 125/91



Maxim Hotel & Motel in zona **Linate Aeroporto**, ricerca **PORTIERE TURNANTE** per reparto front office.

Si richiede:

- Esperienza pregressa in strutture di 4 stelle;
- Serietà, motivazione, presenza e orientamento al problem-solving
- Ottima conoscenza e padronanza della lingua inglese, altre lingue sono considerate un plus
- Automunita/o

Inviare CV aggiornato con autorizzazione al trattamento dei dati personali ex D.Lgs. 196/2003 all'indirizzo di posta elettronica:

cvc119@jobintourism.net

Tutti i CV devono essere inviati comprensivi di autorizzazione al trattamento dei dati personali in conformità al Regolamento UE n. 2016/679 - GDPR e saranno utilizzati esclusivamente per la selezione in corso.
L'offerta di lavoro si intende riferita ad entrambi i sessi secondo il disposto delle leggi 903/77 e 125/91

**Le nostre offerte di lavoro continuano online.
Potete consultarle tutte sul nostro sito
www.jobintourism.it**



Hotel Carlo Magno, hotel 4 stelle S a **Madonna di Campiglio** cerca, per la prossima **stagione estiva 2025** con possibilità di prosecuzione in quella invernale, le seguenti figure professionali:

- **PERSONALE DI CUCINA** qualificato (capo-partita e/o demi-chef e/o commis)
- **PERSONALE DI SALA** (chef de rang o commis)
- **TUTTOFARE** (con mansioni di facchinaggio, pulizie e piccole manutenzioni)
- **CAMERIERE/A AI PIANI** per pulizie camere

E' gradita esperienza nel settore turistico e predisposizione a lavorare in team.

Si offre contratto a tempo determinato con vitto ed alloggio.

Si prega di inserire nell'oggetto della e-mail di candidatura la mansione per cui ci si candida a: **cvc112@jobintourism.net**

Tutti i CV devono essere inviati comprensivi di autorizzazione al trattamento dei dati personali in conformità al Regolamento UE n. 2016/679 - GDPR e saranno utilizzati esclusivamente per la selezione in corso.
L'offerta di lavoro si intende riferita ad entrambi i sessi secondo il disposto delle leggi 903/77 e 125/91

Albergo di 4 stelle sito in Roma

appartenente a una grande catena internazionale cerca le seguenti figure professionali:

- **RESERVATION AGENT**
- **BARMAN**

È fondamentale la conoscenza della lingua inglese a livello professionale.

Esperienza nel settore booking da almeno 2 anni.

Contratto a tempo determinato part time per 1 anno.

Si prega di inviare la propria candidatura via email all'indirizzo: **cvc114@jobintourism.net**

Tutti i CV devono essere inviati comprensivi di autorizzazione al trattamento dei dati personali in conformità al Regolamento UE n. 2016/679 - GDPR e saranno utilizzati esclusivamente per la selezione in corso.
L'offerta di lavoro si intende riferita ad entrambi i sessi secondo il disposto delle leggi 903/77 e 125/91



ALPENRESORT BELVEDERE
SPA · GOURMET · DOLOMITI
★★★★★

Il nostro **resort 4*S, Alpenresort Belvedere Spa Gourmet Dolomiti**, tra il **Lago di Molveno** e le **Dolomiti di Brenta**, in Trentino, ricerca **CHEF DE RANG /CAMERIERE DI SALA (m/f/n)** un **BARISTA** con esperienza di almeno 2 anni per l'estate dal 20 giugno a fine settembre primi di ottobre, con proroga per l'inverno.

Cerchiamo:

- Esperienza in strutture della stessa categoria
- Buona conoscenza della lingua inglese o tedesca
- Professionalità e capacità di lavorare in team

Offriamo:

- Vitto e possibilità di alloggio condiviso
- Un giorno libero a settimana
- Un corso di formazione garantito a stagione
- Scontistiche per massaggi e trattamenti alla spa
- Convenzioni esclusive per attività sportive e svago nella zona

Invia il tuo CV a **cvc128@jobintourism.net** e preparati a far parte del nostro **B-Team!**

Tutti i CV devono essere inviati comprensivi di autorizzazione al trattamento dei dati personali in conformità al Regolamento UE n. 2016/679 - GDPR e saranno utilizzati esclusivamente per la selezione in corso.
L'offerta di lavoro si intende riferita ad entrambi i sessi secondo il disposto delle leggi 903/77 e 125/91



HÔTEL
LOCARNO
ROMA

Farai parte della storia, Hotel Locarno 5 stelle nel centro di Roma, dal 1925 custodisce racconti e segreti secolari.

Ricerchiamo:

Stagisti Bell Boy

Stagisti camerieri/e sala

Camerieri/e di sala e Accoglienza F&B

Si richiede:

- aspetto curato
- predisposizione al lavoro in team.
- conoscenza della lingua italiana e inglese.

Si offre:

- stage retribuito, nel caso di esperienza contratto come da mansione;
- un ambiente dinamico e stimolante per crescere professionalmente;
- un'esperienza unica presso una struttura alberghiera di eccellenza.

Ricerchiamo persone residenti a Roma o in zone limitrofe, non offriamo vitto e alloggio.

Inviare cv all'indirizzo: selezione@hotellocarno.com



L'Hotel H10 Roma Città**** seleziona una risorsa da inserire al **Ricevimento** con contratto di:

Tirocinio professionalizzante di 6 mesi come **Addetta/o al Ricevimento turnante**.

È previsto un rimborso spese mensile di €800,00.

Le figure dovrebbero avere i seguenti requisiti:

- ottima conoscenza della lingua inglese e conoscenza di una seconda lingua;
- ottime capacità relazionali;
- orientamento al lavoro di squadra;
- ottime capacità comunicative;
- forte orientamento al cliente;
- entusiasmo, attitudine al sorriso e voglia di crescere professionalmente.

Si prega di inviare la propria candidatura via email all'indirizzo: **cvc108@jobintourism.net**

Tutti i CV devono essere inviati comprensivi di autorizzazione al trattamento dei dati personali in conformità al Regolamento UE n. 2016/679 - GDPR e saranno utilizzati esclusivamente per la selezione in corso.
L'offerta di lavoro si intende riferita ad entrambi i sessi secondo il disposto delle leggi 903/77 e 125/91

Prestigioso Gruppo Alberghiero ricerca per il proprio Hotel 3 stelle situato a **Milano, in zona Città Studi**, le seguenti figure professionali per ampliamento dell'organico:

Addetto/a al Ricevimento – Front Office

- Esperienza di almeno 3 anni nel ruolo
- Conoscenza del PMS Suite 5 Zucchetti
- Ottima conoscenza della lingua inglese

Manutentore

- Comprovata esperienza nella gestione degli impianti elettrici e nella manutenzione ordinaria della struttura

Cameriere/a ai Piani

- Addetto/a al riassetto delle camere e degli spazi comuni

Inviare il proprio CV con foto all'indirizzo:

cvc092@jobintourism.net, specificando nell'oggetto dell'email la posizione per cui ci si candida.

Tutti i CV devono essere inviati comprensivi di autorizzazione al trattamento dei dati personali in conformità al Regolamento UE n. 2016/679 - GDPR e saranno utilizzati esclusivamente per la selezione in corso.
L'offerta di lavoro si intende riferita ad entrambi i sessi secondo il disposto delle leggi 903/77 e 125/91

Struttura Alberghiera situata a **Samedan (Svizzera)**, ricerca di **N. 2 FRONT OFFICE RECEPTIONIST** con pregressa esperienza nel ruolo, forti doti comunicative e relazionali e con ottima conoscenza del tedesco parlato e scritto, inglese e italiano. Le risorse che cerchiamo sono dotate di grande motivazione, flessibilità, capacità di lavorare in squadra e voglia di crescita professionale.

Dovranno occuparsi delle seguenti attività:

- accoglienza clienti
- presentazione dei servizi
- check-in/check-out
- utilizzo sistemi informatici e gestionale
- cassa e fatturazione attiva.

È richiesta la disponibilità a lavorare su turni, anche nelle ore notturne, su alcuni turni è prevista la reperibilità.

Offriamo:

- Contratto di lavoro a tempo indeterminato con occupazione al 100% secondo legislatura svizzera
- Salario competitivo
- Mensa aziendale
- Formazione
- Possibilità di crescita.

Si prega di inviare la propria candidatura via email all'indirizzo: **cvc097@jobintourism.net**

Tutti i CV devono essere inviati comprensivi di autorizzazione al trattamento dei dati personali in conformità al Regolamento UE n. 2016/679 - GDPR e saranno utilizzati esclusivamente per la selezione in corso.
L'offerta di lavoro si intende riferita ad entrambi i sessi secondo il disposto delle leggi 903/77 e 125/91



Hotel dei Borgognoni – Prestigioso Boutique Hotel 4 stelle situato nel cuore di Roma ricerca **UN/A SEGRETARIO/A DI RICEVIMENTO TURNANTE** da inserire nel proprio team.

Requisiti richiesti:

- Ottima conoscenza della lingua inglese e di una seconda lingua straniera
- Competenze informatiche avanzate, preferibilmente esperienza con il gestionale Protel
- Eccellenti capacità relazionali ed empatiche
- Attitudine alla crescita personale e professionale
- Disponibilità a lavorare su turni, inclusi turni notturni
- Contratto a tempo determinato, con possibilità di trasformazione a tempo indeterminato
- Disponibilità immediata

Candidatura:

Inviare il proprio CV completo di autorizzazione al trattamento dei dati personali all'indirizzo: cvc089@jobintourism.net

Tutti i CV devono essere inviati comprensivi di autorizzazione al trattamento dei dati personali in conformità al Regolamento UE n. 2016/679 - GDPR e saranno utilizzati esclusivamente per la selezione in corso. L'offerta di lavoro si intende riferita ad entrambi i sessi secondo il disposto delle leggi 903/77 e 125/91

GRAND HOTEL MIRAMARE



Il **Grand Hotel Miramare di Santa Margherita Ligure**, una delle strutture più importanti e iconiche del panorama turistico italiano e internazionale, appartenente alla prestigiosa affiliazione **"The Leading Hotels of the World"**:

Seleziona la squadra per la **stagione 2025 Aprile-Ottobre**:

• TERAPISTA CENTRO BENESSERE

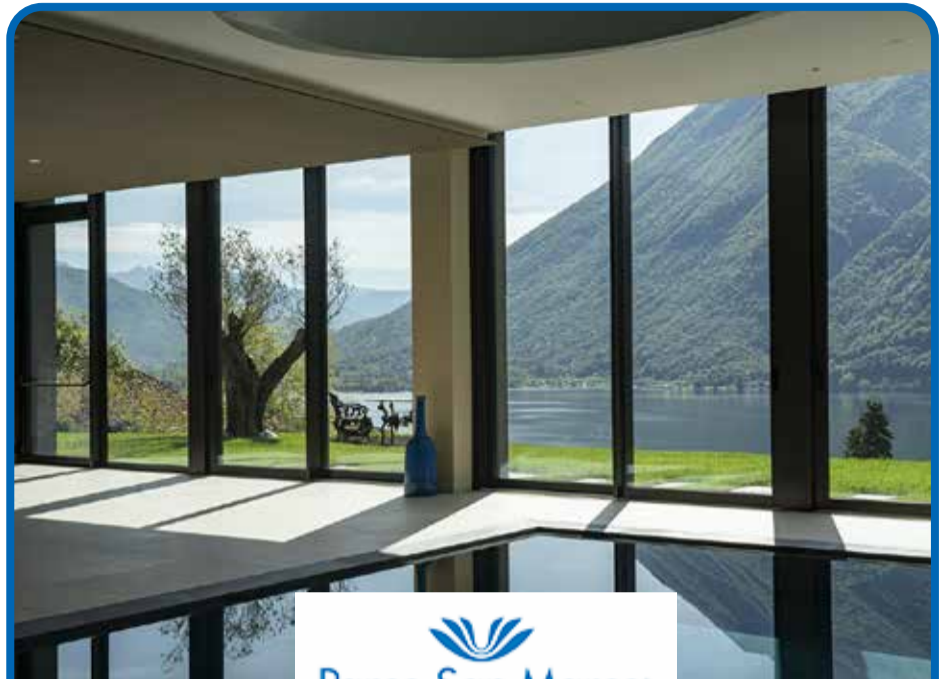
Offriamo contratto a tempo pieno articolato su turni

- Contratto CCNL Turismo. Alla retribuzione mensile, a fine contratto, andranno sommate quote di tredicesima, quattordicesima, ferie non godute e liquidazione per periodo lavorativo di riferimento
- Extra libero per il giorno del compleanno
- Possibilità di alloggio con Wi fi gratuito, mini frigo, biancheria pulita fornita
- Pasti presso il nostro staff restaurant, colazione, pranzo e cena anche nei giorni di riposo
- Supporto economico per corsi di formazione professionali
- Piano incentivi in base al ruolo & mansione ed al raggiungimento degli obiettivi
- Divisa fornita con lavaggio incluso
- Suddivisione mensile, delle mance lasciate dagli ospiti in partenza al ricevimento per tutti i dipendenti
- Per collaboratori che non risiedono in albergo, abbonamenti mezzi pubblici (Golfo del Tigullio/Genova)
- Convenzione con esercizi commerciali, palestre e ristoranti
- Tariffa Miramare Family & Friends in bassa stagione, su disponibilità
- A fine contratto, consensualmente, sarà proposto il nuovo contratto per la stagione successiva.
- Non è richiesta esperienza pregressa in hotel di lusso

Per il personale stagionale opportunità corsi di formazione, durante la sospensione del contratto a carico dell'Hotel (con rimborso alla ripresa del contratto di lavoro) per eventuali training inerenti alla mansione

Per proporre la propria candidatura, inviare il Curriculum Vitae via e-mail a: cvc123@jobintourism.net indicando la **posizione di interesse**.

Tutti i CV devono essere inviati comprensivi di autorizzazione al trattamento dei dati personali in conformità al Regolamento UE n. 2016/679 - GDPR e saranno utilizzati esclusivamente per la selezione in corso. L'offerta di lavoro si intende riferita ad entrambi i sessi secondo il disposto delle leggi 903/77 e 125/91



Parco San Marco Hotels & Beach Resort è situato direttamente sulle meravigliose sponde orientali del **Lago di Lugano** a 15 km dal **Lago di Como**. La struttura si sviluppa su un leggero pendio, all'interno di uno splendido parco subtropicale di 40.000 mq, con un totale di 111 suites di lusso con vista lago mozzafiato per una vacanza unica in un ambiente familiare. Una vasta offerta per lo sport, il tempo libero, il benessere, la presenza di un Club bambini, rendono possibile soddisfare qualunque bisogno e desiderio di una clientela internazionale.

La ristorazione al Parco San Marco è suddivisa nei ristoranti "Ristorante La Veranda & San Marco", nel "Ristorante Joie de Vivre", nel gourmet "La Musa Restaurant & Roof Top Terrace", il tipico Ristorante „La Masseria-Beach Terrace & Grill“ ed il "46o Parallelo: Beach Lounge & Pop Up Restaurant" sulla nostra spiaggia privata, la designer "San Marco Lounge & Bar, la pizzeria "Il Basilico", "La Cava" una cantina ideata appositamente per le degustazione di vini.

A Parco San Marco siamo orgogliosi di avere la Diversità e l'Inclusione al centro di tutto ciò che facciamo. Ci impegniamo a garantire le Pari Opportunità di Lavoro indipendentemente da razza, colore, origine nazionale, etnia, sesso, età, orientamento sessuale, identità di genere o religione.

Per la stagione 2025 ricerca candidati motivati e profondamente appassionati verso il mondo dell'Hotellerie.

- **CAPI PARTITA**
- **CHEF DE RANG**
- **COMMIS DE RANG**

Il/la candidato/a ideale ha spiccato senso di responsabilità, è preciso e capace di gestire lo stress.

Empatia, abilità comunicative evidenti e naturali doti orientate alla vendita completano il profilo.

Gestirà il proprio lavoro in linea con le procedure aziendali garantendo il rispetto dell'immagine della struttura in termini di efficienza e standard di qualità.

Requisiti richiesti:

- Esperienza di almeno 1 anno in strutture dello stesso segmento
- Ottima conoscenza della lingua inglese e preferibilmente di una seconda lingua straniera

Parco San Marco offrirà vitto alloggio e corsi di lingua italiana, inglese e tedesca gratuiti.

Si prega di inviare la candidatura corredata da foto, specificando nell'oggetto il titolo della posizione per cui si candida a:

cvc127@jobintourism.net

Tutti i CV devono essere inviati comprensivi di autorizzazione al trattamento dei dati personali in conformità al Regolamento UE n. 2016/679 - GDPR e saranno utilizzati esclusivamente per la selezione in corso. L'offerta di lavoro si intende riferita ad entrambi i sessi secondo il disposto delle leggi 903/77 e 125/91