



SARDEGNA
Varie Figure
a pagina 16



CAPRI
Varie Figure
a pagina 17



MILANO
Varie Figure
a pagina 19

JOB in TOURISM
Via Giuseppe Mussi, 4 - 20154 Milano
Tel. 02 48519477 - 02 43980431
e-mail: info@jobintourism.net
www.jobintourism.it

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



Longevità, AI e nuove competenze: così si affronta il futuro del lavoro

a pagina 2

■ INTERVISTA

Oltre la sostenibilità: il turismo diventa rigenerativo

a pagina 5

■ HOSPITALITY

Natura e slow luxury: riapre Villa San Michele

a pagina 8

■ GUIDE

Lavoro stagionale: l'opportunità giusta (se sai come sfruttarla)

a pagina 11



PEDERSOLI
evoluzione





Il lavoro di domani tra longevità, AI e nuove competenze

I dati e le analisi della ricerca annuale dell'Osservatorio HR Innovation del Politecnico di Milano che, in uno scenario complesso, indica sfide e priorità per affrontare il futuro del lavoro

■ di SILVIA DE BERNARDIN

Nella pagina successiva, un momento della presentazione della ricerca annuale dell'Osservatorio HR Innovation della School of Management del Politecnico di Milano che si è tenuta la scorsa settimana

Nel film del 2021 diretto da Adam McKay "Don't look up" una spietata Presidente degli Stati Uniti interpretata da Meryl Streep fa di tutto per screditare l'allarme lanciato da due astronomi per l'arrivo di un meteorite sulla Terra portando la specie umana all'estinzione. E se anche noi non stessimo "guardando verso l'alto" – per citare il titolo del film – ignorando l'astro che incombe sul mercato del lavoro, potenzialmente non altrettanto distruttivo, ma certamente impattante? È seguendo il filo di questa metafora che l'Osservatorio HR Innovation della School of Management del Politecnico di Milano ha presentato nei giorni scorsi il proprio rapporto annuale intitolato proprio "Don't Look Up: ci stiamo preparando al futuro del lavoro?".

“Il film di McKay ci ricorda qualcosa – ha spiegato introducendo i lavori il Responsabile dell'Osservatorio, **Mariano Corso** –. Davanti alla grande incertezza del futuro del lavoro, il rischio che corriamo è non voler guardare a quanto sta accadendo e non cogliere l'opportunità di costruire nuovi futuri possibili”. Il contesto è quello dato dalla convergenza di grandi sfide, che sono insieme tecnologiche, geopolitiche e sociali, rispetto alle quali l'Osservatorio ha individuato 12 mega trend sui quali lavorare per prepararsi al futuro, da qui ai prossimi dieci anni: dalle dinamiche demografiche e globali che determineranno un costante decremento e invecchiamento della forza lavoro all'impatto dell'AI su competenze e modelli organizzativi fino allo sviluppo delle skills e alla ricerca di un nuovo senso nel lavoro.

”

Che fare, dunque? Innanzitutto, definire modelli di lavoro sostenibili nell'ottica dell'allungamento delle carriere, anche a supporto delle generazioni senior, oggi non sufficientemente valorizzate. In un mercato del lavoro anagraficamente più vecchio, farà la differenza la capacità delle aziende di adottare un approccio multigenerazionale, basato sulla flessibilità, sulla capacità di creare ambienti di lavoro accoglienti per tutti e su soluzioni di welfare e supporto rispondenti alle diverse esigenze delle persone

I fattori attrattivi nella ricerca di lavoro

La ricerca dell'Osservatorio HR Innovation della School of Management del Politecnico di Milano ha indagato quali sono i fattori che maggiormente attraggono le persone verso un'azienda. Al primo posto si confermano la tutela economica e contrattuale, che indicano come la stabilità occupazionale rimanga la priorità per chi è in cerca di un nuovo lavoro. Segue, al secondo posto, la ricerca di un ambiente sano e di rapporti stimolanti con i colleghi. Emergono, tuttavia, alcune differenze generazionali. Mentre la Gen Z reputa fondamentali tipologia di contratto, work-life balance e possibilità di avanzamenti di carriera, i Baby Boomers indicano i contenuti effettivi del lavoro, la valorizzazione delle loro competenze e l'inclusività.

Il benessere fisico e mentale, invece, rimane la prima ragione per cui le persone cambierebbero lavoro, seguito dalla retribuzione e dai benefit economici e, ancora, dal carico di lavoro e dalla difficoltà a conciliare vita lavorativa e vita privata.



A rimanere centrale sarà, innanzitutto, il talent shortage, destinato a diventare sempre più un "labour shortage" a seguito del decremento demografico. Dal 1992 al 2024 la popolazione in età lavorativa è diminuita del 4,6% ed entro il 2050 i pensionati in Italia supereranno i lavoratori attivi, con 5,4 milioni di unità in meno. Una tendenza già in atto che spiega la difficoltà attuale del 75% delle aziende ad assumere anche se – ha ricordato la ricercatrice dell'Osservatorio, **Chiara Tamma** – questa non è l'unica motivazione. Si sommano, infatti, la difficoltà a reperire sul mercato del lavoro competenze adeguate, sia hard che soft, ma anche la scarsa attrattività delle aziende, che faticano a fidelizzare i nuovi ingressi.

”

Le persone usano sempre di più l'AI anche al lavoro, soprattutto per produrre contenuti e svolgere attività accessorie, ma per lo più attraverso sistemi generalisti e in assenza di governance aziendali definite. Un impiego che sta già producendo un risparmio di tempo per i singoli ma che, non essendo governato, ancora non impatta né sull'organizzazione né sui risultati economici e che, anzi, espone le organizzazioni a rischi di sicurezza e fuga dei dati

che fare, dunque? Innanzitutto, definire modelli di lavoro sostenibili nell'ottica dell'allungamento delle carriere, anche a supporto delle generazioni senior, oggi non sufficientemente valorizzate. In un mercato del lavoro anagraficamente più vecchio – hanno evidenziato i ricercatori, ma anche le aziende che hanno portato la propria esperienza al convegno – farà la differenza la capacità delle organizzazioni di adottare un approccio multigenerazionale, basato sulla flessibilità, sulla creazione di ambienti di lavoro accoglienti per tutti e su soluzioni di supporto rispondenti alle diverse esigenze delle persone.

Quest'ultimo punto è emerso di particolare rilevanza, con i servizi di welfare e le iniziative di formazione per lo sviluppo di competenze che sempre più costituiranno una leva di attraction strategica – più ancora degli aspetti economici.

”

La stabilità occupazionale rimane la priorità per chi è in cerca di un nuovo lavoro. Segue la ricerca di un ambiente sano e di rapporti stimolanti con i colleghi. Emergono, tuttavia, alcune differenze generazionali. Mentre la Gen Z reputa fondamentali tipologia di contratto, work-life balance e possibilità di avanzamenti di carriera, i Baby Boomers indicano i contenuti effettivi del lavoro, la valorizzazione delle loro competenze e l'inclusività

Poi c'è il tema dell'intelligenza artificiale e della commistione tra forza lavoro umana e tecnologia. I dati dell'Osservatorio del Politecnico evidenziano che "l'utilizzo dell'AI si sta diffondendo, ma in modo ancora prevalentemente operativo e superficiale e che le direzioni HR governano ancora poco questa trasformazione", ha spiegato la Direttrice dell'Osservatorio, **Martina Mauri**. Ovvero, le persone usano sempre di più l'AI anche al lavoro, soprattutto per produrre contenuti e svolgere attività accessorie, ma per lo più attraverso sistemi generalisti e in assenza di governance aziendali definite. Un impiego che sta già producendo un risparmio di tempo per i singoli ma che, non essendo governato, ancora non impatta né sull'organizzazione né sui risultati economici e che, anzi, espone le organizzazioni a rischi di sicurezza e fuga dei dati. Secondo il World Economic Forum, il 2026 è l'anno in cui le aziende devono dimostrare che l'AI genera un valore finanziario tangibile eppure – stando ai dati dell'Osservatorio – quelle italiane ci credono ancora poco e il suo impiego per lo sviluppo di competenze e ruoli non è considerato una priorità.

Infine, la ricerca dell'Osservatorio ha indicato la necessità di rivedere i modelli di carriera basati su crescita lineare e responsabilità crescente per renderli sostenibili con l'aumento dell'età lavorativa. Un processo che dovrà passare dal favorire la mobilità interna sulla base dei cambiamenti delle competenze richieste dal mercato, dall'adozione di contratti più flessibili in termini di ore lavorate e retribuzione e da modalità di formazione che, proprio in ragione della penetrazione dell'AI, mettano al centro le competenze umane, a partire dal pensiero critico. In questo scenario, a evolvere è chiamato soprattutto il ruolo del manager al quale spetterà sempre più il compito di "facilitatore di senso", per valorizzare il ruolo umano all'interno di processi automatizzati ed evitare che la tecnologia diventi un fattore di alienazione e di vuoto operativo.

"Davanti a queste sfide – ha concluso Corso – dobbiamo avere il coraggio di alzare lo sguardo e guardare avanti, se vogliamo costruire il lavoro del futuro".





TFP SUMMIT

Turismo Formazione Professioni
per trovare i candidati con le skills ideali

Ogni anno puntiamo sempre a **migliorare**
e a fare di più.

Scopri le **date**, le **location** e le **novità** utili
a reclutare personale.

Con il TFP SUMMIT

Trovi il tuo staff;
Effettui colloqui one-to-one;
Costruisci il database di talenti;
Ampli il network e...**molto di più.**

RICHIEDI INFORMAZIONI



Oltre la sostenibilità: il turismo diventa rigenerativo

Cos'è, come si misura e quali competenze richiede il turismo rigenerativo, un nuovo approccio basato sul dialogo con le comunità e le economie locali, per le quali il turismo crea valore invece di sottrarlo

■ di SILVIA DE BERNARDIN

A destra,
Cristina Mottironi, Responsabile Concentration Turismo - ACME-MSc in Economics and Management in Arts, Culture, Media and Entertainment dell'Università Bocconi di Milano

Va oltre il concetto di sostenibilità perché non si limita a ridurre gli impatti, ma punta alla creazione di valore per i territori e le comunità locali che attraversa. È il “turismo rigenerativo” del quale da tempo si discute in ambito accademico e tra addetti ai lavori e che, al di là delle definizioni, è già presente nella pratica di aziende e destinazioni. Ne parliamo in questa intervista con **Cristina Mottironi**, Responsabile Concentration Turismo - ACME-MSc in Economics and Management in Arts, Culture, Media and Entertainment dell'Università Bocconi di Milano, per capire quali sono le nuove professionalità che un approccio rigenerativo su larga scala può portare con sé e qual è il ruolo di aziende, territori e viaggiatori in un turismo che punta a restituire più che a prendere.

Domanda. Professoressa Mottironi, cosa si intende per turismo rigenerativo e cosa lo distingue dal turismo sostenibile?

Risposta. Alla base del concetto di turismo rigenerativo c'è l'idea di un turismo che non solamente non lasci un'impronta sui territori non deteriorandone le risorse ambientali, sociali ed economiche, come nel caso del turismo sostenibile, ma in grado di creare valore per i territori stessi. Un turismo non estrattivo, quindi, ma capace di dialogare con le comunità e le economie locali e di lasciare loro più di quanto prenda.

D. Possiamo fare qualche esempio?

R. Come nel caso del turismo sostenibile, il passaggio dal concetto alla sua applicazione è complesso. Possiamo parlare di turismo rigenerativo quando è accen-



tuata la dimensione del valore che si produce per le comunità locali rispetto alla riduzione degli impatti. Ad esempio, oggi molte pratiche ESG aziendali non parlano più solamente di riduzione delle emissioni legate alle attività turistiche, ma includono programmi di restituzione al territorio in un'ottica di osmosi. Ad esempio, l'impiego di parte dei proventi del turismo in progetti locali di tutela ambientale o di sviluppo sociale. In un'ottica rigenerativa, questo degli impatti sul community empowerment è un ambito sul quale sta crescendo l'attenzione, mentre il dibattito sulla sostenibilità si è sempre concentrato principalmente sul tema delle risorse naturali. Un altro aspetto riguarda l'intersezione con altri settori economici, come nel caso dei progetti europei che sostengono la sinergia tra turismo e agricoltura. Da tutti questi punti di vista, ci sono destinazioni e aziende che già fanno più di quello che viene contabilizzato e raccontato. Possiamo dire che sul turismo rigenerativo oggi abbiamo una concettualizzazione ben sviluppata sul piano della ricerca e diverse pratiche diffuse, soprattutto a livello micro. La difficoltà è rappresentata dalla messa a sistema, che richiede una visione complessa dell'osservazione e della misurazione di ciò che avviene nei territori secondo parametri diversi rispetto a quelli usati finora.

D. Ovvero?

R. Abbiamo attraversato una fase con una forte spinta, anche a livello istituzionale, sull'attrattività delle destinazioni durante la quale i risultati si sono misurati, e si misurano tuttora, principalmente in volumi di traffico. In seguito, c'è stata un'evoluzione più attenta a considerare gli aspetti relativi al tipo di esperienza vissuta dal visitatore e al suo livello di soddisfazione.

”

Se vogliamo che il concetto trovi sempre più applicazioni operative, c'è sicuramente bisogno di un consolidamento delle competenze legate a sostenibilità e rigenerazione, sia sul piano tecnico che relazionale. Ad esempio, chi lavora a livello di destinazione dovrà lavorare sempre più in un'ottica di stewardship management per la messa in atto di strategie pluriennali di coordinamento tra i diversi soggetti del territorio, con competenze sia di progettazione che di governance e mediazione degli interessi

Ora, in un'ottica rigenerativa, si sta iniziando a ragionare anche su altre metriche, come il percepito dei residenti rispetto alla presenza dei visitatori. Lo sta facendo, per esempio, la città di Vienna, che ha predisposto un set di parametri molto articolato per monitorare gli impatti del turismo sulla comunità locale. È un approccio complesso perché tiene conto del fatto che, al suo arrivo, il turista interagisca con più elementi, dai servizi alle infrastrutture. Questo comporta un aumento del numero di indicatori da misurare e delle interazioni tra l'uno e l'altro. Ci sta lavorando anche l'Organizzazione Mondiale del Turismo con sistemi di contabilità che uniscono una parte più strettamente economica a misurazioni di altra natura. Dal momento che sappiamo che il turismo produce gran parte dei propri impatti a livello locale, in una dimensione di turismo rigenerativo questo tipo di misurazioni ha come obiettivo creare un dialogo positivo coi territori al fine della restituzione di valore.

D. Dal punto di vista del lavoro, un approccio rigenerativo al turismo porterà a nuove professionalità? Quali saranno le competenze maggiormente richieste?

R. Se vogliamo che il concetto trovi sempre più applicazioni operative, c'è sicuramente bisogno di un consolidamento delle competenze





legate a sostenibilità e rigenerazione, sia sul piano tecnico che relazionale. Ad esempio, chi lavora a livello di destinazione dovrà lavorare sempre più in un'ottica di *stewardship management* per la messa in atto di strategie pluriennali di coordinamento tra i diversi soggetti del territorio, con competenze sia di progettazione che di governance e mediazione degli interessi. Anche il ruolo di *community engagement* sarà rilevante, per ingaggiare le comunità nella progettazione e nelle scelte di politica del turismo. Serviranno persone che siano in grado di interagire e di fare ascolto, informazione e formazione delle comunità. Poi, c'è tutto il tema del *data impact management*, ovvero persone in grado fare analisi degli impatti e report ESG, con una formazione ibrida che unisce l'analisi e il monitoraggio del dato alle strategie decisionali. Anche chi si occupa di acquisti dovrà avere nuove competenze per un *procurement rigenerativo* nel rapporto con i produttori e le imprese locali. Lo stesso discorso vale per chi progetta le esperienze turistiche, che dovrà tenere conto di parametri di scala diversi, se l'obiettivo è la creazione di valore attraverso il fare sistema. Infine, la funzione HR: se le aziende vorranno adottare un approccio rigenerativo, anche internamente andrà adottata una logica coerente dal punto di vista dell'inclusione e della formazione del personale. È un'evoluzione che, per le destinazioni come nelle aziende, potrà svilupparsi sia con la nascita di figure professionali nuove sia con un'evoluzione di quelle già esistenti, tanto a livello operativo quanto manageriale.

”

Al di là di degli aspetti di trasparenza e di gestione, c'è un tema etico che riguarda tutti i soggetti: i territori, le aziende e anche i visitatori, chiamati a una maggiore responsabilizzazione nelle scelte di consumo. Da questo punto di vista, vediamo che le nuove generazioni mettono in campo un asset valoriale più vicino a questi temi per cui possiamo aspettarci che la domanda turistica diventi, non solo più numerosa, ma anche sempre più informata e attenta

D. Che ruolo avrà l'intelligenza artificiale?

R. Interesserà in primo luogo l'analisi dei dati, per la capacità dell'AI di elaborare quantità di dati enormi e disomogenei per provenienza e di restituirli in una forma utilizzabile a chi deve prendere le decisioni. Un altro tema riguarda la gestione dei flussi, con i sistemi di monitoraggio che permettono di intervenire in tempo reale in caso di sovraffollamento o di impatti molto forti. Un discorso sicuramente da considerare è poi quello relativo a come i turisti decidono dove andare e cosa acquistare e a dove raccolgono le informazioni. Sappiamo che il prodotto che raggiunge con più facilità il visitatore è quello che riesce a imporsi maggiormente. L'intelligenza artificiale sta già cambiando le logiche di presenza e di visibilità sui canali digitali e ci aspettiamo che lo farà sempre di più in futuro – e con una velocità accentuata. Per chi fa marketing territoriale o dei prodotti turistici diventerà importante saper elaborare contenuti che siano riconoscibili e leggibili dall'intelligenza artificiale.

D. Tornando alle definizioni, quella di “turismo sostenibile” è diventata nel tempo un'etichetta spesso buona per il marketing, ma priva di contenuti concreti. Si corre il rischio che questo avvenga anche rispetto al turismo rigenerativo e come evitarlo?

R. Il rischio esiste, anche perché il turismo rigenerativo non si discosta dal concetto di sostenibilità, ma lo amplia aggiungendo l'attenzione al concetto di restituzione. In uno e nell'altro caso, al di là di degli aspetti di trasparenza e di gestione, c'è un tema etico che riguarda tutti i soggetti: i territori, le aziende e anche i visitatori, chiamati a una maggiore responsabilizzazione nelle scelte di consumo. Da questo punto di vista, vediamo che le nuove generazioni mettono in campo un asset valoriale più vicino a questi temi per cui possiamo aspettarci che la domanda turistica diventi, non solo più numerosa, ma anche sempre più informata e attenta. Ovviamente, si tratta di uno scambio tra domanda e offerta. Ad esempio, la città di Copenaghen sta investendo in una serie di piccole iniziative di sensibilizzazione e di “spinta gentile” dei visitatori verso forme di turismo più sostenibili per il territorio. Iniziative simili, volte a formare e a creare maggiore informazione, richiedono tempi lunghi per produrre dei cambiamenti, ma lì dove sono state adottate sul lungo periodo si sono rivelate più efficaci di divieti e multe.



Riconnessione con la natura e slow luxury: riapre Villa San Michele

L'hotel Belmond arroccato sulle colline di Fiesole torna ad accogliere gli ospiti dopo un'importante ristrutturazione proponendo un modello di ospitalità che integra heritage, benessere, gastronomia e immersione nel territorio toscano

■ di SERENA MASSA

Sopra,
la vista sulla Villa dalla Suite
Limonaia, sviluppata su due livelli
con piscina privata immersa nel
verde

Era una delle riaperture più attese dell'anno e, come da programma, è avvenuta a fine aprile quando Villa San Michele, A Belmond Hotel ha riaperto le proprie porte agli ospiti dopo un importante intervento di ristrutturazione durato 18 mesi.

Arroccato sulle colline di Fiesole e affacciato su Firenze, l'hotel ospitato nell'ex monastero rinascimentale celebre per la facciata ispirata a Michelangelo, i giardini terrazzati e la vista panoramica sulla città ha inaugurato così una nuova pagina della propria storia "all'insegna del wellbeing, della riconnessione con la natura e del concetto di slow luxury", spiegano da Belmond.

Il restyling ha interessato le 39 camere e suite, completamente ripensate, la nuova SPA by Guerlain, i giardini, la proposta gastronomica e il programma esperienziale sviluppato in collaborazione con La DoubleJ. "Pur mantenendo l'atmosfera intima di una residenza privata, Villa San Michele – proseguono dalla compagnia alberghiera – rafforza la propria identità di destinazione d'eccellenza per l'ospitalità di alta gamma italiana, aperta dalla primavera all'inverno".

Il nuovo concept degli interni, firmato dallo studio Luigi Fragola Architects, comprende 27 suite e 12 camere pensate "come un tributo poetico all'artigianato toscano e alla natura". Ogni ambiente combina arredi su misura, antiquariato



Sopra, a sinistra la Suite Botanica, dedicata ai giardini storici della Villa; **a destra,** l'antico chiostro di Villa San Michele, ospitata in un ex monastero rinascimentale celebre per la facciata ispirata a Michelangelo

selezionato e opere d'arte contemporanea, con spazi dal forte carattere identitario. Tra gli elementi distintivi, i mobili in scagliola realizzati da Bianco Bianchi, arazzi dell'artista Elena Carozzi, affreschi recuperati e camini in pietra ispirati alle antiche celle dei frati. I materiali richiamano il territorio: pavimenti in cotto dell'Impruneta, bagni in marmo Cipollino verde di Carrara, falegnameria artigianale e decorazioni dipinte a mano.

Tra le suite signature spiccano la Limonaia, sviluppata su due livelli con piscina privata immersa nel verde, e Botanica, dedicata ai giardini storici della villa. The Grand Tour, un tempo quartier generale di Napoleone Bonaparte, occupa invece il primo piano della facciata principale e propone un layout aperto arricchito da oggetti e arredi ispirati ai viaggi.

“In continuità con il suo passato di antico convento, Villa San Michele, da sempre un luogo di rara bellezza, è oggi anche un rifugio dedicato al benessere di tutti i sensi – sottolinea la General Manager della struttura, **Sofia Peluso** –. Gli spazi, sia interni che esterni, sono stati sapientemente valorizzati, rendendo omaggio alla natura, all'arte e alla creatività. Qui il corpo riposa, la mente è ispirata e l'anima lenita”.

Tra le principali novità della riapertura figura la nuova Villa San Michele SPA by Guerlain, sviluppata al primo piano dell'antico convento francescano. Il centro benessere dispone di tre cabine trattamenti, inclusa una suite doppia, e propone percorsi ispirati alla tradizione contemplativa del luogo, con trattamenti che combinano bellezza, prevenzione e longevità e rituali esclusivi creati appositamente per la struttura.

Anche i giardini terrazzati della villa, estesi per oltre 10mila metri quadrati, sono stati ripensati nel restauro curato da Luca Ghezzi Garden Design come “espressione contemporanea dell'armonia rinascimentale”. Agrumi in vaso, lavanda, rosmarino, iris, ortensie e melograni caratterizzano gli spazi esterni, insieme a nuove aree dedicate all'orto aromatico, al giardino degli iris – simbolo di Firenze – e a un percorso di rose lungo 42 metri per

”

In continuità con il suo passato di antico convento, Villa San Michele, da sempre un luogo di rara bellezza, è oggi anche un rifugio dedicato al benessere di tutti i sensi. Gli spazi, sia interni che esterni, sono stati sapientemente valorizzati, rendendo omaggio alla natura, all'arte e alla creatività. Qui il corpo riposa, la mente è ispirata e l'anima lenita

Antesi: il nuovo ristorante gastronomico di Villa San Michele

In occasione del restauro è stata rinnovata anche la proposta F&B di Villa San Michele, che conta oggi tre outlet distinti: il ristorante fine dining San Michele Restaurant, il più informale San Michele Grill a bordo piscina e il nuovo ristorante gastronomico Antesi.

Guidato dall'Executive Chef **Alessandro Cozzolino**, Antesi prende il nome dal termine greco “anthesis”, ovvero “fioritura”, e basa la propria filosofia sul rispetto della stagionalità e del momento ideale di maturazione degli ingredienti. Ospitato in una loggia rinascimentale del XVI secolo, conta solo otto tavoli. “Il nostro concetto gastronomico nasce da un ascolto attento del tempo e della natura. C'è un momento – spiega Cozzolino – in cui ogni ingrediente raggiunge la sua massima espressione. Il nostro compito è riconoscerlo e rispettarlo, dando vita a una cucina essenziale, che non comanda ma ascolta, e che possa accompagnare l'ospite in un'esperienza che diventi un ricordo”.

Il ristorante propone tre percorsi degustazione – Attesa, Ora e Traccia – che interpretano memoria, territorio e cucina vegetale contemporanea. Tra i signature dish figurano la panzanella di ricciola con colatura di prugna e foglie di peperone, e il “Costoluto”, pasta fatta in casa con pomodoro, pecorino di latte crudo e limone.

Completa l'offerta il rinnovato Bar Doccia Villa San Michele, situato tra il chiostro storico e i giardini, con una cocktail list che spazia dai grandi classici a reinterpretazioni del Negroni.

A lato, da sinistra

la nuova Villa San Michele SPA by Guerlain al primo piano dell'antico convento francescano;

a destra,

la Energy Chapel sviluppata all'interno del bosco con gong, installazioni sonore e cuscini da meditazione, dedicata alla pratica contemplativa



passegiate contemplative con vista sulla città.

”

Il nostro concetto gastronomico nasce da un ascolto attento del tempo e della natura. C'è un momento in cui ogni ingrediente raggiunge la sua massima espressione. Il nostro compito è riconoscerlo e rispettarlo, dando vita a una cucina essenziale, che non comanda ma ascolta, e che possa accompagnare l'ospite in un'esperienza che diventi un ricordo

Infine, la proposta culturale settimanale, che include concerti di musica classica e jazz in collaborazione con la Scuola di Musica di Fiesole, oltre a workshop di calligrafia e acquerello.

Anche il vicino Parco Monumentale di Monte Ceceri è stato valorizzato con nuovi sentieri, punti panoramici e aree di sosta progettate per favorire una connessione più profonda con il paesaggio.

La partnership con La DoubleJ ha come focus, invece, il wellbeing esperienziale, con la proposta dell'Energy Raising Programme, progetto che unisce design, spiritualità e heritage italiano. "All'interno del bosco della proprietà – spiegano dall'hotel – sono stati creati tre spazi dedicati alla pratica contemplativa: la Energy Chapel, con gong, installazioni sonore e cuscini da meditazione, la Sungazing Lounge per rituali al tramonto sulle colline fiorentine e una Yoga Deck open-air per sessioni individuali o guidate". Il calendario

annuale prevede classi settimanali, retreat stagionali e residenze con practitioner internazionali dedicati a Kundalini yoga, sound healing e yoga nidra.

JOB in TOURISM

www.jobintourism.it

Direttore responsabile:
Fabrizio Garavaglia

Coordinatrice redazionale:
Silvia De Bernardin
redazione@jobintourismeditore.it

Presidente:
Giorgio 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



Lavoro stagionale: l'opportunità giusta (se sai come sfruttarla)

L'esperienza in una struttura stagionale può rappresentare una palestra professionale accelerata, a patto di viverla con atteggiamento positivo e scegliere una realtà seria e attenta alla crescita delle persone

■ di GIORGIO BINI

Il lavoro stagionale rappresenta da sempre una delle principali porte d'ingresso nel mondo del turismo e dell'ospitalità. Non a caso, in queste settimane, con l'avvicinarsi dell'alta stagione estiva, hotel, catene alberghiere, resort e villaggi turistici intensificano il recruiting per rafforzare i propri team operativi, aprendo di fatto migliaia di opportunità di lavoro in tutta Italia, e non solo. Eppure, nonostante la grande richiesta di personale, il lavoro stagionale viene spesso percepito come una soluzione temporanea o "di passaggio", soprattutto dai candidati più giovani – una percezione che consolida una certa visione precaria del lavoro turistico in generale che, tuttavia, non corrisponde sempre alla realtà. In molti casi, infatti, la stagionalità è un'occasione concreta per acquisire esperienza, sviluppare competenze e costruire relazioni professionali importanti anche per il futuro. E per molti giovani diventa il punto di partenza di una carriera stabile nel mondo dell'hospitality.

Vale forse la pena, allora, provare a guardare al lavoro stagionale da un punto di vista diverso, per capire come sfruttare al meglio opportunità di lavoro che possono rappresentare una palestra professionale accelerata, se ben colte.

Lavorare durante l'ala stagione turistica – estiva o invernale che sia – significa entrare in contesti dinamici, caratterizzati da ritmi e operatività intensi. Il lato positivo? La possibilità di imparare rapidamente e sviluppare competenze che in altri contesti richiederebbero tempi più lunghi.

”

Il lavoro stagionale viene spesso percepito come una soluzione temporanea o "di passaggio", soprattutto dai candidati più giovani – una percezione che consolida una certa visione precaria del lavoro turistico in generale che, tuttavia, non corrisponde sempre alla realtà. In molti casi, infatti, la stagionalità è un'occasione concreta per acquisire esperienza, sviluppare competenze e costruire relazioni professionali importanti anche per il futuro. E per molti giovani diventa il punto di partenza di una carriera stabile nel mondo dell'hospitality

Come scegliere la struttura ed evitare brutte esperienze

Benché, come abbiamo visto, le esperienze stagionali possano rappresentare una palestra professionale utile e arricchente, è anche vero che non tutte le opportunità offrono la stessa qualità di lavoro – sono purtroppo ben note le situazioni di sfruttamento e lavoro nero che si moltiplicano durante i picchi delle stagioni turistiche. Per questo motivo, prima di accettare una proposta è importante prendersi del tempo per valutare con attenzione la struttura e le condizioni offerte perché, se una stagione ben scelta può insegnare molto e aprire nuove opportunità, un'esperienza negativa, al contrario, rischia di lasciare frustrazione e scarso valore professionale.

Un primo elemento da verificare riguarda la chiarezza del contratto. Informazioni poco precise su orari, mansioni, stipendio o giorni di riposo devono sempre essere approfondite prima di accettare. Anche la presenza di vitto e alloggio, quando previsti, merita attenzione: capire in anticipo quale sia l'organizzazione evita sorprese una volta arrivati in struttura.

È utile anche informarsi sull'azienda. Guardare il sito ufficiale, i canali social, le recensioni online o confrontarsi con persone che hanno già lavorato nella struttura può aiutare a capire il clima lavorativo e il livello di organizzazione. Durante il colloquio, inoltre, è importante osservare come si comportano i recruiters: puntualità, chiarezza e disponibilità nel rispondere alle domande sono spesso segnali significativi.

Un altro aspetto riguarda la possibilità di imparare. Una buona stagione non significa solo "fare esperienza", ma avere l'opportunità di lavorare in un ambiente dove ci siano standard professionali, organizzazione e figure da cui apprendere davvero il mestiere.

Infine, è bene ricordare che accettare qualsiasi proposta "pur di lavorare" non è sempre la scelta migliore. Nel turismo esistono realtà molto serie e attente alla crescita delle persone così come contesti meno strutturati: imparare a riconoscere la differenza è parte della propria crescita professionale.



In pochi mesi si entra in contatto con ospiti internazionali, si impara a lavorare in team numerosi, si gestiscono momenti di pressione e si acquisisce familiarità con gli standard del servizio alberghiero. Per chi è all'inizio della carriera, lavorare in una struttura stagionale può accelerare la crescita personale e lavorativa.

Anche dal punto di vista umano si tratta di esperienze dal forte impatto: vivere e lavorare a stretto contatto con colleghi provenienti da luoghi e percorsi diversi contribuisce a sviluppare adattabilità, autonomia e capacità relazionali.

Un altro aspetto interessante del lavoro stagionale è la sua accessibilità. Molte aziende sono disposte a selezionare candidati anche con poca esperienza, soprattutto nei momenti di maggiore necessità di personale. Questo apre le porte del mondo del lavoro a studenti, neodiplomati o giovani alla ricerca del primo impiego. Allo stesso tempo, la stagionalità può rappresentare una scelta strategica per professionisti già formati che desiderano lavorare in contesti specifici, come resort di lusso, destinazioni internazionali o strutture ad alta intensità turistica. In un mercato dove il settore fatica spesso a trovare personale motivato e a trattenerlo, chi affronta la stagione con serietà e disponibilità ha molte possibilità di essere notato e richiamato anche per stagioni successive o per opportunità più stabili.

Va poi sottolineato come spesso il valore di una stagione non si misuri solamente nel ruolo svolto, ma nelle opportunità che si aprono successivamente. Molte aziende utilizzano il lavoro stagionale come strumento di scouting: osservano le persone sul campo, valutano attitudine e capacità di adattamento e costruiscono nel tempo percorsi di crescita interna. Per questo è importante vivere

la stagione non come un'esperienza isolata, ma come un investimento sul proprio futuro professionale. I contatti costruiti durante quei mesi – colleghi, manager, recruiters – possono diventare una rete preziosa per le opportunità future.

Anche il curriculum beneficia di questo tipo di esperienza. Aver lavorato in contesti stagionali comunica energia, flessibilità, capacità di gestire ritmi sostenuti e disponibilità a mettersi in gioco: qualità molto apprezzate nel mondo dell'ospitalità.

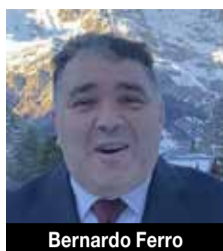
Come in tutti i contesti lavorativi, tuttavia, per trasformare la stagione in un'opportunità reale di crescita è importante affrontarla con l'approccio giusto. Puntualità, affidabilità e spirito collaborativo sono elementi fondamentali, ma ciò che spesso fa la differenza è la curiosità. Osservare il lavoro degli altri reparti, fare domande, cercare di comprendere il funzionamento complessivo della struttura permette di acquisire una visione più ampia del settore.

Anche la disponibilità a uscire dalla propria zona di comfort può rivelarsi decisiva. Cambiare città, lavorare in una destinazione nuova o confrontarsi con ospiti internazionali aiuta a crescere rapidamente, sia dal punto di vista professionale che personale.

E quando la stagione finisce? Per alcuni il lavoro stagionale resta una parentesi temporanea, per altri diventa il primo passo di una lunga carriera nell'hospitality. In entrambi i casi, rappresenta un'esperienza ad alto valore formativo, capace di lasciare competenze concrete e una maggiore consapevolezza del settore – se sfruttata nel modo giusto.

”

Non tutte le opportunità offrono la stessa qualità di lavoro – sono purtroppo ben note le situazioni di sfruttamento e lavoro nero che si moltiplicano durante i picchi delle stagioni turistiche. Per questo motivo, prima di accettare una proposta è importante prendersi del tempo per valutare con attenzione la struttura e le condizioni offerte perché, se una stagione ben scelta può insegnare molto e aprire nuove opportunità, un'esperienza negativa, al contrario, rischia di lasciare frustrazione e scarso valore professionale



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 Donnalio

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



Ivonne Tinari

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



Claudio Recchia

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



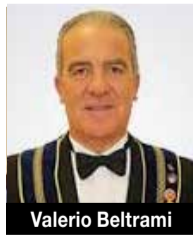
Mauro Di Maio

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



Valerio Beltrami

SOLIDUS TURISMO F.I.A.P.O.R.
 Federazione Italiana
 Associazioni Professionisti
 Ospitalità Ristorazione
info@solidusturismo.it
www.solidusturismo.it



Federico Barbarossa

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

Il “cerchio perfetto” di Matteo Temperini inaugura la stagione del Ristorante Campo del Drago



Risotto di Asparagi bianchi di Bassano, mandorle fresche, pesto di nasturzio

Tre menu ispirati alla filosofia del “cerchio perfetto” e due arrivi, quello del nuovo Restaurant Manager **Giuseppe Laboragine** e del Sommelier **Andrea Cuccureddu**, segnano l’inizio della stagione di Castiglion del Bosco, A Rosewood Hotel e del suo Ristorante Campo del Drago – entrambi premiati lo scorso autunno con la conferma rispettivamente delle Tre Chiavi e delle Due Stelle Michelin.

A firmare la proposta gastronomica del ristorante – che onora nel nome il Brunello di Montalcino Cru – sono sempre l’Executive Chef **Matteo Temperini** e il Pastry Chef **Michael Boivin**.

“La cucina dello Chef Temperini – spiegano del resort toscano – non è oggi solo tecnica, ma anche un atto di responsabilità verso la terra, che si realizza attraverso il rispetto e l’integrità della materia prima, seguendo il ritmo delle stagioni, privilegiando grassi nobili, erbe selvatiche e prodotti del bosco. La missione è quella del ‘cerchio perfetto’: l’utilizzo integrale dell’ingrediente per azzerare gli sprechi, trasformando ogni scarto in valore”.

Ecco, allora, che gli ingredienti stagionali coltivati nell’orto della proprietà – che ha ricevuto quest’anno la certificazione biologica – diventano il cuore dei tre menu proposti in questa stagione, ispirati al territorio e alla luce della Val d’Orcia.

Si parte dal “Menu dell’Orto”, con il Risotto di Asparagi bianchi di Bassano, mandorle fresche, pesto di nasturzio – nel quale l’asparago DOP di Bassano si fa “riso” nella consistenza, viene mantecato con latte di mandorle e guarnito con pesto di nasturzio e mandorle fresche colte dagli alberi del resort. E, ancora, la Foglia di cipolla egiziana al gratin, croste di parmigiano, sfogliatella, gli Gnocchi Monnalisa, i Funghi di Bosco, l’Aglione delle Vigne e la Tartelletta vegetale del nostro orto.

Nel “Menu dello Chef”, invece, sono protagonisti i sapori forti con Foie Gras Maison Guedes, Olivello Spinoso, Pâté en Croûte, ispirato alle esperienze francesi dello Chef, il Piccio, crema d’Aglione, cacciucco, tamarindo e l’Agnello dell’Amiata, radici di carciofo, nepitella.

Infine, il menu “Esperienza”, che prende vita dal sodalizio tra i sapori locali e la visione internazionale di Temperini maturata con le esperienze in Francia con Alain Ducasse, a Firenze all’Enoteca Pinchiorri, a Positano all’Hotel Le Sirenuse e, ancora, a New York, Lugano e Macao. Nel menu lo Chef dà vita a piatti come il San Pietro Nostrale, primizie primaverili, Tartufo nero pregiato, la Vitellina arrostita, cagliata di latte crudo, borragine, caviale.

Tra le novità dolci, firmate da Chef Boivin, invece, c’è la Brioche tostata, gelato di pecora e miele al cipresso: un vellutato gelato alla ricotta di pecora accompagnato da una brioche al polline artigianale e una base di antico farro al latte di pecora, che richiama le tradizioni contadine, con il tocco finale del miele fermentato al cipresso.

“La nostra filosofia del ‘cerchio perfetto’ inizia nel nostro orto biologico – spiega lo Chef Temperini –. Qui pratichiamo un’agricoltura consapevole che alimenta la cucina con erbe spontanee. Questo legame con la terra ci permette di monitorare l’intera filiera e di rispettare la materia prima fin dalla sua nascita, garantendo quella freschezza assoluta che è l’anima

di ogni nostra creazione. Desideriamo portare in tavola l’equilibrio perfetto tra la tecnica e l’anima selvaggia del bosco, per una eccellenza che rispetta sempre la stagionalità”.



Brioche tostata, gelato di pecora e miele al cipresso



La brigata del Ristorante Campo del Drago, che lavora con le materie prime raccolte nell’orto biologico di Castiglion del Bosco, A Rosewood Hotel

San Francesco Country Resort: Icon Collection accelera sul lusso esperienziale

Il gruppo Icon Collection firma la rinascita dell'Antico Podere San Francesco, che diventa il nuovo San Francesco Country Resort: un progetto di ristrutturazione e riposizionamento che "intreccia identità territoriale, architettura, benessere e strategia economica in una chiave sempre più internazionale", come racconta il CEO del gruppo, **Federico Ficcanterri**.



Nato da un'idea progettuale avviata nel 2005 e sviluppata nel tempo attraverso fasi successive di crescita, il resort entra oggi nella sua fase più matura, con un'evoluzione che segna il passaggio da residence a destinazione esperienziale, con le prime camere operative tra fine maggio e metà giugno.

L'intervento di riposizionamento da residence a country resort include 7 suite appartamento e 5 nuove camere, tutte con giardino privato e alcune con jacuzzi e cantine vini in camera. Il rebranding segna anche un cambio di target, con una crescente apertura ai mercati internazionali. "Vogliamo mantenere e rafforzare i valori che ci hanno sempre contraddistinto: un'accoglienza familiare, autentica e una disponibilità proattiva verso le esigenze dell'ospite. A questo – aggiunge Ficcanterri – affianchiamo un'attenzione continua all'evoluzione dei bisogni, anche in relazione ai cambiamenti generazionali".

Sul fronte servizi, il resort introduce un'offerta ampliata e stagionalizzata, con piscina riscaldata anche in bassa stagione, hall dal carattere toscano, honesty bar basato sulla fiducia verso l'ospite e servizi come il breakfast a bordo piscina e VIP program. A completamento dell'offerta il ristorante con focus

sulla tradizione contadina e suite SPA.

BWH Hotels a quota 14 alberghi nella Capitale con il Best Western Hotel Revolution

Bandierina numero 14 a Roma per BWH Hotels, con l'ingresso nel network dell'Hotel Revolution, sotto le insegne del brand Best Western.

Situato sulla direttrice di via Tiburtina, la struttura tre stelle offre 25 camere, con una proposta di soggiorno adatta sia agli ospiti leisure che a quelli business. "Entrare a far parte del network Best Western segna una tappa fondamentale del nostro percorso di crescita – commentano **Cristiano Perali**, proprietario dell'hotel, e **Julio Giacon**, a capo del supporto strategico per la crescita di Hotel & Hostel Group, di cui l'albergo fa parte –. Abbiamo sempre creduto in un'ospitalità fatta di attenzione e affidabilità: poterci integrare in un sistema che valorizza questi stessi principi è motivo di grande soddisfazione".

Una nuova affiliazione con la quale "raggiungiamo 14 strutture nella città di Roma, una delle piazze più strategiche per il nostro sviluppo. La struttura – aggiunge **Fabrizio Doria**, Chief Development Officer di BWH Hotels Italy & South-East Europe – rispecchia pienamente i valori del brand Best Western, offrendo comfort, affidabilità e un'ospitalità moderna pensata per chi viaggia per lavoro o per piacere. Continuiamo dunque a crescere in modo capillare, rafforzando la nostra presenza in città e ampliando l'offerta per i nostri ospiti".



JOB in TOURISM

PERSONALE QUALIFICATO PER L'OSPITALITÀ



Lavora con noi alla **Marina di Porto Rafael** da Maggio a settembre 2026!

Sogni un'estate indimenticabile in uno dei luoghi più esclusivi della **Sardegna?**

La Marina di Porto Rafael ti aspetta: ristorante d'eccellenza affacciato sul mare, immerso nella natura della Gallura.

Cerchiamo persone entusiaste, professionali, con voglia di crescere in un ambiente elegante, dinamico e internazionale.

Offriamo vitto e alloggio e un'esperienza unica.

Posizioni aperte:

- **Cameriere**
- **Runner**
- **Barista**

Fai la differenza. Lavora con noi.

Email per i CV: cvd059@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



Un esclusivo progetto residenziale nel cuore di **Bolgheri**, composto da sei ville immerse nella natura tra vigneti e costa maremmana. **Le Ville Serristori** uniscono tradizione toscana e comfort contemporaneo, con ampi spazi esterni, piscine private e finiture di pregio. Ogni residenza è personalizzabile per offrire un'esperienza abitativa unica, esclusiva, per dare un tocco personale alla loro casa da sogno in Toscana.

- **Junior Construction Manager** con Laurea in Ingegneria o Architettura

Il candidato, con esperienza in ambito Construction, verrà inserito nella struttura del Committente sotto la diretta supervisione del Senior Construction Manager e insieme allo stesso si occuperà per conto della committenza di:

- Supervisione delle attività di cantiere e più in generale dell'operato dell'impresa esecutrice e dei suoi sub appaltatori
- Incontri settimanali con la Direzione Lavori, i progettisti e l'impresa esecutrice per monitorare l'andamento della commessa
- Verifica degli stati d'avanzamento dei lavori proposti dall'impresa;
- Verifica dell'andamento dei lavori in relazione al cronoprogramma dell'impresa;
- Verifica varianti in corso d'opera, costi, qualità e tempi;
- Verifica costi e qualità dei lavori eseguiti;
- Avrà rapporti con i vari progettisti incaricati per tutte le tematiche di propria competenza (progettisti architettonico, strutture, impianti e progettista di interni);
- Attività di ricerca fornitori e richiesta preventivi per tutte le lavorazioni di pregio (finiture in generale, marmi, sanitari)
- Si relazionerà con gli uffici centrali dell'azienda per il coordinamento delle tempistiche esecutive e progettuali.
- Aggiornamento programma lavori in collaborazione con l'impresa esecutrice e la direzione lavori
- Controllo materiale messo in opera in collaborazione con la direzione lavori
- Partecipazione alla definizione della documentazione contrattuale
- Mantiene i rapporti con il Project Manager del cliente

Competenze tecniche:

Requisiti preferenziali di scelta del candidato:
Pregressa esperienza nel ruolo di almeno 2 anni

Assunzione Full time con possibilità di turnare durante la settimana i riposi
Sede di Lavoro: **Castagneto Carducci (Livorno)**

Lavorare con noi significa contribuire a un progetto residenziale esclusivo nel cuore di Bolgheri, dove la bellezza della natura incontra l'eccellenza dell'architettura e del design.

Le Ville Serristori offrono un contesto unico, immerso tra vigneti e costa maremmana, in cui tradizione toscana e comfort contemporaneo si fondono in armonia.

È un'opportunità per partecipare alla realizzazione di residenze di pregio, curate nei dettagli e pensate per offrire esperienze abitative su misura, in un ambiente di alto livello e forte identità.

Inviare cv via email a: cvd027@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

JOB in TOURISM

www.jobintourism.it

Direttore responsabile:
Fabrizio Garavaglia

Coordinatrice redazionale:
Silvia De Bernardin
redazione@jobintourismeditore.it

Presidente:
Giorgio 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



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



Villa & Palazzo Aminta, 5 stelle Lusso sul **Lago Maggiore**, associato alla Leading Hotels of the World, per assunzione immediata, si ricercano le seguenti figure professionali:

- **Bar Manager**
- **Chef de Rang**
- **Addetto/a al Ricevimento**
- **Commis di sala**

Si richiede:

- esperienza in Hotel 4/5 stelle;
- ottima conoscenza e capacità di mantenimento degli standard di servizio al cliente principalmente;
- conoscenza della lingua inglese e italiana;
- passione, entusiasmo ed orientamento al cliente;
- ottime capacità relazionali, capacità di lavorare in team;

Si offre:

- Contratto di lavoro a tempo determinato full time (periodo maggio-ottobre 2026);
- Vitto e alloggio per i non residenti in zona.

Inviare CV a cvd051@jobintourism.net specificando nell'oggetto 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



Il **Capri Tiberio Palace**, prestigioso hotel 5 stelle situato a **Capri** e membro dei Leading Hotels of the World, ricerca diverse figure professionali per l'ampliamento del proprio organico in vista della stagione 2026:

Sala:

- **Chef de Rang**
- **Commis de Rang**
- **Runner di Sala**

Housekeeping:

- **Cameriera ai piani**
- **Facchini ai piani**
- **Facchino/giardiniere**

SPA:

- **Spa Therapist**
- **Spa Beautician**

Requisiti:

- 2 Anni di esperienza nel settore dell'ospitalità, preferibilmente in un ruolo simile in hotel di lusso
- Eccellenti capacità comunicative e relazionali, con un forte orientamento al cliente
- Ottima conoscenza della lingua inglese
- Spirito di squadra e capacità di lavorare in sinergia con gli altri reparti
- Dimestichezza con gli standard LQA

Si offre:

- Ottima retribuzione
- Contratto applicato CCNL del Turismo Alberghi
- Vitto e Alloggio

Inviare cv via email a: cvd055@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



Elizabeth Unique Venice.

Fondamenta Cannaregio 1061 – 30121 **Venezia** – Italia

Cerchiamo un **Operation Manager** con esperienza nel settore hospitality.

Il candidato deve essere motivato, disponibile e volenteroso per occuparsi delle attività giornaliere della struttura, guidare il team operativo e assicurare un'esperienza eccellente agli ospiti.

Si occuperà di:

- supervisione dei reparti (reception, housekeeping, manutenzione, ristorante)
- gestione del personale e dei turni
- controllo standard di qualità e customer satisfaction
- gestione problemi operativi e reclami eventuali
- coordinamento con direzione e fornitori
- verifica procedure di sicurezza e normative
- ottimizzazione dei processi interni

Necessaria la conoscenza della lingua inglese. Altra lingua valore aggiunto.
Contratto CCNL Turismo, livello commisurato all'esperienza.

Inviare CV con foto e referenze via email a cvd075@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



L'Abi d'Oru Beach Resort & Spa, il rinomato 5 stelle che si affaccia sul Golfo di Marinella, con oltre 60 anni di esperienza nell'offrire un'ospitalità di alta classe in Sardegna, rappresenta l'eccellenza dell'ospitalità, unendo eleganza, autenticità e un legame profondo con il territorio.

Ricerca:

- **Cuoco capo partita**
- **Commis di pasticceria**
- **Doorman notturno**
- **Capo barman**
- **Barman**
- **Chef de rang**
- **Cameriere ai piani**

Inviare cv via email a: cdo73@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



About **Palazzo Tornabuoni** and Fingen Group:

Located in the very heart of Florence, Palazzo Tornabuoni, a magnificent 15th-century Renaissance palace transformed into Florence's first exclusive Private Residence Club.

The property is managed by Fingen Group, one of Italy's leading retail and real estate groups, internationally recognized for creating prestigious destinations that embody excellence, innovation, and the essence of Italian style.

– **Guest Services Agent/Doorman** will be responsible for:

- members transports
- greeting members and guests assisting them with their luggage during arrival and departure,
- managing errands, parcels and shopping bags, delivering grocery to the members and guest
- assisting with the event set up
- Possess a valid driving license and the legal right to work in Italy at the time of application.
- Maintain high standards of cleanliness in the entrance and luggage storage areas and support members and guests at the Reception/Concierge Desk, offering personalised recommendations and service to ensure an exceptional guest experience
- Previous experience ideally in luxury hospitality operations, excellent interpersonal and relationship-building skills and a team spirit approach.
- Fluency in English and Italian is required for this position.

Your Benefit:

- Competitive salary and Ticket restaurant 8 euro
- Free Uniform with dry cleaning available
- Employee Recognition Programmes
- Excellent Training and Career Development opportunities to build a successful career with future projects potential

Work With Us At Palazzo Tornabuoni!

We offer hospitality professionals the opportunity to build a long-term, internationally oriented career based on service excellence and pride in their work.

We are looking for talented individuals who share our vision and projects, offering fixed-term contracts in a dynamic, professional environment with opportunities for growth and development.

Send cv to: cvdo27@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

JOB_{in}TOURISM^{it}

PERSONALE QUALIFICATO PER L'OSPITALITA'



Vmaison Brera Milano, boutique hotel 5*, elegante, esclusivo e raffinato, ricerca:

– **Receptionist e Portiere notturno**

- Accoglienza, gestione delle prenotazioni al check-in e check-out;
- Ottime capacità organizzative, relazionali e assistenza agli ospiti;
- Ottima conoscenza della lingua inglese, una seconda lingua è un plus;
- Esperienza pregressa nella stessa mansione;
- Gradita conoscenza Ericsoft – Suite 5

– **Manutentore**

- Manutenzione ordinaria delle camere, spazi comuni, controllo attrezzature;
- Serietà, precisione e presenza professionale curata;
- Esperienza consolidata nella mansione, preferibilmente acquisita nel settore hospitality;

Entrare a far parte di VMaison Brera Milano significa lavorare in un team appassionato, motivato e attento ai dettagli.

Indicare nell'oggetto la posizione per cui ci si candida via email a:

cvd071@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



L'Hassler Roma, prestigioso hotel 5 Stelle Lusso al centro di **Roma**, seleziona le seguenti figure professionali:

– **Commis di sala, barman, barlady, chef de rang/d'etage per: bar, breakfast e room service**

si richiede esperienza in ruoli analoghi o similari, disponibilità a lavorare nei week end e festivi, flessibilità, predisposizione al lavoro in team.

Costituirà titolo preferenziale una buona conoscenza della lingua inglese.

Inviare C.V. con foto a: cvd068@jobintourism.net – Nell'oggetto: inserire il ruolo per cui si invia il proprio CV

Il presente annuncio è rivolto a candidati di ambosessi (L.903/77 – D. lgs. n.198/2006).

Tutti i CV saranno utilizzati esclusivamente per la selezione in corso (art. 111-bis D.lgs 196/03).

Per l'informativa sulla privacy consultare il sito web <http://www.hotelhasslerroma.com/> alla voce Privacy Policy

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



Rhinoceros e' un palazzo realizzato dall'Atelier Jean Nouvel a **Roma** ed è sede della Fondazione Alda Fendi.

Offre 25 appartamenti di lusso, spazi espositivi, tre meravigliose terrazze ed un rinomato ristorante rooftop e cocktail bar.

Ogni appartamento, unico e personalizzato, ha affacci privilegiati sull'area monumentale della Roma classica, alle pendici del Palatino.

Per ampliamento della nostra Gang siamo attualmente alla ricerca del seguente profilo:

– **Guest Relations Agent**

Stiamo attualmente ampliando la meravigliosa area delle Relazioni con gli Ospiti, dove la magia nasce e si sviluppano relazioni durature nel tempo. Se la tua passione è il contatto con gli Ospiti, se pensi che la curiosità, l'abilità di pianificare e di sorprendere facciano parte del tuo modo di essere, non vediamo l'ora di incontrarti!

Per il seguente ruolo le caratteristiche fondamentali richieste sono:

- Background di Ricevimento in strutture a 4/5 stelle.
- Passione per l'ospitalità e il mondo dell'arte.
- Presentazione impeccabile.
- Spiccate doti comunicative.
- Attenzione ai dettagli.
- Flessibilità e passione per l'eccellenza ed il servizio.
- Desiderio e disponibilità a lavorare in Team.
- Buona conoscenza della lingua inglese.

Si offre contratto iniziale di un anno e retribuzione commisurata all'esperienza.

Si prega inviare la propria candidatura al seguente indirizzo email:

cvd049@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



JK Place Roma.

Per la nostra struttura 5 stelle lusso, 2 chiavi Michelin, 5 stelle Forbes e parte di The Leading Hotels of the World cerchiamo le seguenti figure da inserire nel nostro organico:

Assistant Maitre, Chef de Rang, Commis di Sala, Capo Manutentore, Manutentore, Hotel Manager

Requisiti: esperienza di almeno 1 anno in ruoli simili, in contesti 5 stelle / 5 stelle lusso.

Inviare cv via email a: cvd065@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



***** **Preidlhof Luxury DolceVita Resort**, situato a **Naturno** presso Merano (BZ – Trentino Alto Adige), www.preidlhof.com

Per il nostro Hotel 5 stelle Lusso, per assunzione immediata per la stagione lunga di 11 mesi cerchiamo:

– **CHEF PATISSIER** (richiesto esperienza pluriennale in alberghi 5 stelle o cucina gourmet)

Si offre vitto e alloggio gratuito in camera singola

Inviare la propria candidatura a cvd063@jobintourism.net indicando nell'oggetto la figura per quale 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



TERMÈTERNA
LONGEVITY SPRING RESORT

Termèterna Longevity Spring Resort, sito ad **Abano Terme**, ricerca di professionisti talentuosi e appassionati per ampliare il nostro staff. Se l'ospitalità è la tua missione, vogliamo conoscerti!

Posizioni aperte:

- **Maitre & Chef de Rang:** Per coordinare la sala con eleganza e cura del dettaglio.
- **Front Office Manager & Front Office Agent:** Per essere il volto e l'efficienza della nostra accoglienza.
- **Estetista & Massoterapista:** Per offrire momenti di puro benessere e rigenerazione.

Cosa cerchiamo: Esperienza pregressa nel ruolo, attitudine al problem solving, ottime doti comunicative e predisposizione al lavoro di squadra.

Cosa offriamo: Ambiente dinamico, crescita professionale e inquadramento commisurato alle competenze.

Candidati ora e invia il tuo CV a cvd074@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



Il Danieli, A **Four Seasons Hotel, Venice**, affacciato sulla Laguna di **Venezia** e a pochi passi da Piazza San Marco, rappresenta un'icona dell'ospitalità di lusso in città. Lo storico palazzo incarna la maestosità dell'architettura veneziana, con origini che risalgono al XIV secolo, e conserva intatto il fascino di un'epoca senza tempo. A completare l'esperienza, la vista sui principali monumenti di Venezia dal rooftop Restaurant Terrazza Danieli, uno dei punti panoramici più suggestivi della città.

Siamo alla ricerca delle seguenti figure:

- **General Maintenance**
- **Demi Chef de Partie**
- **Sous Chef – Pastry**
- **Chef de Partie – Night Shift**
- **Chef De Partie**
- **Security Manager**
- **Guest Experience Agent**

Perché lavorare per noi

In Four Seasons crediamo nell'importanza di riconoscere chi ci è familiare, accogliere chi ci sceglie per la prima volta e riservare a ogni persona la stessa attenzione e rispetto che desidereremmo per noi stessi. Entrare a far parte del nostro team significa contribuire a creare esperienze memorabili, capaci di durare nel tempo, sia per i nostri ospiti sia per chi lavora con noi. Questa visione nasce dalla convinzione che la vita si arricchisca attraverso connessioni autentiche con le persone e con il mondo che ci circonda: un principio che guida ogni nostra azione e definisce il nostro modo di lavorare, ogni giorno.

Clicca sulla figura per maggiori info e per l'invio del cv.

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



PALAZZO TREZZA

Palazzo Trezza, Verona.

Palazzo Trezza è l'ospitalità di lusso nel cuore di Verona, a pochi passi dall'Arena di Verona e da Castelvechio.

Ricerca:

- [Barman](#)
- [Bartender](#)
- [Chef de Partie](#)
- [Chef de Rang](#)
- [Commis de Partie](#)
- [Commis de Rang](#)
- [Demi Chef de Partie](#)
- [Governante Operativa](#)
- [Hostess di Ristorante](#)
- [Housekeeping Attendant](#)
- [Manutentore](#)
- [Restaurant Manager](#)
- [Valet Parking](#)

Cosa offriamo

- Un ambiente di lavoro elegante e rispettoso
- Inserimento in un progetto nuovo e curato
- Chiarezza di ruolo e organizzazione
- La possibilità di lavorare in un contesto di alto livello, dove ogni dettaglio conta
- Contratto tempo indeterminato

Clicca su ogni figura per maggiori informazioni.

Inviare cv via email a: [**cvdo62@jobintourism.net**](mailto:cvdo62@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

A **five-star hotel** on **Garda Lake**, belonging to an international chain, is searching for a

Food & Beverage Manager.

Under the guidance of the General Manager, our F&B Manager evaluates and ensures that long-term and short-term goals of all Food & Beverage operations are met: directs and manages all food & beverage activities to maximise food & beverage revenue, profitability and quality goals by developing and executing marketing and up-selling strategies, costs controlling and providing quality service and products to guests.

All the activities will be carried on according with the hotel's guidelines and business plan, the division's goals, the corporate procedures and service concepts.

Minimum requirements:

- 3 years in the same position
- Fluent in English and Italian; German language is a plus
- 5-star hotel experience

Profiles not matching with the above requirements will be not shortlisted.

E-mail to: [**cvdo60@jobintourism.net**](mailto:cvdo60@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



The **Alagna Mountain Resort & SPA, Alagna Valsesia (VC)**, 4-star hotel belonging to an international chain, nearest to the highest Alpine peaks and surrounded by breathtaking landscapes and views, ideal place to enjoy holidays dedicated to sport and wellness, is searching for a **Front Office Manager**.

Under the direction of the General Manager, our FOM manages and co-ordinates all the reception operations to provide efficient, prompt, courteous, trouble free and proactive service, maximising the room revenue and the guest satisfaction. All the work will be in line with the hotel's procedures and business plan, the corporate guidelines and service concepts.

Minimum requirements:

- 2 years in the same position in 4* hotels
- Fluent in English and Italian; knowledge of another language is an advantage
- Available to start immediately

Profiles not matching with the above requirements will be not shortlisted.

Inviare cv via e-mail: cvdo67@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



Cape of Senses – Lake Hideaway & Spa, Lago di Garda, per rafforzare il nostro team, siamo alla ricerca di un **Front Office Manager** (f/m/d) capace di gestire il reparto in modo completo e strategico, con attenzione ai dettagli, spirito di iniziativa e un forte orientamento all'eccellenza. Una figura chiave per garantire standard elevati e contribuire attivamente allo sviluppo e al successo del servizio d'accoglienza.

Il profilo che cerchiamo:

- Esperienza consolidata nella gestione di team numerosi
- Spiccate doti di leadership e capacità di team building
- Eccellenti abilità comunicative e motivazionali
- Conoscenza fluente dell'italiano e dell'inglese
- Persona affidabile, responsabile, ambiziosa e innovativa
- Attitudine dinamica, flessibilità e forte senso dell'organizzazione

Cosa offriamo:

- Contratto annuale (struttura aperta 11 mesi, non stagionale)
- Retribuzione superiore alla media
- Settimana lavorativa su 5 o 6 giorni, in base alle preferenze
- Vitto e alloggio inclusi
- Nuova Team House con camere singole e bagno privato
- Ambiente di lavoro professionale, trasparente e rispettoso
- Opportunità di crescita attraverso corsi di formazione
- Attività ed eventi di team building

Inviare cv via e-mail: cvd058@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