



SIENA
Varie Figure
a pagina 16



SARDEGNA
Varie Figure
a pagina 17



MERANO (BZ)
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



In Sicilia nasce Costa Ragusa:
il progetto e le opportunità di lavoro del nuovo polo ricettivo Mangia's **a pagina 2**

■ CASE HISTORY

*La piazza
di YellowSquare*

a pagina 6

■ FORMAZIONE

*La Scuola di Alta Formazione
per il Turismo del Benessere*

a pagina 8

■ PERCORSI

*Guest experience?
Il focus è l'esperienza*

a pagina 10



PEDERSOLI
evoluzione





Costa Ragusa: l'hospitality si fa destinazione

Sarà inaugurato nella Sicilia Sud-Orientale il nuovo polo ricettivo del gruppo Mangia's, che punta all'ampliamento dell'attrattività della costa ragusana e alla valorizzazione delle risorse locali, a partire da quelle occupazionali

■ di SILVIA DE BERNARDIN

In prima pagina, apertura articolo e pagina successiva, Icona's Costa Ragusa Resort; a destra, Marcello Mangia, Presidente e CEO di Mangia's

Un progetto integrato di ospitalità e sviluppo della destinazione nato “per accompagnare l'evoluzione dell'area verso un modello di turismo contemporaneo, internazionale e attivo tutto l'anno”. Così si presenta Costa Ragusa, il nuovo polo ricettivo del gruppo Mangia's che prevede tra luglio e agosto l'apertura dei 5 stelle lusso Mangia's Costa Ragusa Borgo e Icona's Costa Ragusa Resort e il futuro sviluppo di Donnafugata Golf Resort. Una vera e propria destinazione turistica, nel cuore della Sicilia Sud-Orientale, che punta al rafforzamento dell'attrattività della costa ragusana e alla valorizzazione delle risorse locali, a partire da quelle occupazionali.

Il nuovo polo di Costa Ragusa si estende lungo il tratto compreso tra il Parco Archeologico di Kamarina, Scoglitti, Marina di Ragusa e la Val di Noto e, forte di un'offerta che unisce mare, cultura, enogastronomia e proposte outdoor, si rivolge a target differenti, dai luxury e wellness travellers fino ai segmenti corporate e degli eventi privati. Un focus particolare sarà su benessere attivo e sport – dal tennis al golf, dal padel al pickleball, fino alle attività outdoor – come leve di attrazione e destagionalizzazione.

“Costa Ragusa nasce da una visione precisa: rivelare una Sicilia autentica e alternativa ai percorsi più convenzionali del turismo internazionale, valorizzando il fascino del Sud-Est dell'isola attraverso un modello di accoglienza profondamente legato al territorio, alla cultura locale e al



Le opportunità professionali

Sono a tutto campo le opportunità professionali collegate all'imminente apertura del nuovo polo ricettivo di Costa Ragusa, sia rispetto ai ruoli operativi che a quelli manageriali. Le selezioni sono aperte per le aree Front Office, Housekeeping, Food&Beverage, Cucina, Wellness e Sport, ma anche per figure specializzate in Operations, Revenue Management, Sales, Marketing, Eventi e gestione delle Risorse Umane. Sul piano delle competenze, la ricerca è orientata a profili preparati dal punto di vista tecnico, ma soprattutto capaci di lavorare in contesti dinamici e internazionali, dotati di orientamento al servizio, problem solving, spirito di squadra, flessibilità e attenzione all'esperienza dell'ospite.

“Entrare oggi in Mangia's – sottolinea Marcello Mangia – significa partecipare a una fase di forte evoluzione del gruppo. Stiamo investendo nello sviluppo di nuovi modelli di ospitalità e nella creazione di destinazioni integrate che uniscono resort, sport, wellness ed esperienze territoriali. Per i collaboratori questo si traduce nella possibilità di confrontarsi con progetti complessi e multidisciplinari, acquisendo competenze che vanno oltre il tradizionale contesto alberghiero. È un'opportunità per crescere in un ambiente che valorizza l'iniziativa, la responsabilità e la capacità di contribuire concretamente allo sviluppo del progetto”.

Grande attenzione Mangia's riserva alla formazione interna, “un percorso continuo che accompagna le persone fin dal loro ingresso in azienda. In occasione delle nuove aperture – spiega il CEO – organizziamo percorsi di onboarding strutturati, sessioni formative, workshop interfunzionali e momenti di confronto diretto con manager e responsabili di reparto. L'obiettivo è favorire l'integrazione tra i team e la condivisione della cultura aziendale. In una Regione come la Sicilia, offrire opportunità professionali di alto livello senza costringere le persone ad allontanarsi dal proprio territorio rappresenta un valore importante. Il nostro obiettivo – conclude – non è semplicemente aprire nuove strutture, ma creare opportunità di crescita durature per le persone che scelgono di far parte del nostro percorso”.

circa 300 posti di lavoro diretti nelle attività di sviluppo, preparazione e gestione delle strutture, con una previsione che supera le 600 unità a regime, considerando anche Donnafugata Resort e l'offerta golfistica collegata. Tuttavia, il dato numerico racconta solo una parte della storia. La vera opportunità riguarda la creazione di competenze e professionalità che possano contribuire alla crescita del territorio nel lungo periodo. Il nostro obiettivo è attrarre, formare e trattenere talenti, offrendo percorsi professionali che fino a pochi anni fa richiedevano spesso di lasciare la Sicilia. Un progetto di questa dimensione richiede competenze che vanno oltre le tradizionali professioni alberghiere, con una crescente domanda di figure specialistiche nelle aree Operations, Hotel Management, Revenue Management, Sales&Marketing, Food&Beverage, Wellness, Sport Management ed Eventi. La nostra ambizione – sottolinea ancora il CEO – è contribuire alla creazione di un polo di eccellenza capace di generare occupazione qualificata e nuove opportunità di carriera per chi sceglie di costruire il proprio futuro in Sicilia”.

La prima apertura a Costa Ragusa, il prossimo 1° luglio, sarà quella del Mangia's Costa Ragusa Borgo, che proporrà un concept premium full all-inclusive con servizi personalizzati, lifestyle ed esperienze diffuse. Con 433 camere, suite e ville, è pensato per famiglie, coppie e viaggiatori che cercano

una fruizione attiva del contesto locale. La struttura richiamerà l'immaginario del borgo siciliano attraverso ristorazione diffusa, beach club, wellness, sport e spazi condivisi, includendo anche aree dedicate al MICE. La ristorazione spazierà tra cucina siciliana, italiana e interpretazioni fusion con al centro dell'offerta la formula All Inclusive Sublime, che reinterpreta il concetto di dine around attraverso un approccio innovativo, tra ristoranti a buffet e à la carte. Il Borgo avrà una forte vocazione active con 14 campi da tennis in terra rossa e facilities pensate per training camp, ritiri e tornei, mentre il posizionamento family premium sarà rafforzato da programmi sviluppati in collaborazione con player specializzati nell'intrattenimento educativo e ludico, come Worldwide Kids, insieme ad attività e percorsi pensati per differenti fasce d'età.

Ad agosto sarà poi la volta dell'inaugurazione di Icona's Costa Ragusa Resort, parte di Icona's Collection, il nuovo brand cinque stelle lusso di Mangia's. Il resort offrirà 105 camere e suite pensate per una clientela globale in cerca di privacy, quiet luxury, benessere e connessione con il paesaggio. Il resort integrerà un'offerta dining sensoriale, wellness e beach lifestyle in un contesto caratterizzato

”

Il nuovo polo di Costa Ragusa si estende lungo il tratto compreso tra il Parco Archeologico di Kamarina, Scoglitti, Marina di Ragusa e la Val di Noto e, forte di un'offerta che unisce mare, cultura, enogastronomia e proposte outdoor, punta a intercettare target differenti, dai luxury e wellness travellers alle fino ai segmenti corporate e degli eventi privati. Un focus particolare sarà su benessere attivo e sport – dal tennis al golf, dal padel al pickleball, fino alle attività outdoor – come leve di attrazione e destagionalizzazione

benessere contemporaneo – spiega **Marcello Mangia**, Presidente e CEO di Mangia's -. Abbiamo creduto nel potenziale di questa parte della Sicilia con l'obiettivo di costruire una destinazione viva tutto l'anno, in grado di attrarre viaggiatori attraverso esperienze legate al luxury lifestyle, allo sport e al benessere, contribuendo al tempo stesso a generare valore concreto per l'intera area. Il progetto è destinato ad attivare benefici diffusi per l'economia locale attraverso il coinvolgimento delle filiere produttive, l'incremento della spesa turistica e il rafforzamento della competitività della Sicilia Sud-Orientale sui mercati esteri”.

Poi, c'è l'impatto occupazionale, che rappresenta uno degli aspetti più rilevanti del progetto. “Ad oggi – prosegue Mangia – Costa Ragusa genera



Nella pagina,
Mangia's Costa Ragusa Borgo



da atmosfere raccolte, ritmi lenti e forte relazione con il paesaggio. Tra gli elementi distintivi, la SPA, con programmi dedicati al benessere e percorsi rigenerativi sviluppati in partnership con The Longevity Suite.

Infine, il Donnafugata Golf Resort, in apertura nel 2027. L'intervento prevede la riqualificazione e il riposizionamento di oltre 200 camere e ville private all'interno di un sito esteso su quasi 500 ettari e integrerà due campi da golf championship da 18 buche, con l'obiettivo di consolidare l'offerta nei segmenti golf, sport outdoor e wellness. Il progetto coinvolgerà Details – Hospitality, Sports & Leisure, il più importante operatore golfistico del Portogallo, già attivo nella gestione di alcuni dei principali golf destination resort del Sud Europa.

Tutte le strutture di Costa Ragusa prevedono anche una proposta dedicata al MICE, con spazi modulari immersi nel paesaggio: Mangia's Costa Ragusa Borgo potrà ospitare eventi fino a 800 persone, mentre Icona's Costa Ragusa Resort offrirà ambienti più raccolti dedicati a board meeting, incontri executive e retreat riservati.

”

La vera opportunità riguarda la creazione di competenze e professionalità che possano contribuire alla crescita del territorio nel lungo periodo. Il nostro obiettivo è attrarre, formare e trattenere talenti, offrendo percorsi professionali che fino a pochi anni fa richiedevano spesso di lasciare la Sicilia. La nostra ambizione è contribuire alla creazione di un polo di eccellenza capace di generare occupazione qualificata e nuove opportunità di carriera per chi sceglie di costruire il proprio futuro in Sicilia

tfp TURISMO
FORMAZIONE
PROFESSIONI
SUMMIT

RICHIEDI INFORMAZIONI

TFP SUMMIT

Turismo Formazione Professioni
La Job Fair più qualificata d'Italia

Sei un **hotel**, un **villaggio**, una **struttura open air** e stai ricercando personale professionale capace di gestire nel modo ideale servizi e ospiti?

Partecipa all'evento del **TFP Summit**, la job fair storica specializzata nel settore dell'ospitalità.

LE TAPPE:

VENEZIA MESTRE - 01/10/2026

Leonardo Royal Hotel Venice Mestre

FIRENZE - 20/10/2026

Grand Hotel Baglioni

NAPOLI - 18/11/2026

Palazzo Caracciolo

MILANO - 26/01/2027

Hotel Melià

ROMA - 09/02/2027

Bettoja Hotel Massimo d'Azeglio

CAGLIARI - 18/02/2027

Hotel Regina Margherita

PALERMO - 04/03/2027

Hotel Mercure

**VILLA SAN GIOVANNI (RC)
- 16/03/2027**

Hotel Altafiumara Resort & Spa



La piazza di YellowSquare

L'ospitalità ibrida del gruppo italiano, che unisce l'approccio del design hotel di città all'atmosfera dell'ostello di nuova generazione e offre opportunità di lavoro in cui si mescolano complessità, innovazione e tocco umano

■ di SILVIA DE BERNARDIN

A destra,,
Luigi Boccaforno, Chief Legal
Officer e Co-Founder di
YellowSquare
sopra,
YellowSquare Atene

Un modo di vivere l'ospitalità in cui gli spazi ricettivi si trasformano in "piazze", luoghi nei quali non solamente dormire, ma punti di incontro aperti sia a viaggiatori che a residenti, grazie ai quali il viaggio diventa scoperta, scambio culturale e connessioni significative. È questa la filosofia di hospitality di YellowSquare, gruppo italiano presente a Roma, Milano, Firenze e Atene – e nuove aperture in pipeline a Catania, Bologna, Napoli e Venezia – con strutture che uniscono l'approccio del design hotel di città all'atmosfera dell'ostello di nuova generazione, con stanze singole e multiple, spazi per il coworking e le attività culturali e musicali e un'attenzione particolare alla proposta gastronomica.

Abbiamo parlato con **Luigi Boccaforno**, Chief Legal Officer e Co-Founder del gruppo, per capire quali sono le opportunità professionali legate allo sviluppo della compagnia e cosa significa oggi lavorare in un contesto di ospitalità ibrida sia nella proposta di soggiorno che nel mix di clientela come quello proposto da YellowSquare.

Domanda. Qual è il profilo dei collaboratori delle strutture YellowSquare?

Risposta. In YellowSquare non cerchiamo semplici dipendenti, ma "connettori di persone". Il nostro team è un mosaico internazionale e multiculturale, con un'età media dinamica che riflette quella dei nostri ospiti. Copriamo tutte le aree chiave, dalla Reception al Bar, a Cucina, Eventi e Manutenzione, con una logica di collaborazione fluida. Cerchiamo persone che non abbiano una visione troppo rigida dei ruoli nei diversi reparti e che portino il loro bagaglio culturale come valore aggiunto per la community.

D. E le figure professionali più ricercate?

R. La nostra figura iconica è il Dual Role Bar – Reception, sia Junior che Experienced: professionisti ibridi capaci di accogliere un ospite e, un attimo dopo,



preparare un ottimo cocktail. Ricerchiamo costantemente anche Cuochi dinamici, capaci di gestire i flussi mantenendo la qualità dei piatti, Manutentori con attitudine al problem solving e Addetti agli Eventi, veri e propri “registi” della socialità nelle nostre piazze.

D. Quali skills servono per lavorare in YellowSquare?

R. Oltre alle competenze tecniche linguistiche, puntiamo tutto sulle human skills, a partire da empatia sociale e intelligenza emotiva, necessarie per connettere le persone. Ricerchiamo autenticità, persone vere, non “automi” dell’accoglienza, e una customer experience ibrida, che permetta di gestire contemporaneamente il digital nomad al PC e il viaggiatore in cerca di festa. Infine, multitasking trasversale e proattività, ovvero la capacità di leggere l’ambiente e intervenire dove serve, prima ancora che venga richiesto.



D. Che differenza c’è tra lavorare in un hotel “tradizionale” e in una struttura ibrida come le vostre?

R. In un hotel classico spesso sei un ingranaggio di una macchina perfetta, in YellowSquare sei il protagonista di un ecosistema in continua evoluzione. Non sei solo un addetto ai servizi, ma un facilitatore sociale. La competenza chiave è l’intelligenza emotiva: devi saper leggere l’atmosfera, connettere persone diverse tra loro e alimentare l’energia della community. Da noi si lavora “a tutto tondo”. Una figura di supporto può vedere come nasce un evento, capire le dinamiche del bar e gestire l’accoglienza. La competenza richiesta è la capacità di adattamento rapido e la curiosità di imparare processi diversi. La competenza sta nel mantenere un’altissima professionalità pur utilizzando un tono di voce informale e autentico. Bisogna saper essere “amici” dell’ospite senza perdere il controllo della qualità del servizio e avere una visione d’insieme. Se in un hotel classico il silenzio è d’oro, in un contesto ibrido devi saper gestire il “rumore positivo”, coordinando flussi di persone che hanno esigenze diverse, tra chi lavora al PC e chi sta chiacchierando davanti ad un drink, per esempio.

D. Come avvengono selezioni e onboarding del personale?

R. Il nostro processo è strutturato per valutare l’affinità elettiva con i nostri valori. In fase di recruiting iniziamo con una video-call conoscitiva con il Dipartimento People. Segue un incontro in presenza con il Responsabile di struttura. Per i ruoli senior, integriamo assessment specifici sulle soft e hard skills. L’onboarding viene poi gestito in sinergia tra il Dipartimento People e i Responsabili di sede. La sessione curata dal Team People coinvolge mensilmente tutti i nuovi assunti delle diverse città.

D. Sono previsti percorsi di formazione interna e opportunità di job rotation?

R. Assolutamente sì. Ad oggi, l’80% dei nostri attuali responsabili ha iniziato con un contratto junior. Abbiamo definito 5 livelli di carriera chiari per garantire trasparenza. Incentiviamo la crescita attraverso la formazione on the job e

piattaforme online, la job rotation tra i reparti e i programmi di scambio tra le diverse città per contaminare i team con best practice differenti.

D. Il turnover è elevato nelle strutture YellowSquare? E come viene gestito?

R. Il turnover non è un problema, ma un elemento che gestiamo in modo

fisiologico e coerente con i nostri obiettivi di stabilità. La nostra forza lavoro si divide in due principali anime complementari: da un lato ci sono coloro che scelgono YellowSquare per costruire una carriera solida nel mondo dell’hospitality, crescendo con noi nel lungo periodo. Dall’altro, essendo noi stessi una “piazza” di scambio, accogliamo con entusiasmo figure di giovani viaggiatori che scelgono di fare un percorso con noi per uno o due anni. Per loro, YellowSquare è una tappa significativa del proprio percorso di vita prima di ripartire verso nuove mete. Non cerchiamo di trattenere a tutti i costi chi ha un’indole nomade, preferiamo valorizzare il contributo unico e l’energia che portano durante la loro permanenza. Questo mix tra “locals” e “travellers” mantiene l’ambiente fresco, autentico e perfettamente in linea con lo spirito della nostra community.

D. Per concludere, quali sono i vantaggi di un’esperienza professionale con YellowSquare?

R. Offriamo l’opportunità di acquisire una visione a 360° del mondo dell’ospitalità, favorendo una crescita trasversale ed eclettica che si allontana dalla rigida specializzazione tipica delle multinazionali. L’esperienza professionale in YellowSquare forma persone capaci di gestire la complessità, l’innovazione e, soprattutto, l’aspetto umano del viaggio.



”

In YellowSquare sei il protagonista di un ecosistema in continua evoluzione. Non sei solo un addetto ai servizi, ma un facilitatore sociale. La competenza chiave è l’intelligenza emotiva: devi saper leggere l’atmosfera, connettere persone diverse tra loro e alimentare l’energia della community.

Bisogna saper essere “amici” dell’ospite senza perdere il controllo della qualità del servizio e avere una visione d’insieme

Dall’alto,
YellowSquare Milano;
YellowSquare Roma;
YellowSquare Firenze

”

La nostra forza lavoro si divide in due principali anime complementari: da un lato ci sono coloro che scelgono YellowSquare per costruire una carriera solida nel mondo dell’hospitality, crescendo con noi nel lungo periodo. Dall’altro, essendo noi stessi una “piazza” di scambio, accogliamo con entusiasmo figure di giovani viaggiatori che scelgono di fare un percorso con noi per uno o due anni. Questo mix tra “locals” e “travellers” mantiene l’ambiente fresco, autentico e perfettamente in linea con lo spirito della nostra community



Enti promotori



Ente capofila



Partner formativi



La Scuola italiana di Alta Formazione per il Turismo del Benessere e Termale

Sono aperte le iscrizioni ai corsi della nuova Scuola dedicata alla formazione d'eccellenza nel turismo termale e wellness, che punta su l'aggiornamento delle competenze, con visione manageriale e qualità accademica, per rispondere alle esigenze di un settore in grande trasformazione

■ di SERENA MASSA

Un segmento strategico per la competitività del sistema Paese e in profonda trasformazione, che richiede sempre più professionisti e manager altamente qualificati, in grado di guidare l'innovazione dell'offerta turistica italiana verso modelli sostenibili, digitali e ad alto valore aggiunto. È quello del turismo termale e del benessere, che finalmente può contare su un'offerta formativa specializzata. È nata, infatti, la prima Scuola di Alta Formazione per l'innovazione e l'eccellenza nel Turismo del Benessere e Termale: un vero e proprio hub nazionale per la formazione avanzata di figure professionali e per il management del turismo wellness, che ha come obiettivo il potenziamento delle competenze specifiche richieste oggi dalle strutture ricettive e termali.

L'iniziativa, presentata ufficialmente nelle scorse settimane a Roma, è promossa da w.academy, business school specializzata nella formazione manageriale per il turismo e l'hospitality, in partnership con il Dipartimento di Management della Sapienza Università di Roma, l'Università degli Studi di Roma "Foro Italico", UNIDAV – Università Telematica Leonardo da Vinci, FEDERTERME – Federazione Italiana delle Industrie Termali e delle Acque Minerali Curative, e AICA, Associazione Italiana Confindustria Alberghi. La Scuola, finanziata dal

Le informazioni per iscriversi

Le iscrizioni per partecipare ai nove corsi gratuiti della Scuola di Alta Formazione per l'innovazione e l'eccellenza nel Turismo del Benessere e Termale sono aperte fino al 30 giugno 2026. Per maggiori informazioni e per candidarsi visita la pagina ufficiale della Scuola a questo [link](#).

Ministero del Turismo, è inserita nel Polo Nazionale Strategico di Alta Formazione per il Turismo, in linea con il Piano Strategico del Turismo 2023-2027.

“La nascita della Scuola di Alta Formazione per l'innovazione e l'eccellenza nel Turismo del Benessere e Termale – spiega **Giulio Guidi**, CEO di w.academy – segna un passaggio importante: investire sulle persone per far crescere il settore. Competenze aggiornate, visione manageriale, dialogo con le imprese e qualità accademica sono oggi elementi decisivi per costruire il turismo di domani. Ed è proprio da qui che parte questa nuova sfida”.

L'offerta comprende complessivamente nove percorsi di alta formazione, gratuiti, che sono stati progettati per rispondere alle esigenze concrete del settore turistico e termale e spaziano dal Customer Service al Front Office Management fino alle proposte pensate per Addetto Booking, Wellness SPA Specialist, Wellness & Medical SPA Management e Chef de Rang. L'offerta formativa include, inoltre, un Master Universitario di I livello in Wellness & SPA Hospitality Management da 60 crediti formativi, al termine del quale viene rilasciato il titolo di Master universitario di I livello.



Sopra,
Un momento della presentazione della Scuola di Alta Formazione per l'innovazione e l'eccellenza nel Turismo del Benessere e Termale che si è svolta Roma nelle scorse settimane

Organizzati in modalità blended, i percorsi formativi combinano live streaming, contenuti on-demand e attività in presenza presso Terme di Saturnia e Terme di Chianciano. Ogni percorso interamente gratuito prevede un massimo di 25 partecipanti ed è rivolto agli operatori e professionisti del settore turistico e termale.

“La Scuola – spiega **Matteo Bartoloni**, Direttore di w.academy – rappresenta la consacrazione di un percorso di specializzazione che guarda al futuro del turismo italiano. È la naturale evoluzione di un modello di business school capace di colmare il divario tra formazione, impresa e mercato del lavoro”.

Un progetto di alta formazione che risponde ai profondi cambiamenti che stanno interessando il settore turistico e che richiedono profili sempre più preparati. “L'iniziativa – evidenzia anche **Vladimiro Nicola Ciccarelli**, Vicepresidente di AICA – contribuirà a valorizzare chi già opera nelle strutture alberghiere e a favorire l'ingresso di nuove figure professionali, elevando il livello di preparazione richiesto dal nostro settore”.



”

La nascita della Scuola di Alta Formazione per l'innovazione e l'eccellenza nel Turismo del Benessere e Termale segna un passaggio importante: investire sulle persone per far crescere il settore. Competenze aggiornate, visione manageriale, dialogo con le imprese e qualità accademica sono oggi elementi decisivi per costruire il turismo di domani. Ed è proprio da qui che parte questa nuova opportunità

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, comma 1, 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



Guest experience? Il focus è l'esperienza

Ascolto, personalizzazione del servizio ed empatia sono le competenze oggi più ricercate dagli hotel, chiamati a rispondere alle nuove esigenze espresse da ospiti desiderosi di esperienze autentiche e memorabili

■ di GIORGIO BINI

Negli ultimi anni il concetto di ospitalità è cambiato profondamente. Se un tempo l'obiettivo principale di un hotel era offrire una camera confortevole e un servizio efficiente – a partire da una buona prima colazione – oggi gli ospiti cercano qualcosa di più: desiderano vivere esperienze autentiche, sempre più personalizzate, sia in struttura che nelle destinazioni, che incontrino i propri interessi personali e che possano essere portate a casa come un ricordo capace di durare nel tempo. È una trasformazione della domanda che riguarda trasversalmente le diverse tipologie di alberghi, dai boutique hotel di città ai resort, fino alle strutture di lusso ai villaggi e persino agli hotel business, che inevitabilmente sta modificando anche le competenze richieste ai professionisti del settore.

Per essere competitiva, l'ospitalità contemporanea – concordano gli analisti del settore – non può più limitarsi a soddisfare bisogni, ma deve puntare ad anticipare desideri, creare emozioni e costruire ricordi. In un mercato in cui, a dispetto della moltiplicazione dei brand e delle categorie alberghiere, le differenze effettive tra le strutture si assottigliano, l'elemento veramente distintivo è diventato la capacità di offrire un'esperienza unica e personalizzata.

Ecco, allora, che chi lavora in hotel, qualunque sia il reparto di riferimento, dal Front Office all'F&B, dalla Sala all Wellnes, fino al Mar-

”

Se un tempo l'obiettivo principale di un hotel era offrire una camera confortevole e un servizio efficiente – a partire da una buona prima colazione – oggi gli ospiti cercano qualcosa di più: desiderano vivere esperienze autentiche, sempre più personalizzate, sia in struttura che nelle destinazioni, che incontrino i propri interessi personali e che possano essere portate a casa come un ricordo capace di durare nel tempo.

È una trasformazione che sta modificando anche le competenze richieste ai professionisti del settore

La competenza che tutti dovrebbero sviluppare (a partire dal colloquio di lavoro)

Quando si parla di guest experience si tende a pensare alla figura del Concierge o a chi lavora al Front Office. In realtà, come abbiamo visto, la capacità di creare esperienze positive riguarda ogni reparto dell'hotel. Un Cameriere che ricorda le preferenze di un ospite abituale, una Governante che nota un'esigenza particolare, un Receptionist che suggerisce un ristorante del territorio o un Addetto al Marketing che costruisce una comunicazione autentica contribuiscono tutti allo stesso obiettivo.

Per questo, anche chi lavora in ruoli apparentemente lontani dalla relazione diretta con il cliente è chiamato oggi a sviluppare una mentalità orientata all'esperienza. Non a caso, curiosità, empatia, attenzione ai dettagli, capacità di osservazione e intelligenza emotiva sono competenze trasversali sempre più richieste dalle aziende alberghiere. Anche per questo motivo, è importante valorizzarle sin dal momento del colloquio di lavoro. In che modo? Raccontando episodi concreti in cui si è gestita una richiesta particolare, si è risolto un problema o si è contribuito a rendere speciale l'esperienza di un cliente, per esempio, può aiutare a mettere in evidenza attitudini al servizio e orientamento all'ospite. Anche esperienze maturate fuori dal contesto alberghiero possono essere significative. Attività a contatto con il pubblico, esperienze all'estero, volontariato o lavori in altri settori possono aver sviluppato capacità relazionali e sensibilità verso le esigenze delle persone, caratteristiche sempre più apprezzate dai recruiters. Infine, mostrare curiosità, interesse per il territorio e attenzione alle nuove tendenze del turismo rappresenta un segnale importante per le aziende che vogliono distinguersi attraverso la qualità dell'esperienza offerta.



keting e alla Comunicazione, è chiamato a sviluppare nuove competenze, che vanno oltre quelle strettamente operative legate alle singole mansioni. Ad esempio, saper ascoltare, osservare e interpretare esigenze diverse, esercitare l'empatia e l'attenzione ai dettagli, la capacità di mettersi in relazione con gli altri. Per andare oltre l'esecuzione tecnica delle propri compiti e sviluppare questa particolare sensibilità verso l'ospite, soprattutto nei contesti internazionali, fondamentali sono la conoscenza delle lingue straniere, l'aver familiarità con culture diverse e il saper comunicare in modo naturale. Altrettanto determinanti sono la curiosità, la conoscenza approfondita del territorio e della destinazione e la capacità di lavorare in squadra. Competenze che devono trovare spazio nei ruoli tradizionali, ma che spesso diventano distintive di nuove e specifiche figure emergenti che gli hotel decidono di dedicare espressamente alla guest experience e alla personalizzazione del servizio.

Risulta evidente quale sia il peso, in questo tipo di approccio, delle soft skills personali, che pure possono essere sviluppate e allenate. Viaggiare, coltivare interessi culturali, approfondire la conoscenza del territorio, osservare come lavorano le strutture più innovative e mantenere una mentalità aperta, per esempio, aiutano a sviluppare questo tipo di sensibilità umana e relazionale particolarmente ambita.

E la tecnologia? Anche le competenze digitali hanno un ruolo importante. I sistemi di CRM, l'analisi delle preferenze degli ospiti e gli strumenti di comunicazione consentono infatti di personalizzare sempre di più il servizio. A queste tecnologie si stanno aggiungendo ora anche le applicazioni basate su sistemi evoluti di intelligen-

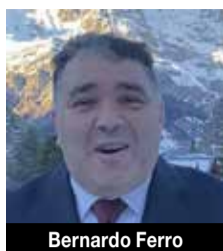
za artificiale, utilizzati per analizzare comportamenti e abitudini, suggerire attività ed esperienze, ottimizzare la comunicazione o supportare la gestione delle richieste più frequenti. Sempre più hotel e gruppi alberghieri le stanno sperimentando per migliorare la qualità del servizio e anticipare i bisogni degli ospiti. Per chi desidera lavorare nel settore, familiarizzare con questi strumenti rappresenta, dunque, un valore aggiunto, a patto di integrarne l'utilizzo con quel "tocco umano" che resta il vero elemento distintivo dell'ospitalità. La tecnologia, da sola, infatti, non crea esperienze memorabili, tutt'al più può aiutare a conoscere meglio gli ospiti e liberare tempo da alcune attività ripetitive, permettendo di concentrarsi maggiormente sulla relazione, sull'ascolto e sul servizio personalizzato.

In fin dei conti, gli ospiti possono prenotare una camera con un click, effettuare il check-in da smartphone, ricevere suggerimenti tramite un'applicazione o un chatbot, ma continueranno a ricordare soprattutto le persone che hanno contribuito a rendere speciale il loro soggiorno. Ed è proprio qui che si apre una delle opportunità più interessanti per chi desidera lavorare oggi nell'hospitality. Perché, accanto alle competenze tecniche e digitali, le strutture cercano sempre più professionisti capaci di ascoltare, comprendere e creare emozioni. In altre parole, persone in grado di trasformare un servizio in un'esperienza da ricordare.

”

La capacità di creare esperienze positive riguarda ogni reparto dell'hotel.

Per questo, anche chi lavora in ruoli apparentemente lontani dalla relazione diretta con l'ospite è chiamato oggi a sviluppare una mentalità orientata all'esperienza. Non a caso, curiosità, empatia, attenzione ai dettagli, capacità di osservazione e intelligenza emotiva sono competenze trasversali sempre più richieste dalle aziende alberghiere



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



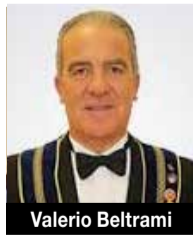
Mauro Di Maio

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 Bagnino in hotel e resort: molto più di un presidio di sicurezza

È la loro stagione: non a caso, nelle ultime settimane si sono intensificati gli annunci di lavoro per Bagnini e Bagnine – o, più correttamente, per Assistenti Bagnanti: una figura professionale che si è molto evoluta negli ultimi anni, anche in ragione della maggior attenzione alla sicurezza degli ospiti e alla prevenzione degli incidenti in acqua. È giusto di qualche settimana fa, per esempio, il lancio della campagna [“Obiettivo zero morti in piscina”](#) promossa da Federalberghi per una corretta prevenzione degli incidenti come combinazione tra gestione responsabile, formazione del personale e vigilanza costante, in particolare nei confronti dei bambini.

Ecco perché quando si pensa all'Assistente Bagnanti come al professionista seduto sulla torretta che si limita a osservare la piscina o la spiaggia, pronto a intervenire solo in caso di emergenza, è bene sottolineare che, soprattutto all'interno di hotel e resort, ormai questo ruolo risulta molto più articolato e rappresenta un tassello fondamentale dell'esperienza e della sicurezza degli ospiti.

L'Assistente Bagnanti deve essere una figura altamente specializzata, formata non soltanto per intervenire in situazioni di emergenza, ma soprattutto per prevenirle. La sua presenza garantisce che piscine, solarium e, nel caso dei resort sul mare, le aree balneari siano luoghi sicuri e piacevoli, in cui gli ospiti possano rilassarsi in totale serenità. La prevenzione, infatti, rappresenta il cuore della professione: osservare, individuare comportamenti a rischio e intervenire tempestivamente sono aspetti tanto importanti quanto il soccorso vero e proprio.

Nel corso della giornata, l'Assistente Bagnanti vigila costantemente sulle aree acquatiche, verifica che vengano rispettate le regole, fornisce indicazioni agli ospiti e presta particolare attenzione ai bambini e alle persone più vulnerabili. È inoltre preparato a effettuare interventi di primo soccorso e a utilizzare dispositivi salvavita come il defibrillatore automatico. Accanto agli aspetti più strettamente legati alla sicurezza, contribuisce anche a creare un ambiente accogliente e rassicurante, instaurando un rapporto di fiducia con gli ospiti e offrendo loro assistenza e informazioni.

All'interno di un hotel o di un resort, il Bagnino non opera mai in maniera isolata, ma si inserisce in una rete di relazioni che coinvolge diversi reparti. La collaborazione con il Front Office, per esempio, è essenziale per gestire eventuali richieste degli ospiti e comunicare informazioni utili sui servizi dell'area piscina o spiaggia. Con il personale del Food&Beverage, soprattutto nei resort, può coordinarsi per garantire il corretto svolgimento del servizio nelle zone esterne e segnalare eventuali situazioni che potrebbero compromettere la sicurezza. Anche il rapporto con l'Housekeeping è importante, poiché ordine e pulizia delle aree circostanti contribuiscono a ridurre i rischi di incidenti. In caso di emergenza, inoltre, la comunicazione con la Direzione e con il personale addetto alla sicurezza deve essere immediata ed efficace.

Pur essendo una figura tecnica, l'Assistente Bagnanti svolge anche una funzione di accoglienza e di relazione. Per questo motivo, oltre alle competenze professionali, sono richieste qualità personali ben precise. Tra queste spiccano il senso di responsabilità, la capacità di mantenere la calma anche nelle situazioni più critiche e una costante attenzione all'ambiente circostante. Fondamentali sono la capacità di comunicare con persone di ogni età e provenienza, la predisposizione al lavoro di squadra e una naturale attitudine al contatto con il pubblico. In un contesto internazionale come quello alberghiero, la conoscenza delle lingue straniere rappresenta un valore aggiunto importante.

Dal punto di vista professionale, l'Assistente Bagnanti deve possedere le abilitazioni previste dalla normativa e seguire un percorso formativo specifico che comprende tecniche di salvataggio, primo soccorso, rianimazione cardiopolmonare e utilizzo del defibrillatore. La formazione continua riveste un ruolo fondamentale, perché consente di mantenere sempre elevati gli standard di sicurezza e di aggiornarsi sulle procedure più efficaci.

Spesso questa professione viene percepita come stagionale o limitata ai mesi estivi, ma all'interno di molti hotel con piscine coperte, centri benessere e resort aperti tutto l'anno rappresenta una presenza stabile e indispensabile. La crescente sensibilità verso la sicurezza e il benessere degli ospiti sta contribuendo a riconoscere sempre di più il valore di questa figura, che non è soltanto un presidio di emergenza, ma un professionista capace di coniugare competenze tecniche, spirito di servizio e attenzione alla persona.

In un'epoca in cui la qualità dell'ospitalità passa anche attraverso la percezione di sicurezza, il Bagnino in hotel e resort assume dunque un ruolo che va ben oltre quello tradizionalmente attribuitogli. La sua presenza rassicura gli ospiti, contribuisce a prevenire situazioni di rischio e partecipa, insieme agli altri professionisti dell'accoglienza, alla costruzione di un'esperienza di soggiorno serena e positiva. Proprio per questo, oggi più che mai, l'Assistente Bagnanti può essere considerato una figura essenziale dell'ospitalità contemporanea, chiamata a coniugare competenza, prontezza e cultura della prevenzione.



Sport, socialità e F&B: Aries Group inaugura VIVI Sporting Club, nuovo club outdoor del Living Place Hotel



Outdoor sempre più centrale nei piani di sviluppo dei gruppi alberghieri. L'ultimo progetto in ordine di tempo è il nuovo VIVI Sporting Club del Living Place Hotel di Bologna di Aries Group.

Con il nuovo spazio, aperto da fine giugno sia agli ospiti dell'hotel sia alla comunità bolognese, l'albergo amplia la propria offerta da lifestyle urban resort integrando sport, benessere, gastronomia e socialità. Cuore del progetto è la piscina olimpionica outdoor dell'hotel, attorno alla quale prende forma un nuovo ecosistema di lounge, solarium, terrazze e spazi dedicati alla ristorazione.

"Il concept trasforma l'area outdoor in un urban sporting club contemporaneo, da vivere dal mattino fino alla sera tra sport, relax e socialità – spiegano dal gruppo -. Viene inoltre introdotta una nuova proposta F&B in collaborazione con l'agenzia internazionale TripleB, che reinterpreta alcuni simboli della tradizione emiliana in chiave contemporanea e informale, con tigelle gourmet, proposte da condividere, pizza quadrata signature, cocktail dedicati e una selezione di prodotti locali pensata per

dialogare con il territorio senza rinunciare a una visione internazionale". A definire l'identità del nuovo VIVI Sporting Club anche una forte attenzione alla socialità, con campi da tennis, beach tennis e beach volley, iniziative per gli ospiti e appuntamenti dedicati a benessere, food, attività outdoor, musica e momenti di aggregazione, pensati per integrare ospitalità, tempo libero e comunità locale.

"L'obiettivo è andare oltre il concetto tradizionale di hotel e creare un luogo da vivere ogni giorno, dove sport, convivialità, design e benessere convivono in modo naturale. Questo progetto – sottolinea **Raniero Amati**, Chief Sales & Marketing Officer di Aries Group – si inserisce pienamente nella nostra visione di upcycling dell'hôtellerie: valorizzare asset esistenti e reinterpretarli attraverso nuove funzioni, nuove esperienze e una forte connessione con il territorio. Allo stesso tempo, esprime il concetto di curation economy, in cui le strutture non si limitano ad accogliere gli ospiti, ma diventano curatrici di esperienze, relazioni e contenuti capaci di generare valore per le comunità locali".

BWH Hotels accelera nel Mezzogiorno con l'Hotel Palace di Lucera e l'Hotel Sakura di Torre del Greco

BWH Hotels Italy & South-East Europe accelera l'espansione nel Mezzogiorno e annuncia l'ingresso ufficiale nel network dello Sure Hotel Collection By Best Western Sakura di Torre del Greco e del Best Western Hotel Palace di Lucera. Con queste due nuove affiliazioni, il gruppo raggiunge quota 40 strutture nel Sud Italia, per un portfolio complessivo nell'area che supera le 2mila camere, arrivando a rappresentare circa il 22% dell'intero network nazionale.

L'Hotel Palace di Lucera, quattro stelle che si affilia a BWH Hotels con il brand Best Western, conta 101 camere, pensate sia per chi viaggia per lavoro sia per i soggiorni relax, con la SPA Aquam da 1.500 metri quadrati aperta anche ai clienti esterni, il ristorante interno Il Mirto, capace di accogliere fino a 250 persone, e il Centro Congressi composto da 5 sale meeting e una capienza fino a 250 partecipanti.

L'Hotel Sakura (nella foto) entra, invece, nel network sotto l'insegna Sure Hotel Collection by Best Western portando a 14 il numero totale di strutture in Campania, per un portfolio complessivo che supera le 700 camere. Quattro stelle, dispone di 39 camere, del ristorante Il Ciliegio con sala ricevimenti che ospita fino a 160 ospiti e di un Centro Congressi con 5 sale meeting.

"Raggiungere i 40 hotel nel Sud Italia, che oggi significano quasi un quarto del nostro gruppo a livello nazionale, dimostra quanto il Mezzogiorno sia centrale nei nostri piani di sviluppo – dichiara **Fabrizio Doria**, Chief Development Officer di BWH Hotels Italy -. L'ingresso dell'Hotel Palace e dell'Hotel Sakura conferma il valore del nostro modello, capace di garantire un presidio diffuso e capillare sul territorio, sia nelle destinazioni chiave sia nelle mete secondarie".





Hotel Manager – Villa Petriolo (Toscana)

Villa Petriolo, luxury boutique resort immerso nelle colline toscane tra **Firenze e Pisa**, è alla ricerca di un/a **HOTEL MANAGER** esperto/a, dinamico/a e orientato/a ai risultati per guidare le operazioni quotidiane della struttura e contribuire alla sua continua crescita.

Chi siamo

Villa Petriolo è una destinazione unica che combina ospitalità di alto livello, ristorazione, wellness, eventi e residenze private in un contesto autenticamente toscano. Il progetto è in costante sviluppo e rappresenta una delle realtà più ambiziose del panorama hospitality italiano.

Responsabilità principali

- Supervisione e coordinamento di tutti i reparti operativi:
- Front Office
- Housekeeping
- Reservations
- SPA & Wellness
- Maintenance
- Revenue
- Guest Relation
- Garantire elevati standard di servizio e guest satisfaction.
- Leadership, formazione e sviluppo del team.
- Controllo dei costi operativi e monitoraggio dei KPI.
- Gestione delle problematiche operative e delle richieste degli ospiti VIP.
- Collaborazione con proprietà e direzione per il raggiungimento degli obiettivi strategici.
- Supporto alle attività di revenue management, sales e marketing.
- Implementazione e monitoraggio di SOP e procedure operative.

Requisiti

- Esperienza consolidata come Hotel Manager, Resident Manager o Assistant General Manager in strutture di lusso.
- Ottima conoscenza delle dinamiche operative alberghiere.
- Forte leadership e capacità di gestione del personale.
- Eccellenti capacità organizzative e problem solving.
- Orientamento al risultato e attenzione ai dettagli.
- Ottima conoscenza della lingua inglese.
- Costituisce titolo preferenziale la conoscenza di ulteriori lingue straniere.
- Disponibilità a vivere o trasferirsi in Toscana.

Cerchiamo una figura che

- Sappia guidare con l'esempio.
- Abbia mentalità imprenditoriale e approccio hands-on.
- Sia capace di operare sia a livello strategico che operativo.
- Consideri l'ospitalità come una passione prima ancora che una professione.

Offriamo

- Inserimento in una realtà in forte crescita e sviluppo.
- Opportunità di lavorare a stretto contatto con la proprietà.
- Retribuzione Annuale Lorda (RAL) compresa tra €50.000 e €60.000, commisurata all'esperienza e alle competenze del candidato.
- Sistema di incentivazione MBO fino al 10% della RAL, legato al raggiungimento di obiettivi e performance aziendali.
- Pacchetto Welfare Aziendale, comprensivo di copertura assicurativa sanitaria.
- Eventuale alloggio a supporto del trasferimento e dell'inserimento sul territorio.
- Eventuale vettura aziendale, in funzione del profilo e delle esigenze operative del ruolo.
- Inquadramento e condizioni contrattuali secondo il CCNL di riferimento.

Se ritieni di avere l'esperienza, l'energia e la visione necessarie per contribuire allo sviluppo di Villa Petriolo, saremo lieti di conoscerti.

Villa Petriolo promuove le pari opportunità e valorizza la diversità in tutte le sue forme.

La ricerca è rivolta a candidati di entrambi i sessi (L. 903/77 e L. 125/91), nonché a persone di tutte le età e nazionalità, ai sensi dei D.Lgs. 215/03 e 216/03. I dati personali saranno trattati nel rispetto del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) e della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali.

Inviare cv via email: cvd119@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 5 stelle a Capri è alla ricerca delle seguenti figure per la nuova stagione 2026:

- **Receptionist** turnante con **esperienza pregressa nel ruolo.**
- **Cameriera ai piani** con **esperienza pregressa nel ruolo.**
- **Chef de rang** con **esperienza pregressa nel ruolo.**
- **Maitre di sala** con **esperienza pregressa nel ruolo.**

Si prega di allegare cv con foto annessa e di inoltrare candidature solo se provvisti di requisiti idonei.

Si offre vitto e alloggio.

Di seguito indirizzo email a cui far arrivare le candidature:

cvd130@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



La **Certosa di Maggiano**, boutique hotel 5 stelle alle porte di **Siena** ricerca :

- **Chef de Partie**
- **Cameriera/e ai piani**
- **Chef de Rang**
- **Commis di sala**
- **Facchino Notturmo**

Il nostro team è composto da persone giovani, unite e appassionate per l'ospitalità. Desideriamo persone autentiche, che abbiano voglia di valorizzare i propri talenti.

Si richiede esperienza pregressa nello stesso ruolo, attenzione al dettaglio e nel mantenere lo spirito del gruppo coeso e stimolato.

Offriamo:

Contratto a tempo determinato con benefit, con l'obbiettivo di trasformarlo in indeterminato

Un'esperienza di lavoro formativa e remunerativa

Opportunità di crescita all'interno dell'azienda

Vitto e alloggio da concordare

Inviare cv a cvd141@jobintourism.net, indicando nell'oggetto la figura 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



SAN LUIS

Il **San Luis Private Retreat Hotel & Lodges 5***, premiato come miglior hotel di montagna in Europa (miglior hotel di montagna in Europa Geo Season, la camera d'albergo più bella d'Italia secondo Touring Club e Traveller Choice) ha iniziato le selezioni per la stagione da subito a novembre e per l'inverno 2027.

L'hotel è a soli 15 minuti da **Merano**, ad **Avelengo (BZ)** e offriamo un ambiente di lavoro esclusivo dove la natura incontra il lusso alpino.

Cerchiamo professionisti appassionati, cordiali e con spiccato talento organizzativo.

Posizioni ricercate

- **Chef de Rang (m/f):** con esperienza e ottima padronanza delle lingue (tedesco e inglese).
- **Front Office Manager:** Il Leader dell'accoglienza si richiede tedesco a livello madrelingua e ottimo inglese. Indispensabile la conoscenza dei programmi di ASA-J e Korrespondenz-Manager.

Cosa Offriamo

- **Ambiente stimolante:** Lavorerai in uno dei resort più belli d'Italia con colleghi simpatici e motivati.

Alloggio di qualità: Vitto e alloggio gratuiti in moderni e comodi monolocali.

- **Retribuzione:** Pacchetto economico superiore agli standard di mercato.

Location da sogno: Un ufficio immerso nei boschi dell'Alto Adige.

- Sei pronto a fare la differenza in un resort pluripremiato?

Inviaci la tua candidatura completa di foto e referenze.

Non vediamo l'ora di conoscerti! Inviare cv a

cvd137@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



Nel cuore di **Roma**, **JK Place Roma** rappresenta un punto di riferimento dell'hôtellerie di lusso internazionale.

Boutique hotel 5 stelle lusso, insignito di 2 Chiavi Michelin, 5 Stelle Forbes e membro di The Leading Hotels of the World, si distingue per l'eccellenza del servizio, l'atmosfera sofisticata e il design esclusivo.

Ricerchiamo professionisti motivati e appassionati da inserire nelle seguenti posizioni:

- **Assistant Maitre;**
- **Front Desk Agent Turnante;**
- **Chef de Rang;**
- **Commis di Sala;**
- **Capo Manutentore;**
- **Manutentore;**
- **Cameriera/e ai piani**

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

Inviare la candidatura con il CV aggiornato, indicando nell'oggetto la figura per la quale ci si candida a: cvd121@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



Castel Monastero Tuscan Retreat & Spa, membro di The Leading Hotels of The World è alla ricerca delle seguenti figure professionali qualificate da inserire all'interno del proprio organico per la stagione 2025/2026:

- **Cameriere di sala**
- **Bartender**
- **Capo partita**
- **Addetta/o alle pulizie**

Luogo di lavoro **Castelnuovo Berardenga (Siena)**, si offre contratto stagionale in base al CCNL del Turismo.

Per le posizioni in cui si è a contatto con il pubblico, è richiesta buona conoscenza dell'inglese; costituisce inoltre titolo preferenziale esperienza pregressa in strutture di pari livello e conoscenza degli Standard LQA.

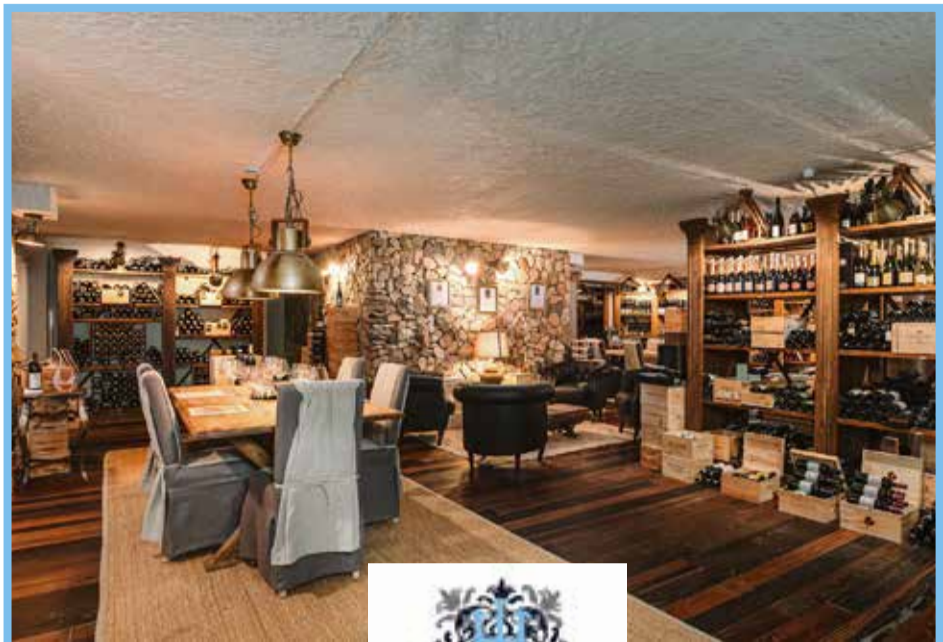
Inviare CV con consenso al trattamento dei dati:

cvd126@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



La **Cronos Retreats**, per assunzione immediata fino al 18 ottobre 2026, ricerca candidati motivati e appassionati da inserire presso **La Villa del Re in Sardegna**:

– **Capo Partita di Pasticceria** con 1 anno di esperienza di gestione di partita

– **Chef de Rang** con almeno 2 anni di esperienza e discreta conoscenza della lingua inglese

Cerchiamo persone che condividano i valori di eccellenza, rispetto, passione, tradizione e spirito di collaborazione.

Offriamo:

- ambiente professionale, dinamico e stimolante
- formazione continua, percorsi di crescita professionale
- vitto e alloggio
- divise e lavanderia

Inviare cv via email a:

cvd104@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 Via Veneto, nuovo design hotel 4 stelle, nel cuore di **Roma**, ricerca per ampliamento staff interno le seguenti figure professionali:

- **Direttore**
- **Addetti al ricevimento**
- **Sales**
- **Governante**

Per il Ristorante piano terra con tavoli esterni su Via Veneto si ricercano figure di:

- **Commis di cucina**
- **Camerieri**
- **Chef per preparazioni colazione**
- **Pasticcere**
- **Cuoco**
- **Lavapiatti**
- **Barman**
- **Banchista**

Sono richieste le seguenti caratteristiche:

- comprovata esperienza nel ruolo;
- ottime capacità relazionali e dedizione al servizio personalizzato;
- capacità di lavorare in squadra;
- conoscenza fluente della lingua inglese.

Si prega di inviare la propria candidatura via email all'indirizzo:
cvd128@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 gruppo **GBH COLLECTION**, che si occupa della gestione di hotel e ristoranti di lusso cerca nuove risorse da inserire nel proprio team.

Attualmente stiamo valutando inserimenti per diverse realtà del nostro gruppo, tra cui:

- Ristorante Vicolo Piazzini – Bormio
- Palazzo San Gottardo Lake Como – Como
- Duomo Boutique Hotel – Como
- Plinius Lifestyle Lake Como – Como
- Cala Sinzias Resort Sardegna

Ricerchiamo:

- **Front office agent**
- **Front office agent Turnante**
- **Night auditor**
- **Cameriere/a ai piani**
- **Restaurant Manager**
- **Maitre**
- **Sommelier**
- **Bartender**
- **Bar manager**
- **Hostess di sala**
- **Chef de Rang**
- **Commis di sala/bar**
- **Chef de Cuisine**
- **Chef de Partie**
- **Commis de Cuisine**
- **Lavapiatti**

Modalità di candidatura:

Si prega di inviare il proprio Curriculum Vitae in formato PDF, completo di fotografia e autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 – GDPR a **cvd129@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



Asmana Wellness World a Campi Bisenzio (FI) ricerca:

Responsabile Guest Experience

Asmana è un centro benessere premium con sede a Campi Bisenzio (Fi), con oltre 300.000 visite all'anno e un team di circa 70 persone. Asmana è aperto al pubblico ogni giorno dalle ore 10 alle ore 24, nei fine settimana e nei giorni festivi anche oltre. Asmana è in forte crescita. Cerchiamo un Responsabile Guest Experience che assuma la responsabilità operativa di Reception e Wellness – i due reparti che costituiscono il cuore dell'esperienza ospite – consentendo alla COO di concentrarsi sugli obiettivi strategici del gruppo.

Il ruolo

Il Responsabile Guest Experience coordina e supervisiona due aree operative, operative su turni 7/7

- Reception – 11 addetti
- Wellness – 12 addetti

Le principali responsabilità includono:

- Garantire la qualità dell'esperienza ospite dall'accoglienza al congedo, con presidio diretto nei momenti critici
- Gestire la pianificazione dei turni, le sostituzioni e l'organizzazione operativa quotidiana dei due reparti
- Supervisionare e sviluppare i responsabili e i senior di reparto attraverso feedback strutturato e affiancamento
- Monitorare i KPI di soddisfazione ospite e proporre azioni correttive
- Collaborare con HR per le selezioni, l'onboarding e la formazione del personale dei due reparti
- Segnalare alla COO anomalie, escalation e opportunità di miglioramento

Orari e presenza

Il ruolo richiede una presenza prevalentemente in struttura, non è una posizione da scrivania.

La distribuzione indicativa è: 1/3 del tempo in Reception, 1/3 in Wellness e 1/3 alla scrivania (sempre in uno dei due reparti).

- 6 giorni a settimana in turno operativo, su rotazione mattina/pomeriggio/sera
- 1 giorno di weekend ogni settimana con presenza in struttura
- 2-3 ore al giorno dedicate ad attività amministrative, pianificazione e reporting

Profilo ricercato

Esperienza e formazione

- 5+ anni di esperienza in ruoli operativi in contesti di ospitalità di lusso, wellness premium, strutture termali o retail di lusso
- Esperienza diretta nella gestione di team di almeno 8-10 persone, incluse conversazioni di performance e selezione
- Preferibile provenienza da: front office manager o rooms division in hotel 4/5 stelle, spa manager con responsabilità reception, resort manager in contesti termali premium, oppure customer experience manager in contesti luxury retail
- Diploma o laurea in hospitality management, turismo o discipline affini – non indispensabile se compensato da esperienza solida

Competenze

- Italiano madrelingua, inglese professionale fluente
- Capacità di gestire turni, ferie e pianificazione su team distribuiti su più fasce orarie
- Orientamento genuino alla qualità del servizio – non solo al processo
- Maturità emotiva: il ruolo richiede di lavorare tra fondatori molto presenti e team operativi con profili molto diversi

Cosa offriamo

- RAL €39.000 – €46.000 (€2.800 – €3.300 lordi mensili su 13 mensilità), in funzione dell'esperienza
- Variabile annuale €2.000 – €5.000 legato a soddisfazione ospiti, performance di reparto e sviluppo del personale dei reparti
- Contratto a tempo determinato con prospettiva di trasformazione in tempo indeterminato, CCNL Acconciatura, Estetica, Tricologia, Centri Benessere
- Inserimento in un'azienda in crescita con prospettive di sviluppo concrete nel medio termine
- Ambiente di lavoro che valorizza autonomia e iniziativa

Inviare cv via email a: **cvd133@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



Zago Hospitality è una realtà dinamica e in crescita nel settore dell'ospitalità.

Per le due sedi di **Venezia** Centro storico siamo alla ricerca delle seguenti figure professionali:

- **addetto/a Front Office;**
- **facchino;**
- **addetto/a sala colazioni.**

Requisiti richiesti:

- Pregressa esperienza in strutture alberghiere;
- Buona conoscenza della lingua inglese, l'eventuale seconda lingua costituirà un plus in sede di colloquio;
- Buone capacità relazionali, cortesia e attenzione all'ospite;
- Disponibilità al lavoro su turni, week-end e festivi;
- Familiarità con i principali PMS e pacchetto Office (per il reparto front office).

Si offre:

- Iniziale contratto stagionale con prospettiva di stabilizzazione;
- Inquadramento e retribuzione commisurate all'esperienza.

Non è previsto alloggio.

Inviare cv via email a: **cvd146@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



Mountain Boutique Hotel ricerca personale nei reparti ristorante/sala e bar, vitto e alloggio contratto CCNL, presenza, cortesia e cura della persona sono requisiti fondamentali, astenersi persone con dipendenze da alcool e droghe:

- **Cameriere/a**
- **Chef de rang**
- **Barista**

Inviare cv via email a: **cvd145@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



Per il nuovo **ELYSIUM Portofino Coast**, nel cuore del Golfo del Tigullio, cerchiamo figure per il team Ricevimento: **Front Office Agent e Night Auditor.**

Inserimento in un progetto di nuova apertura in hotel 4 stelle che unisce edificio storico Liberty e comfort contemporaneo.

Si richiedono esperienza nel ruolo, orientamento al cliente e buone capacità relazionali.

È richiesta conoscenza della lingua inglese e familiarità con sistemi PMS. Flessibilità, affidabilità e disponibilità a turni, anche notturni per il Night Auditor.

Sede: **Rapallo.**

La selezione è aperta anche per le strutture AN Hotels di Milano (Settala, Melegnano, San Donato Milanese), con possibilità di inserimento in diversi contesti della nostra realtà.

Offriamo un ambiente di lavoro dinamico e strutturato.

Inviare cv via email a: **cvd125@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, hotel 5 stelle Lusso, situato a **Naturno**, nei pressi di **Merano** (BZ – Trentino Alto Adige) – www.preidlhof.com per assunzione immediata ricerca professionisti da inserire nel team di cucina per una stagione lunga di 11 mesi:

- **Chef de Partie:** richiesta un'esperienza pluriennale maturata in hotel 5 stelle, resort di lusso o cucine gourmet;
- **Demi Chef de Partie:** richiesta un'esperienza pluriennale maturata in hotel 5 stelle, resort di lusso o cucine gourmet.

Offriamo:

- Vitto incluso;
- Alloggio gratuito in camera singola
- Inserimento in un ambiente professionale di alto livello

Gli interessati possono inviare la propria candidatura a

cvd140@jobintourism.net

indicando nell'oggetto della mail la posizione per la 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



Il **Singer Palace Hotel Roma**, boutique hotel 5 stelle lusso nel cuore della Città Eterna, ricerca un/una **Responsabile Amministrativo/a** da inserire nel proprio team.

La risorsa sarà responsabile della gestione amministrativa, contabile e finanziaria dell'hotel, garantendo l'accuratezza delle registrazioni contabili, il controllo dei flussi economici e il rispetto delle scadenze fiscali e amministrative.

Coordinerà le attività di incasso e pagamento, la gestione delle fatture, le riconciliazioni bancarie, il controllo degli addebiti dei reparti Rooms e Food & Beverage, i rapporti con fornitori, istituti bancari e consulenti esterni.

Supporterà inoltre la Direzione nelle attività di reporting e controllo di gestione, contribuendo all'ottimizzazione dei processi amministrativi e alla digitalizzazione delle procedure.

Si richiedono almeno 3 anni di esperienza in ruoli analoghi, preferibilmente nel settore hospitality, ottima conoscenza della contabilità generale, padronanza di Excel e familiarità con software gestionali amministrativi e alberghieri.

Precisione, affidabilità, riservatezza e capacità organizzative completano il profilo.

Inviare cv via email a: **cvd142@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 Lifestyle Hotel Bologna, cerca:

CAMERIERE/A DI SALA

con esperienza

Si richiede autonomia nella gestione della propria sezione, ottima conoscenza del servizio colazioni, pranzo e cena, cura dello standing e forte orientamento all'ospite.

Necessaria la conoscenza dell'inglese.

Contratto CCNL Turismo, livello commisurato all'esperienza.

Turni organizzati.

Vitto e alloggio inclusi.

Inviare CV con foto e referenze via email a

cvd120@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

