



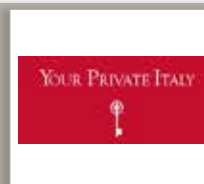
FORTE DEI MARMI

Varie Figure
a pagina 33



VENEZIA

Varie Figure
a pagina 36



SALERNO

Travel Designer
a pagina 39

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



Recruiting, formazione e networking: la prima volta di TFP Summit a Venezia

a pagina 2

■ COLLOQUI DI LAVORO

Le aziende in cerca di talenti, le figure ricercate, le skills richieste

a pagina 5

■ STRUMENTI

Guida alla formazione finanziata con Eduforma

a pagina 24

■ LA VOCE DELL'ESPERTO

I consigli per affrontare con successo la job fair

a pagina 27



PEDERSOLI
evoluzione





Il recruiting alberghiero riparte da Venezia

Le informazioni sulle oltre venti aziende presenti tra hotel indipendenti, gruppi alberghieri e agenzie interinali, il calendario delle sessioni di formazione e le indicazioni per partecipare alla prima data della nuova stagione della nostra job fair

■ di LUDOVICA MATI

Sopra,
in apertura e nelle pagine a
seguire alcuni momenti di TFP
Summit Verona dello scorso
autunno

La stagione 2026/2027 di [TFP Summit – Turismo Formazione Professioni](#), la nostra job fair dedicata all'incontro tra domanda e offerta di lavoro nel settore dell'ospitalità e del turismo, alla formazione e al networking professionale, è pronta a entrare nel vivo. Il primo appuntamento con il recruiting – che da qui al prossimo marzo conterà otto date in altrettante destinazioni italiane – è infatti per giovedì 1° ottobre con TFP Summit Venezia.

Per la prima volta, dunque, la job fair farà tappa in Laguna, nella destinazione simbolo del turismo italiano. L'evento sarà ospitato dall'Hotel Leonardo Royal Hotel Venice Mestre in via Ca' Marcello 6, dalle 9 alle 17. Nel corso della giornata i candidati avranno accesso libero alla job fair (previa iscrizione a questo [link](#)) per sostenere il primo colloquio di lavoro con oltre venti aziende del settore, tra hotel indipendenti, gruppi alberghieri e agenzie interinali in cerca di personale (nelle prossime pagine le scopriremo una per una nelle schede di approfondimento in cui HR Manager, Recruiters e General Manager raccontano nel dettaglio quali sono i profili ricercati).

I colloqui di lavoro saranno affiancati da momenti dedicati alla formazione e al networking professionale, sempre ad accesso libero e gratuito. Due le sessioni in programma. La prima, dalle 10.30 alle 11.15,

”

Nei prossimi mesi porteremo TFP Summit anche in altre nuove destinazioni con l'obiettivo sia di rispondere in maniera mirata alle esigenze delle aziende del settore sia di offrire ai candidati la possibilità di sostenere con più facilità i colloqui di lavoro. Più date in tutta Italia significa anche più occasioni di networking e formazione, che rendono la job fair appuntamento imperdibile per chi è in cerca di nuove opportunità di lavoro e crescita professionale



Tutti gli appuntamenti con TFP Summit

La data di Venezia sarà solamente la prima di un calendario mai così ricco per TFP Summit. Già nelle prossime settimane, infatti, la job fair farà tappa a Firenze, il 20 ottobre, e a Napoli il 18 novembre. Con l'inizio del 2027, TFP Summit tornerà a Milano, il 27 gennaio, e a Roma, il 9 febbraio. Infine, gli appuntamenti con tre nuove destinazioni: a Cagliari il 18 febbraio, a Palermo il 4 marzo e a Villa San Giovanni il 16 marzo.

Per le aziende alberghiere e del turismo in cerca di talenti è già possibile prenotare il proprio posto per tutte le date. Per informazioni scrivere a: commerciale@jobintourism.net e vendite@jobintourism.net.

sarà curata da [ITS Academy Turismo Veneto](https://www.itsacademyturismo.it), academy specializzata in alta formazione post diploma per i professionisti del turismo, della cultura e degli eventi, con otto diversi percorsi di specializzazione a Venezia, Belluno, Jesolo, Verona, Villorba, Asiago e Abano Terme, che spaziano dall'Hospitality Marketing&Communication all'Art&Culture AI e Digital Innovation fino all'Events&Digital Management. "Collaboratori o 'scollaboratori'? Costruire squadre che funzionano" è il titolo dell'incontro, che farà focus su come costruire gruppi di lavoro coesi e motivati in un momento storico in cui trovare e trattenere personale risulta sempre più difficile. Lo speech, tenuto **Enzo Passaro**, autore, speaker e trainer, proporrà tecniche e strumenti concreti per migliorare la collaborazione, valorizzare i talenti e trasformare un insieme di persone in una squadra capace di generare valore.

A seguire, dalle 11.30 alle 12.15, si terrà la formazione curata da [Eduforma](https://www.eduforma.it), società che si occupa di progettazione, commercializzazione, organizzazione, erogazione di interventi di

formazione, informazione e orientamento professionale, con un focus specifico sul monitoraggio delle risorse umane presenti in azienda e specializzazione nel settore turistico. Interverranno la Responsabile Clienti e Partner e Formatrice dell'Area Turismo **Sabrina Di Napoli** e **Giovanni Bibbò**, Responsabile ICT, che parleranno di formazione finanziata e delle opportunità collegate per le aziende alberghiere e del turismo, con un approfondimento su un tema oggi cruciale per hotel e catene alberghiere: l'organizzazione aziendale con impiego dell'intelligenza artificiale.

"Siamo molto contenti che questa nuova stagione di TFP Summit parta da una città simbolo del turismo italiano come Venezia – spiega il team commerciale di Job in Tourism –. Nei prossimi mesi porteremo la job fair anche in altre nuove destinazioni con l'obiettivo sia di rispondere in maniera mirata alle esigenze delle aziende del settore sia di offrire ai candidati la possibilità di sostenere con più facilità i colloqui di lavoro portando il recruiting direttamente sul territorio. Più date in tutta Italia significa anche più occasioni di networking e formazione, che rendono la job fair un appuntamento imperdibile per chi è in cerca di nuove opportunità di lavoro e crescita professionale".



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



Le opportunità di lavoro raccontate dalle aziende

Figure ricercate e skills richieste, ma anche informazioni dettagliate e curiosità sulle strutture alberghiere: aziende del turismo e hotel protagonisti della job fair veneziana si presentano

■ a cura di SILVIA DE BERNARDIN

In questo numero speciale del nostro magazine interamente dedicato a TFP Summit Venezia le oltre trenta aziende alberghiere e del turismo che parteciperanno alla job fair per selezionare talenti da inserire nei propri team ci illustrano quali sono le principali figure ricercate e le competenze richieste per lavorare con ciascuna. Nelle pagine seguenti, per voce di HR Manager e Direttori, scopriamo anche il posizionamento, l'offerta e le iniziative specifiche rivolte da hotel e gruppi alberghieri ai propri collaboratori: una serie di schede utili per i candidati in cerca di nuove opportunità lavorative da consultare prima delle selezioni, per presentare in maniera mirata la propria candidatura e condurre con successo i colloqui di lavoro.

Club del Sole



Chi siamo

Club del Sole è il leader italiano delle vacanze open air. Con 29 villaggi in 8 Regioni italiane, il gruppo opera in destinazioni di straordinario valore paesaggistico, tra mare, laghi e montagna. Con il concept Full Life Holidays, ha superato i confini del campeggio tradizionale e dell'hôtellerie classica dando vita a un modello di ospitalità nuovo in cui i villaggi diventano vere e proprie destinazioni, progettate per accompagnare l'ospite in ogni momento del soggiorno.

Le figure ricercate

Per sostenere il proprio percorso di crescita, Club del Sole avvia un importante piano di recruiting finalizzato all'inserimento di oltre 1.500 nuove figure professionali. Le selezioni sono rivolte sia a professionisti del settore turistico-alberghiero sia a giovani diplomati e neolaureati, in particolare provenienti dagli istituti alberghieri. Le posizioni riguardano Accoglienza, Ristorazione, Housekeeping, Manutenzione, Animazione, Spiaggia e Piscine, oltre ai ruoli di coordinamento e direzione. Particolare rilevanza assumono le professionalità dedicate alla Ristorazione. Nei villaggi in cui il Food&Beverage è gestito direttamente, l'F&B Manager presidia un vero e proprio sistema ristorativo: coordina punti vendita e team numerosi, assicura standard qualitativi e sicurezza alimentare, governa performance e risultati economici e contribuisce all'evoluzione dell'offerta gastronomica.



Profilo e competenze richieste

Club del Sole ricerca persone capaci di assumersi responsabilità, guidare il cambiamento e contribuire attivamente alla crescita del gruppo. Per i ruoli manageriali è richiesta una solida esperienza, maturata preferibilmente in organizzazioni strutturate e in contesti caratterizzati da elevata complessità operativa. La conoscenza della lingua inglese e, per alcune posizioni, del tedesco è fondamentale per operare in un mercato internazionale e relazionarsi con ospiti provenienti da tutta Europa. Leadership, visione d'insieme, capacità organizzativa, orientamento ai risultati e attitudine al problem solving sono requisiti essenziali. A questi si aggiungono la capacità di sviluppare le persone, costruire squadre coese e tradurre gli standard aziendali in esperienze concrete e riconoscibili per gli ospiti.



Focus

Resident Manager

Il Resident Manager non è soltanto il responsabile del funzionamento della struttura, ma il punto di sintesi tra visione aziendale, risultati economici, qualità dell'esperienza e sviluppo delle persone. A lui è affidata la guida di una realtà complessa: coordina Accoglienza, Housekeeping, Manutenzione, Animazione, Spiaggia, Piscine e Ristorazione. La figura interpreta la strategia del gruppo e la trasforma quotidianamente in organizzazione, servizio e valore per l'ospite. Al Resident Manager è affidata anche la responsabilità di costruire e guidare la squadra e sviluppare relazioni con istituzioni, comunità e stakeholder locali. Per questa posizione, Club del Sole ricerca professionisti con esperienza nella direzione di strutture ricettive complesse, dotati di leadership, visione strategica e sensibilità imprenditoriale.

Perché lavorare con noi

Entrare in Club del Sole significa partecipare alla costruzione di un nuovo modo di intendere l'ospitalità open air e contribuire alla crescita di un gruppo che sta ridefinendo il settore per dimensioni, qualità dell'offerta e capacità di innovazione. Significa lavorare in luoghi nei quali la natura è parte integrante dell'esperienza e del benessere quotidiano. Attraverso la Club del Sole Academy, il gruppo promuove percorsi di formazione continua finalizzati a sviluppare capacità tecniche e manageriali, diffondere una cultura d'impresa condivisa e preparare i professionisti del futuro.

Forse non sapevi che...

Club del Sole gestisce direttamente i servizi Food&Beverage di 25 villaggi, per un totale di 84 punti ristorazione e una media di circa 3,4 per struttura. Non si tratta di un servizio accessorio, ma di una vera e propria infrastruttura ristorativa diffusa, paragonabile per dimensioni e complessità a una catena nazionale. Il sistema comprende ristoranti centrali con servizio a buffet e alla carta, brand ristorativi tematici, pizzerie e punti take-away, con processi, standard, formazione e controllo della qualità definiti a livello centrale.

Elisa Guerra, Chief Human Resources Officer di Club del Sole

Eight Hotels



Chi siamo

Eight Hotels è una prestigiosa catena di hotel 5 stelle indipendente, in forte espansione su tutto il territorio nazionale, che al momento ha al suo attivo due alberghi a Portofino e Paraggi, un albergo a Cortina d'Ampezzo e un ulteriore albergo a Venezia, a pochi minuti da Piazza San Marco.

Le figure ricercate

Per quanto riguarda la prossima stagione invernale 2026/2027, ricerchiamo personale per il nostro hotel di Cortina D'Ampezzo, con disponibilità dal mese di novembre, e per l'albergo di Venezia, che riaprirà il primo novembre a seguito di una ulteriore e lussuosa ristrutturazione. Per l'Eight Cortina ricerchiamo le seguenti figure: Segretario/a di Ricevimento e Cassa, Segretario/a di Ricevimento e Cassa turnante per coprire i riposi del portiere di notte, Economo, Secondo Manutentore per ampliamento organico, Cameriere ai Piani inclusa la couverture serale, Vetturieri, Facchini, Sommelier, Chef de Rang, Commis di Sala, Head Barman/Barlady, Barman/Barlady, Club Manager per la gestione dell'Iconico VIP Club, Chef de Partie, Pastry Chef, Plonger. Per l'Eight Venezia ricerchiamo Segretario/a di Ricevimento e Cassa, Segretario/a di Ricevimento e Cassa turnante per coprire i riposi del portiere di notte, Economo, Manutentore, Governante, Cameriere ai Piani inclusa la couverture serale, Facchini, Maître, Chef de Rang, Commis di Sala, Barman/Barlady, Chef de Partie, Plonger.



Profilo e competenze richieste

È richiesta pregressa esperienza in contesti alberghieri 5 stelle, la conoscenza fluente della lingua inglese, disponibilità da metà novembre e per tutta la stagione invernale 2026/2027. Per i Vetturieri/Facchini, inoltre, è richiesta patente automobilistica ed esperienza con auto di lusso e per i Segretari di Ricevimento la conoscenza del gestionale hotelcube.



Focus Economo

Tra le professionalità che consideriamo oggi particolarmente strategiche per le nostre strutture c'è quella dell'Economo, una figura fondamentale per garantire efficienza, organizzazione, controllo e qualità in un hotel 5 stelle. La ricerca è aperta sia per Venezia sia per Cortina, dove cerchiamo professionisti capaci di unire competenze tecniche e una forte attitudine al lavoro in un contesto di alta hôtellerie. Precisione, metodo, capacità organizzativa e attenzione al dettaglio sono requisiti fondamentali, così come la conoscenza della gestione delle scorte e dei magazzini, degli approvvigionamenti, del controllo dei costi e dei rapporti con i fornitori. In una struttura 5 stelle sono indispensabili anche responsabilità, affidabilità, riservatezza, capacità di problem solving, proattività e sensibilità verso la qualità. È una figura che deve saper dialogare con i diversi reparti dell'hotel e, allo stesso tempo, interfacciarsi con l'Ufficio Acquisti Corporate di Roma, creando un collegamento efficace tra le esigenze operative della struttura e le strategie del gruppo.

Perché lavorare con noi

Lavorare con noi significa entrare a far parte di un gruppo solido, non solo nel nome (Solido Hotels, che fa parte della Solido Holding), ma di una realtà nella quale la cura del dettaglio e l'attenzione verso le esigenze dell'ospite sono fondamentali affinché vivano l'esclusività della "eight experience". Inoltre, per la nostra compagnia la cura e l'attenzione verso il personale sono fondamentali. Avendo più strutture alberghiere, diamo la possibilità, qualora interessati, a vivere la propria esperienza professionale anche nelle nostre altre strutture. In conclusione: lusso, cura dei dettagli, massima attenzione ai nostri ospiti e massima attenzione per il nostro personale, all'interno di una catena indipendente, ma organizzata e strutturata.

Forse non sapevi che...

Gli hotel di Portofino e Venezia fanno parte di Small Luxury Hotels of the World (SLH), prestigiosa collezione internazionale di hotel indipendenti di lusso. Per noi è un motivo di grande orgoglio, ma anche uno stimolo continuo a fare meglio. L'appartenenza a SLH significa infatti confrontarsi con standard elevati e con un sistema di valutazione che comprende le visite dei Mystery Guest, il cui punteggio ci permette di avere un riscontro concreto sulla qualità dell'esperienza che offriamo ai nostri ospiti. Il Mystery Guest non rappresenta semplicemente una verifica, ma un'opportunità per mettersi in discussione, individuare nuovi margini di miglioramento e continuare a lavorare affinché ogni soggiorno possa diventare un'esperienza unica. E il nostro percorso di crescita continua: anche per Cortina abbiamo presentato la nostra application a SLH, con l'ambizione di portare anche questa destinazione all'interno di un network che rappresenta pienamente la nostra visione dell'ospitalità.

Emilio Di Lorenzo, HR Director di Eight Hotels

Hotel Excelsior Venice Lido Resort



Chi siamo

Posizionato sulla tranquilla spiaggia del Lido, l'Hotel Excelsior Venice Lido Resort offre un'esperienza senza pari tra lusso e storia. Con la sua posizione privilegiata, l'hotel offre uno scenario da sogno per eventi mondiali come il Festival del Cinema di Venezia e la Biennale d'Arte e d'Architettura. Le gustose prelibatezze degli Chef e le tradizionali Cabanas sulla spiaggia privata completano l'esperienza di lusso. Il resort, inoltre, si presta magnificamente per matrimoni, meeting ed eventi, offrendo ambienti unici e suggestivi. Dopo aver esplorato le bellezze di Venezia, gli ospiti possono ritornare al nostro albergo in riva al mare per godere di un meritato relax. Qui, il comfort contemporaneo si fonde armoniosamente con la magia della città, offrendovi un rifugio senza tempo sulla tranquilla spiaggia del Lido.

Le figure ricercate

Ricerchiamo personale per i reparti Food&Beverage (Banqueting Manager, Restaurant Manager, Maître, Restaurant Supervisor, Bar Supervisor, Commis / Chef de Rang); Cucina (Pastry Chef, Sous Chef, Chef de Partie, Demi Chef de Partie, Commis di cucina); Front Office (Receptionist diurni e notturni, Addetti/e al centralino); Piscina e Spiaggia (Assistenti Bagnanti); Manutenzione (Addetti alla Manutenzione).

Profilo e competenze richieste

Il candidato che ci piacerebbe incontrare possiede una genuina passione per il mondo dell'hôtellerie, una forte motivazione a offrire un servizio eccellente all'ospite e ama il lavoro di squadra, riuscendo a relazionarsi in maniera proficua con tutti i colleghi.



Focus

Chef d'étage

Lo Chef d'étage è una figura chiave nel servizio Room Service: un professionista dell'ospitalità capace di coniugare tecnica, discrezione e attenzione ai dettagli. È il punto di contatto diretto con una clientela internazionale e raffinata, alla quale offre un servizio personalizzato e impeccabile, contribuendo in modo concreto a rendere memorabile l'esperienza di soggiorno. Cerchiamo persone con una buona esperienza nel servizio di Sala, solide competenze tecniche, conoscenza delle regole del servizio in camera e un'ottima padronanza della lingua inglese. Ma, soprattutto, sono fondamentali eleganza nei modi, discrezione, autonomia, capacità di anticipare le esigenze dell'ospite e autentica passione per il servizio. È un ruolo ideale per chi desidera lavorare in un contesto luxury, dove professionalità e attenzione al cliente vengono valorizzate e dove ogni interazione rappresenta un'opportunità per esprimere il proprio talento nell'arte dell'ospitalità.

Perché lavorare con noi

Avrai l'opportunità di lavorare in una storica struttura dal prestigio internazionale, dove ogni anno si tengono eventi della massima importanza. Potrai fornire il tuo contributo a creare esperienze indimenticabili per i nostri ospiti, sviluppando nuove competenze e crescendo professionalmente. Il nostro è un ambiente dinamico e in continua evoluzione, dove affronterai ogni giorno sfide diverse, lavorando con professionisti affermati e stimoli sempre nuovi. Lavorerai in una realtà dalle dimensioni considerevoli, strutturata in numerosi reparti, con una vasta gamma di opportunità di sviluppo della propria carriera.

Forse non sapevi che...

Il magnifico palazzo veneziano che ospita l'Hotel Excelsior Venice Lido Resort, con la sua architettura moresca, è un simbolo di eleganza e raffinatezza che attrae attori, ospiti illustri e viaggiatori esigenti. La spettacolare Sala Stucchi è stata immortalata da Sergio Leone nel film "C'era una volta in America" e conserva tutto il fascino del passato.

Filippo Pavan, Recruiting & Training Manager di Hotel Excelsior Venice Lido Resort

Feuerstein Nature Family Resort



Chi siamo

Il Feuerstein Nature Family Resort è un luogo speciale, capace di donare energia a tutta la famiglia. Alla fine della Val di Fleres, immerso nell'incontaminato paesaggio montano dell'Alto Adige, il nostro resort 5 stelle unisce un'ospitalità autentica e calorosa, esperienze nella natura, straordinari mondi dedicati ai bambini, puro benessere e una cucina raffinata, per regalare a ospiti grandi e piccoli ricordi indimenticabili.

Le figure ricercate

Offriamo opportunità in tutti i reparti: Ricevimento, Sala, Bar, Cucina, Housekeeping, SPA, Assistenza all'infanzia, Maneggio e Servizio tecnico. Che tu abbia esperienza, sia all'inizio del tuo percorso o desideri cambiare settore, per noi contano la personalità, lo spirito di squadra e la voglia di crescere insieme. Se cerchi un luogo in cui contribuire, esprimere il tuo talento e sentirti parte di qualcosa di speciale, sei nel posto giusto.



Profilo e competenze richieste

Al Feuerstein le persone sono sempre al centro. Desideriamo che i nostri ospiti si sentano accolti e in buone mani fin dal primo momento – e lo stesso vale per chi lavora con noi. Cerchiamo persone spontanee e cordiali, disponibili, puntuali, affidabili e attente al servizio. Rispetto reciproco e autentico piacere di lavorare insieme sono alla base della nostra quotidianità. Il Feuerstein è un luogo in continua evoluzione, dove c'è spazio per nuove idee. Ogni collaboratrice e ogni collaboratore può proporre i propri pensieri, assumersi responsabilità e contribuire allo sviluppo del resort. Chi dimostra impegno e voglia di imparare ha l'opportunità di crescere, esprimere il proprio talento e realizzarsi professionalmente.



Focus

Servizio di sala

Il personale di Sala è tra le figure più importanti dell'ospitalità al Feuerstein perché ogni giorno è a diretto contatto con i nostri ospiti, grandi e piccoli. Con ottime capacità comunicative, cordialità e professionalità, accompagna ogni momento di gusto offrendo un servizio a 5 stelle attento, personale e capace di venire dal cuore. Una sincera passione per l'ospitalità si riconosce soprattutto nei piccoli dettagli: ricordare nomi e preferenze, comprendere i desideri e far sentire ogni ospite davvero speciale. Altrettanto importanti sono il piacere di stare a contatto con le persone, lo spirito di squadra e la capacità di gestire più attività con sicurezza ed efficienza, senza perdere il sorriso anche nei momenti più vivaci. Una buona conoscenza delle nostre proposte gastronomiche e delle bevande, la dimestichezza con i sistemi per le ordinazioni e la cassa, la stretta collaborazione con Cucina e Bar e la capacità di comunicare con sicurezza in tedesco e in inglese aiutano a offrire agli ospiti una consulenza competente e personale, completando al meglio il profilo.

Perché lavorare con noi

Entrare nel team Feuerstein significa scegliere più di un semplice lavoro: significa vivere e lavorare nel cuore delle montagne altoatesine, in un ambiente dove umanità, qualità, natura e rispetto vanno di pari passo. Significa contribuire a regalare alle famiglie tempo prezioso e ricordi destinati a durare, crescendo personalmente e professionalmente insieme a un team che crea ogni giorno qualcosa di speciale.

Forse non sapevi che...

Il Feuerstein ha obiettivi ambiziosi e una visione chiara: diventare il family resort più prestigioso d'Europa. Per realizzarla cerchiamo persone di cuore, ricche di idee e animate da una sincera passione per l'ospitalità.

Peter Mader, Fondatore e Proprietario di Feuerstein Nature Family Resort

Danieli, Venezia, A Four Seasons Hotel



Chi siamo

Danieli, Venezia, A Four Seasons Hotel è uno degli hotel di lusso più iconici di Venezia, situato a pochi passi da Piazza San Marco, nel cuore della città. Distribuito in tre palazzi storici risalenti a epoche diverse e attraversando secoli di storia, l'hotel offre sistemazioni eleganti, una ristorazione d'eccellenza e viste mozzafiato sulla Laguna di Venezia.

Le figure ricercate

Per il nostro hotel siamo alla ricerca di persone motivate, animate da una genuina passione per l'ospitalità e desiderose di crescere in un ambiente dove l'eccellenza nasce dalla cura delle persone e dall'attenzione a ogni dettaglio. In particolare, cerchiamo candidati per i reparti Food&Beverage, Front Office, Housekeeping, Maintenance e SPA.

Profilo e competenze richieste

Crediamo che il successo di un grande hotel sia guidato dalle persone che ne fanno parte; per questo siamo sempre interessati a cono-

scere professionisti che condividano i valori del servizio autentico, del rispetto reciproco e della volontà di migliorarsi continuamente. Entrare a far parte del nostro team significa contribuire a creare esperienze memorabili per gli ospiti e sviluppare il proprio percorso professionale in un contesto internazionale e di prestigio.



Focus

Guest Experience Housekeeping Supervisor

Il Guest Experience Housekeeping Supervisor è un ruolo fondamentale nel garantire un soggiorno curato e personalizzato. Contribuisce a far sì che camere e aree comuni siano perfettamente preparate secondo gli standard Four Seasons, supervisionando anche la qualità del servizio fornito dall'housekeeping esterno. Si occupa dei controlli finali di camere, pulizia, mini-bar, amenities e funzionalità degli spazi prima dell'arrivo degli ospiti. Inoltre, gestisce richieste e preferenze degli ospiti, coordinando servizi personalizzati, esperienze VIP e attenzioni speciali. Lavora a stretto contatto con Front Office, Concierge e altri reparti per assicurare un'esperienza impeccabile, monitorando al contempo segnalazioni, manutenzioni e standard qualitativi durante tutto il soggiorno.

Perché lavorare con noi

In Four Seasons, crediamo nell'importanza di riconoscere un volto familiare, accogliere una nuova persona e trattare chiunque incontriamo come vorremmo essere trattati noi stessi. Questa è la golden rule di Four Seasons: che tu lavori con noi, soggiorni con noi, viva con noi o scopra il mondo con noi, crediamo che il nostro scopo sia creare ricordi e impressioni destinati a durare per tutta la vita. Questo nasce dalla nostra convinzione che la vita sia più ricca quando riusciamo a creare connessioni autentiche con le persone e con il mondo che ci circonda.

Forse non sapevi che...

Nel 1951 il Danieli ospitò Walt Disney e la sua famiglia in occasione del suo cinquantesimo compleanno e della presentazione europea del celebre film d'animazione "Alice nel Paese delle Meraviglie". Proprio in quegli anni il nuovo corpo dell'hotel, il Danieli Excelsior, era stato inaugurato da poco e la sua terrazza offriva una vista allora unica su Venezia, permettendo di ammirare con un solo sguardo il bacino di San Marco, Palazzo Ducale, il Ponte dei Sospiri, la Basilica della Salute e l'Isola di San Giorgio. Una pagina di storia che lega il Danieli a una delle figure più iconiche del cinema e dell'animazione mondiale.

Massimo Carluccio, Director of People & Culture di Danieli, Venezia, A Four Seasons Hotel

Gi Group



Chi siamo

Gi Group è l'alleato che ti accompagna in un mondo del lavoro in continua evoluzione, aiutandoti a trovare molto più di un semplice impiego. Con una presenza in oltre 30 Paesi e un team di 4mila persone, ti mettiamo in contatto con le opportunità più in linea con le tue competenze, le tue ambizioni e i tuoi valori. Con i nostri esperti Gi Horeca avrai l'opportunità di essere inserito in ambienti dinamici, dove ogni giorno potrai confrontarti con persone diverse e affrontare nuove sfide. Ti accompagneremo in un percorso strutturato di orientamento, formazione e inserimento lavorativo, guidandoti passo dopo passo verso il tuo futuro professionale e individuando il ruolo più in linea con le tue attitudini.

Le figure ricercate

Tra le posizioni ricercate troviamo Guest Relations, Guest Experience Manager, Housekeeping Supervisor, Housekeeping Executive, Restaurant Manager, Chef de Rang, Chef, Chef de Partie, Revenue Manager, Yield Analyst, Maintenance.



Profilo e competenze richieste

I profili più richiesti dal mercato sicuramente sono quelli del comparto F&B, manager e personale operativo di Sala, Cucina e Bar. Oltre a competenze tecniche proprie di ogni ruolo, il mercato premia candidati in possesso di competenze trasversali fondamentali per l'ambito hospitality e Horeca: gestione e resistenza allo stress, capacità di coordinamento e collaborazione, predisposizione al problem solving, orientamento alla soddisfazione del cliente, capacità di leggere il contesto, organizzazione e cura del dettaglio, velocità nel prendere decisioni e risolvere situazioni complesse, che aiutano a creare il clima ideale per la customer experience.



Focus

Chef de Rang

È il riferimento dell'ospite durante il servizio. Come ruolo porta con sé solide competenze tecniche e specifiche competenze trasversali e attitudinali. È un ruolo che prevede la conoscenza dei vari tipi di servizio al tavolo e banqueting: food pairing, decantering, conoscenza di dettaglio sulla mise en place, gestione ordini, conoscenza delle norme sanitarie, conoscenza fluente della lingua inglese. Le attitudini diventano elemento sostanziale per completare la professionalità di chi lavora in Sala: comunicare empaticamente con l'ospite, interpretare e trovare soluzione a bisogni non esplicitati, controllo emotivo e resilienza per gestire i momenti di rush mantenendo un livello di qualità alta del servizio, precisione, attenzione al dettaglio e capacità organizzative, teamworking e leadership informale, orientamento alla vendita, capacità di up-selling discreto con approccio consulenziale.

Perché cercare lavoro con noi

La Divisione Horeca di Gi Group è formata da professionisti specializzati che offrono a candidati e clienti un servizio basato su conoscenza del mercato ed esperienza. Il nostro obiettivo è un matching qualitativo tenendo in considerazione non solo le competenze tecniche, ma le attitudini e il fit culturale, tenendo sotto controllo il turnover e migliorando la retention. Abbiamo collaborazioni con i più grandi gruppi dell'hospitality, dell'hôtellerie e della ristorazione e cerchiamo di analizzare, per ogni candidato, la migliore opportunità attraverso diversi livelli di analisi di contesto. Supportiamo sia candidati junior al primo ingresso nel mondo del lavoro, anche attraverso percorsi di inserimento come l'apprendistato duale, IFTS e ITS, sia professionisti che valutano il cambiamento di ruolo e/o di contesto lavorativo.

Forse non sapevi che...

Durante il colloquio di lavoro, il nostro consiglio è presentarvi in maniera trasparente e chiara rispetto alle vostre attitudini, supportando il racconto delle vostre esperienze con dati. Raccontatevi anche attraverso numeri ed esempi concreti.

Francesca Discepoli, Client Implementation Expert Horeca di Gi Group

San Marco Hotels Venezia



Chi siamo

Il gruppo San Marco Hotels Venezia, prestigiosa realtà dell'accoglienza veneta affacciata direttamente su Piazza San Marco e Rialto nel cuore pulsante del centro storico veneziano, comprende strutture di fascino e di lunga tradizione tra cui l'Hotel Cavalletto, l'Hotel Rialto e Canaletto Luxury Suites – le uniche Suites a Venezia con vista diretta sulla Basilica di San Marco – e il caratteristico Ristorante San Marco (ubicato all'interno dell'omonimo Hotel), punto di riferimento gastronomico della città di Venezia. A guidare le nostre strutture è la passione di una storica famiglia di albergatori veneziani, improntata a un modello di ospitalità autentica, elegante e fortemente legata al territorio.

Le figure ricercate

Per l'ampliamento del nostro organico permanente, siamo alla ricerca di collaboratori motivati da inserire nei ruoli di Addetto al Ricevimento, Portiere di Notte, Commis di Sala e Bar, Addetta ai Piani (Housekeeping), Guest Relation Specialist e Impiegati amministrativi.



Profilo e competenze richieste

Ci occupiamo di un'ospitalità autentica e personalizzata, dove l'ospite è al centro dell'esperienza e ogni collaboratore è il vero ambasciatore dello stile veneziano. Ciò che ricerchiamo è il talento, l'empatia e la passione sincera per l'accoglienza di alto livello. La condivisione dei nostri valori fondanti è il punto di partenza: l'attenzione maniacale al dettaglio, un approccio caldo, elegante e proattivo, con l'obiettivo di superare costantemente le aspettative del cliente. Riteniamo fondamentale il lavoro di squadra, la collaborazione armoniosa tra i reparti e il rispetto reciproco. Ricerchiamo persone flessibili, dotate di ottime capacità relazionali e problem solving. La conoscenza fluente dell'inglese e di una seconda lingua straniera (francese, tedesco o spagnolo) costituisce un requisito essenziale, unitamente a un forte desiderio di crescita professionale continua. Il nostro focus rimane incentrato nella ricerca di persone motivate, che abbiano propensione per "l'extra mile" e vogliano essere parte attiva della crescita del gruppo.

Perché lavorare con noi

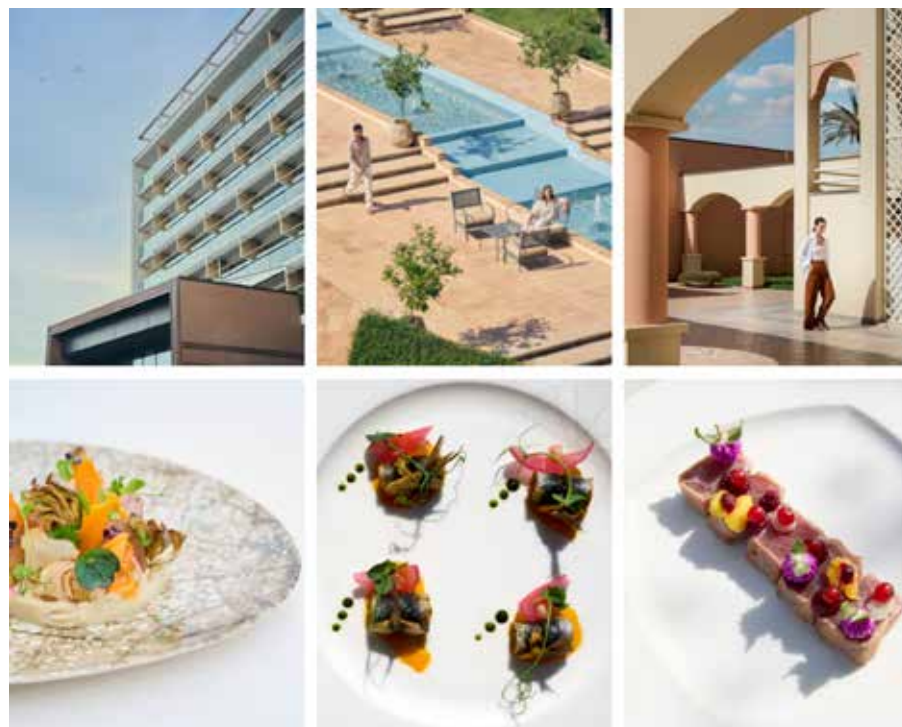
Entrare a far parte del gruppo San Marco Hotels Venezia significa lavorare in una delle ambientazioni più affascinanti e suggestive al mondo, all'interno di un ambiente di lavoro dinamico, stimolante e fortemente orientato alla crescita umana e professionale. Promuoviamo un ambiente di lavoro inclusivo e meritocratico, dove l'apporto individuale viene valorizzato. Lavorare con noi offre l'opportunità unica di acquisire una professionalità di altissimo livello nel settore del hospitality a Venezia.

Forse non sapevi che...

Il gruppo San Marco Hotels Venezia è il gruppo alberghiero veneziano più grande di Venezia. Con le nostre quasi 400 camere offriamo la gamma di opportunità professionali più grande dell'intera città di Venezia.

Alessandro Burgarella, Direttore di San Marco Hotels Venezia

HNH Hospitality



Chi siamo

HNH Hospitality è un gruppo di gestione alberghiera, con hotel affiliati ai più importanti brand internazionali, e Almar Resorts & SPA, brand di ospitalità di lusso creato dal gruppo. Radicato nella tradizione italiana, Almar approccia con profondo rispetto per il territorio, la cultura locale e la cura autentica verso ogni ospite, offrendo comfort e attenzioni premurose. La collezione comprende tre destinazioni d'eccellenza: Jesolo, Sardegna e Sicilia. Ogni struttura riflette il carattere unico del luogo in cui si trova, offrendo ai propri collaboratori l'opportunità di entrare a far parte di un contesto in cui ospitalità, benessere, cultura e tradizione si intrecciano.

Le figure ricercate

Le principali figure ricercate sono professionisti da inserire nelle brigate di Cucina. In particolare, offriamo opportunità di inserimento a Cuochi Capo Partita, oltre che a Demi Chef de Partie e Commis di Cucina. La nostra ricerca è rivolta a talenti che desiderano entrare a far parte di team solidi e stabili, instaurando collaborazioni durature che li portino a confermare la fiducia nel nostro gruppo, stagione dopo stagione, sia nelle strutture annuali che nei resort.



Profilo e competenze richieste

In HNH Hospitality siamo alla ricerca di profili che condividano la nostra passione per l'ospitalità e l'attenzione all'esperienza dell'ospite. Le competenze tecniche sono certamente importanti, ma ciò che fa davvero la differenza è la motivazione e la curiosità a imparare. Risulta fondamentale anche la disponibilità a lavorare in gruppo in modo proattivo e attento al contesto.

Perché lavorare con noi

Lavorare in HNH Hospitality significa entrare a far parte di un gruppo che ha fatto dell'eccellenza dell'ospitalità il proprio tratto distintivo. Da sempre passione, qualità dei servizi offerti e una continua ricerca di efficienza economica guidano la nostra strategia di sviluppo. La nostra crescita è il risultato del lavoro di una comunità di persone che negli anni ha condiviso un progetto, una visione e una passione comune. Un impegno riconosciuto anche dalla certificazione Great Place to Work®, ottenuta per il quarto anno consecutivo, che testimonia il valore del percorso costruito insieme e la qualità del nostro ambiente di lavoro.

Forse non sapevi che...

In HNH Hospitality crediamo nella crescita delle persone. Molti dei nostri manager e responsabili di funzione hanno iniziato il loro percorso in HNH ricoprendo ruoli operativi. Nel tempo il gruppo ha scelto di affidare loro responsabilità sempre maggiori, riconoscendone l'impegno, la professionalità e il potenziale. Se nel 2023, a fronte di un fabbisogno di 13 posizioni apicali (Direttori, Capi reparto, Responsabili di funzione) 10 sono state coperte grazie a crescite di personale già in forza nominato internamente (77%), nell'arco del 2024 il fabbisogno di 25 posizioni apicali è stato soddisfatto con la crescita interna di personale già in forza e la nomina di 14 manager (56%). Ci impegniamo a valorizzare le persone che ogni giorno contribuiscono alla crescita dell'azienda, offrendo loro concrete opportunità di evoluzione professionale.

Costabile Giordano, Chief Human Resources Officer di HNH Hospitality

JW Marriott Venice Resort & SPA



Chi siamo

Immerso nell'incantevole Isola delle Rose, a pochi minuti da Piazza San Marco, il JW Marriott Venice Resort & SPA è una destinazione unica che unisce l'eleganza dell'ospitalità italiana agli elevati standard internazionali di Marriott International. Il resort offre camere e suite, ristoranti e bar, la JW Venice SPA – una delle più grandi SPA di Venezia – piscine, spazi per eventi e ampi giardini, regalando agli ospiti un'esperienza autentica, rilassante e di altissimo livello. Ogni giorno il nostro team lavora con passione per creare momenti memorabili, mettendo al centro le persone, l'eccellenza del servizio e il lavoro di squadra.

Le figure ricercate

Siamo costantemente alla ricerca di persone motivate da inserire nei diversi reparti del resort, tra cui i reparti Rooms (Front Office, Guest Experience, Concierge, AYS, Housekeeping), Food&Beverage, Cucina, SPA, Manutenzione, Uffici. Accogliamo sia professionisti con esperienza sia giovani talenti desiderosi di intraprendere un percorso di crescita in un contesto internazionale.



Profilo e competenze richieste

Cerchiamo persone entusiaste, orientate all'ospite e desiderose di mettersi in gioco. Spirito di squadra, attenzione ai dettagli, flessibilità, affidabilità e capacità di lavorare in un ambiente dinamico sono qualità fondamentali. La conoscenza della lingua inglese rappresenta un requisito importante per tutte le posizioni operative, così come la volontà di imparare e crescere all'interno di un'azienda che investe nello sviluppo dei propri collaboratori.



Focus

Guest Experience Agent

Il Guest Experience Agent accompagna l'ospite durante l'intero percorso di soggiorno, rappresentando un punto di riferimento prima dell'arrivo, durante la permanenza e anche dopo la partenza. Il suo obiettivo è garantire un'esperienza memorabile, anticipando le esigenze degli ospiti, offrendo un servizio personalizzato e gestendo con professionalità eventuali richieste, segnalazioni o lamentele, trasformandole in opportunità per superare le aspettative. Per questo ruolo cerchiamo persone empatiche, proattive, sorridenti e orientate al cliente, dotate di eccellenti capacità comunicative e relazionali, problem solving, attenzione ai dettagli e ottima gestione dello stress. La conoscenza delle lingue straniere, la capacità di lavorare in team e una forte passione per l'ospitalità completano il profilo ideale.

Perché lavorare con noi

Entrare a far parte del JW Marriott Venice Resort & SPA significa lavorare in un ambiente inclusivo, multiculturale e orientato alla crescita. Offriamo percorsi di formazione continua, concrete opportunità di sviluppo professionale all'interno della compagnia Marriott International e la possibilità di costruire una carriera in uno dei più importanti gruppi alberghieri al mondo. Crediamo nel valore delle persone e promuoviamo una cultura aziendale basata sul rispetto, sulla collaborazione e sul benessere dei nostri associati.

Forse non sapevi che...

Il JW Marriott Venice Resort & SPA sorge sull'Isola delle Rose, un'isola privata che nel corso della sua storia ha avuto diverse destinazioni d'uso prima di essere completamente restaurata e trasformata in un resort di lusso. Oggi rappresenta un'oasi di tranquillità immersa nella laguna veneziana, facilmente raggiungibile dal centro storico grazie a un servizio navetta dedicato, offrendo agli ospiti il perfetto equilibrio tra la vivacità di Venezia e il relax di un'esclusiva isola privata.

Simone Farci, General Manager di JW Marriott Venice Resort & SPA

Lavoropiù



Chi siamo

Lavoropiù è un'Agenzia per il Lavoro che, dal 1997, affianca persone e aziende attraverso servizi di selezione, somministrazione, formazione e orientamento professionale. Grazie a una presenza capillare sul territorio e a divisioni specializzate, conosciamo da vicino le esigenze dei diversi settori e lavoriamo ogni giorno per creare incontri di valore, accompagnando le persone nel proprio percorso professionale e supportando le imprese nella ricerca delle competenze di cui hanno bisogno. Oggi conta oltre 700 professionisti, più di 100 sedi, tra filiali e divisioni specializzate, distribuite in 10 Regioni italiane ed è presente in Spagna, Regno Unito, Brasile, Hong Kong.

Le figure ricercate

Il settore Hospitality continua a essere uno dei comparti più dinamici del mercato del lavoro. Tra i profili maggiormente ricercati troviamo Chef de Rang, Personale di Sala, Chef, Capi Partita, Baristi e Bariste, Receptionist, Personale ai Piani e Governanti. A questi si aggiungono figure di coordinamento come Restaurant Manager, Front Office Manager e Food & Beverage Supervisor.



Profilo e competenze richieste

Negli ultimi anni il mercato è cambiato. Le competenze tecniche restano fondamentali, ma spesso non sono più sufficienti da sole. Le aziende cercano persone affidabili e motivate, capaci di lavorare in squadra e con una concreta predisposizione all'accoglienza e al servizio. Le competenze trasversali fanno sempre più la differenza: flessibilità, capacità di adattamento, problem solving, gestione dello stress e disponibilità ad apprendere sono qualità particolarmente apprezzate. L'esperienza professionale resta importante, ma sono numerose le aziende disposte a investire anche su persone che dimostrano il giusto atteggiamento, motivazione e desiderio di crescere.



Focus

Chef de Rang

Tra le figure più richieste nel settore spicca quella dello Chef de Rang. Si tratta di un ruolo centrale nell'esperienza della clientela: gestisce la propria area di Sala, coordina il servizio e rappresenta un punto di riferimento sia per gli ospiti sia per il gruppo di lavoro. Oltre alle competenze tecniche, sono richieste buone capacità relazionali, attenzione ai dettagli, leadership operativa, conoscenza della lingua inglese e un forte orientamento al servizio.

Perché cercare lavoro con noi

In Lavoropiù crediamo che fare selezione significhi, prima di tutto, offrire consulenza. Il nostro obiettivo non è semplicemente presentare una candidatura a un'azienda, ma accompagnare ogni persona nella ricerca dell'opportunità più adatta al proprio percorso professionale. Per questo partiamo sempre dall'ascolto. Cerchiamo di conoscere non soltanto le competenze, ma anche le aspettative, le motivazioni e gli obiettivi di chi si rivolge a noi. Offriamo una panoramica concreta del mercato del lavoro, presentiamo le aziende con cui collaboriamo e, grazie alla nostra esperienza nel settore HoReCa, proponiamo diverse opportunità affinché ogni persona possa individuare quella più in linea con le proprie esigenze. Ascolto, attenzione e trasparenza guidano ogni giorno il nostro lavoro.

Forse noi sapevi che...

Consigliamo di affrontare ogni colloquio come un momento di confronto, non come un semplice esame. Informarsi sull'azienda, arrivare preparati, rispettare gli orari e raccontare con autenticità il proprio percorso sono aspetti che possono fare la differenza. Le competenze tecniche possono essere sviluppate nel tempo, mentre l'atteggiamento, la motivazione e la voglia di mettersi in gioco sono qualità che le aziende riconoscono fin dai primi incontri.

Fati Bajramaj, Responsabile Divisione Horecapiù di Lavoropiù

Lungolivigno Hotels & Valico



Chi siamo

Lungolivigno Hotels & Valico è una realtà della Valtellina di proprietà e gestione della famiglia Giacomelli, attiva da oltre 60 anni nell'ospitalità. Oggi il gruppo riunisce cinque strutture ricettive di pregio e il nostro multibrand VALICO, con quattro store fisici e un e-commerce dedicati al luxury. Due anime, hospitality e retail, unite dalla stessa idea: mettere le persone al centro, siano esse ospiti, clienti o collaboratori. Ogni giorno costruiamo esperienze di qualità attraverso autenticità, attenzione al dettaglio e spirito di squadra.

Le figure ricercate

Per la prossima stagione ricerchiamo professionisti per le strutture di Livigno e Tirano e per i VALICO Store. Le opportunità riguardano Front Office, Housekeeping, Food&Beverage, Cucina, SPA e Retail: Capo e Segretari di Ricevimento, Cameriere ai Piani, Facchini, Restaurant Manager, Sommelier, Chef de Rang e Commis di Sala, Barman e Bartender, Sous Chef e Chef de Partie, Estetiste e Massaggiatori, Store Manager e Sales Assistant.

Profilo e competenze richieste

La competenza tecnica è importante, ma da sola non basta. Cerchiamo persone affidabili, responsabili e curiose, capaci di lavorare in squadra e costruire relazioni positive con colleghi e ospiti. Apprezziamo ascolto, adattabilità, attenzione ai dettagli e capacità di affrontare gli imprevisti con equilibrio. Italiano e inglese sono richiesti per molte posizioni, mentre ulteriori lingue rappresentano un plus. Cerchiamo soprattutto persone che abbiano voglia di crescere, imparare e contribuire in prima persona alla qualità dell'esperienza.



Focus

Chef de Rang

Lo Chef de Rang è una delle figure centrali della nostra ricerca. Non cerchiamo semplicemente qualcuno che sappia servire bene un tavolo: cerchiamo un professionista capace di comprendere l'ospite, leggere il momento e dare personalità al servizio. Tecnica, conoscenza del menu, autonomia nella gestione del rango e capacità di coordinare le figure junior sono fondamentali, ma ciò che fa davvero la differenza è il modo in cui queste competenze vengono messe al servizio della relazione. Presenza, sensibilità, naturalezza e attenzione ai dettagli permettono di trasformare un servizio corretto in un'esperienza autentica e memorabile.

Perché lavorare con noi

Entrare in Lungolivigno significa lavorare in un contesto che investe nella crescita attraverso formazione continua, percorsi di sviluppo, opportunità di carriera e attenzione al benessere. Offriamo un ambiente multiculturale, una location unica nel cuore delle Alpi e benefit che comprendono agevolazioni su hotel e servizi, accesso a SPA e palestra e iniziative di welfare. Crediamo che il successo dell'azienda nasca dalla possibilità, per ciascuno, di sentirsi riconosciuto, coinvolto e protagonista.

Forse non sapevi che...

In Lungolivigno puoi iniziare il tuo percorso in un hotel nel cuore delle Alpi e trovarti a lavorare all'interno di un gruppo che vive contemporaneamente hospitality, ristorazione, wellness e luxury fashion. È questa contaminazione tra mondi diversi, costruita in oltre 60 anni di storia, a rendere il nostro progetto professionale meno convenzionale di quanto il nome possa far immaginare.

Mattia Ronco, Human Resources Director di Lungolivigno Hotels & Valico

Minor Hotels Europe & Americas



Chi siamo

Minor Hotels è leader globale nel settore dell'ospitalità con una rete di oltre 560 hotel (di cui 60 in Italia) distribuiti nei 6 Continenti. È un gruppo dinamico, in continua espansione, che promuove la crescita attraverso 12 brand per offrire infinite possibilità ed esperienze. È un gruppo che riconosce le persone come la propria forza, si impegna per questo ad attrarre e sviluppare i migliori talenti, favorendo un ambiente in cui ognuno si senta valorizzato e motivato a contribuire alla visione della compagnia.

Le figure ricercate

Per le nostre strutture in Italia (di fascia 4 e 5 stelle) siamo sempre alla ricerca di diversi tipi di profili, da personale di Staff a Capo Dipartimento. Le ricerche che di consueto abbiamo aperte sono per Front Office, Guest Relation, F&B e Manutenzione. Con continue nuove aperture e possibilità siamo sempre disponibili a conoscere diversi profili.



Profilo e competenze richieste

Cerchiamo persone che mettano passione, energia e autenticità in tutto ciò che fanno e che credano nel valore delle piccole attenzioni, capaci di trasformare un semplice soggiorno in un'esperienza memorabile. Questa attitudine si traduce in cura dei dettagli, genuinità nelle relazioni e desiderio di creare momenti che lascino un ricordo positivo negli ospiti. Per far sentire ogni persona accolta, ascoltata e valorizzata, è fondamentale essere empatici, comprendere le esigenze degli altri e anticiparne i bisogni con sensibilità e proattività. Cerchiamo inoltre persone capaci di collaborare efficacemente con gli altri, contribuendo a creare un ambiente di lavoro positivo, inclusivo e orientato al raggiungimento di obiettivi comuni. Curiosità, flessibilità e capacità di adattamento sono fondamentali in un gruppo dinamico e internazionale come il nostro, che offre ogni giorno nuove sfide, opportunità di apprendimento e crescita.



Focus

Guest Relations

Il Guest Relations è il punto di riferimento dell'esperienza dell'ospite e contribuisce a trasformare ogni soggiorno in un ricordo memorabile. È una figura che crea connessioni autentiche con gli ospiti, ne comprende le esigenze e le anticipa, offrendo un servizio personalizzato e curato in ogni dettaglio. Questo ruolo richiede la capacità di costruire relazioni di fiducia e un autentico desiderio di far sentire ogni ospite accolto e valorizzato. Cerchiamo persone energiche, capaci di comunicare con naturalezza, dotate di eccellenti capacità di ascolto oltre a creatività e spirito di iniziativa. Sono caratteristiche fondamentali anche la sensibilità verso le esigenze degli altri, l'attenzione ai dettagli e un approccio proattivo nel trovare soluzioni.

Perché lavorare con noi

Offriamo un ambiente inclusivo, multiculturale e dinamico in cui ci sono concrete opportunità di crescita professionale, programmi di formazione continua grazie a Minor Hotels University e la possibilità di costruire un percorso di carriera senza confini. Crediamo che il talento vada supportato e valorizzato, per questo investiamo nello sviluppo delle nostre persone, promuovendo una cultura basata su passione, innovazione, collaborazione e attenzione autentica verso colleghi e ospiti.

Forse non sapevi che...

Con Minor Hotels il tuo percorso professionale può portarti ben oltre i confini del tuo Paese. Attraverso programmi come Crossing Borders e le Task Forces, i collaboratori possono vivere esperienze professionali in altri Paesi, supportare nuove aperture, rebranding o progetti speciali e confrontarsi con culture e realtà diverse. Un'opportunità unica per ampliare le proprie competenze, costruire una rete internazionale e accelerare il proprio percorso di crescita professionale.

Alessandra Ciampitti, Talent Acquisition Manager – People, Regional Office – Italy di Minor Hotels Europe & Americas

Nolinski Venezia



Chi siamo

Nolinski Venezia, boutique hotel 5 stelle lusso parte del gruppo francese Evok Collection, accoglie i propri ospiti nel cuore di Venezia, a pochi passi da Piazza San Marco e il Teatro La Fenice. Con 43 camere, l'hotel rappresenta un raffinato luxury retreat, dove design contemporaneo, arte e patrimonio storico si fondono per offrire un'esperienza autentica e senza tempo. Ogni ambiente è stato pensato per sorprendere: dal Ristorante situato al terzo piano dell'hotel dove, in un ambiente esclusivo, prende vita un'esperienza gastronomica di alto livello al Caffè Zeffirino, con il suo elegante patio, dal Library Bar alla lobby intima e ricercata fino alla piscina panoramica, ogni spazio racconta una visione dell'ospitalità fatta di cura, eleganza e attenzione ai dettagli.

Le figure ricercate

Siamo alla ricerca di collaboratori motivati, curiosi e appassionati del mondo hospitality nei settori F&B (Cucina, Sala e Bar) e Concierge (Facchino ai bagagli). Rimaniamo comunque aperti alla conoscenza di profili operativi di altri reparti, in quanto l'azienda offre costantemente nuove opportunità di carriera.

Profilo e competenze richieste

Ricerchiamo professionisti che abbiano almeno un anno di esperienza nel ruolo in cui si candidano e preferibilmente una pregressa esperienza nell'hospitality di lusso. Il team di Nolinski Venezia è composto da persone con ottime capacità di adattamento ai cambiamenti e che sappiano intrattenere con calore e professionalità i rapporti con gli ospiti della struttura. La nostra missione è creare emozioni che si trasformeranno in ricordi eccezionali, pertanto chi collaborerà con noi sarà animato dalla passione, dall'energia e dal desiderio di creare momenti indimenticabili in un contesto raffinato e sofisticato.



Focus

Chef de Partie e Chef de Rang

Il Capo Partita è responsabile della gestione di una specifica partita, garantendo che ogni preparazione rispetti gli elevati standard qualitativi della struttura. Collabora costantemente con l'Executive Chef e supporta la formazione dei Commis, contribuendo alla crescita professionale del team. Cerchiamo un professionista con esperienza nella ristorazione di alto livello, appassionato di cucina e orientato alla qualità, che sia in grado di lavorare con efficacia anche nei momenti di maggiore intensità. Lo Chef de Rang rappresenta un punto di riferimento per professionalità, attenzione ai dettagli e capacità di anticipare le esigenze della clientela, contribuendo a creare un'atmosfera di eleganza e accoglienza. Oltre al servizio in ristorante, lo Chef de Rang supporta il Room Service, curando ogni dettaglio del servizio in camera. La persona ideale possiede buone doti comunicative, eleganza nei modi, capacità organizzative e una naturale predisposizione al lavoro di squadra. È in grado di operare con professionalità anche nei momenti di maggiore intensità.

Perché lavorare con noi

Entrare a far parte di Nolinski Venezia significa entrare nel mondo di Evok Collection, un gruppo alberghiero di lusso che mette al centro le persone, valorizzandone il talento e il desiderio di crescere professionalmente. Per supportare al meglio i nostri collaboratori, mettiamo inoltre a disposizione una Staff House dedicata a chi si trasferisce per lavorare con noi, una mensa aziendale e la divisa, fornita direttamente dall'azienda con servizio di lavanderia incluso.

Forse non sapevi che...

Il Nolinski Venezia sorge all'interno dell'ex Palazzo della Borsa di Commercio, che rappresentava un punto di riferimento per la città lagunare. È un maestoso edificio in stile Liberty e modernista con una scala d'onore e decorazioni in ferro battuto.

Anastasia Lisotto, HR Manager di Nolinski Venezia

The First



Chi siamo

The First fa parte di The Pavilions Hotels & Resorts, gruppo internazionale di hospitality all'interno del quale ogni proprietà esprime una propria identità, mantenendo al centro gli stessi valori: attenzione al dettaglio, servizio eccellente, ricerca e un'esperienza autentica e personale. Nel 2011 la famiglia The First inaugura il suo primo hotel 5 Stelle lusso The First Arte nel cuore di Roma, dove arte contemporanea, ospitalità e alta gastronomia convivono in un elegante palazzo nobiliare del

XIX secolo. Nel 2019 nasce The First Dolce, anch'esso 5 Stelle lusso Boutique Hotel, con 23 camere e suite, ospitato in un palazzo ottocentesco progettato da Giuseppe Valadier, che si affaccia direttamente su Via del Corso. Nel 2022, sul Lungotevere Mellini, segue The First Musica, sviluppato su 24 camere, un progetto in cui architettura e design contemporanei dialogano con la storica alzaia teverina. La crescita del gruppo prosegue fino a oggi, stavolta al di fuori delle mura di Roma, con l'apertura del The First Cortina, in programma per dicembre 2026. La struttura del 5 Stelle lusso si trova nel cuore della cittadina montana, in un paesaggio culturale cosmopolita e dinamico. L'hotel si articola su 76 camere e suite, ognuna con balconi e vista sul paesaggio montano. Gli spazi ristorativi di Velo e Zuma accompagneranno gli ospiti nel soggiorno, regalando raffinate esperienze culinarie all'insegna della gastronomia italiana e internazionale.



Le figure ricercate

Siamo orgogliosi del nostro team guidato dalla passione per l'ospitalità, l'attenzione per il Customer Service e la cura nelle relazioni con i nostri ospiti. Siamo sempre alla ricerca di membri che possano aiutarci a garantire i nostri standard di qualità e professionalità. La nostra realtà, che si intreccia a quella dei The Pavilions Hotels & Resorts, si sviluppa grazie alla preparazione e alla qualifica dei nostri dipendenti formati negli ambienti dell'hospitality di lusso. In occasione della nostra avventura a Cortina siamo alla ricerca di nuove figure che possano accompagnarci in questo nuovo progetto per i reparti Amministrazione e Back Office (Addetto Amministrazione, Magazziniere, Maintenance Manager, Manutentore); Cucina (Restaurant Manager, Bar Manager, Chef De Rang, Bartender, Head Chef, Chef De Partie, Chef De Partie – Pastery); Front of House (Front Office Manager, FO Team Leader, Front Office Agent/Segretario di Ricevimento, Housekeeping Manager Assistant Housekeeping).

Profilo e competenze richieste

I nostri dipendenti si contraddistinguono per ottime competenze linguistiche e comunicative e una padronanza piena dell'inglese e dell'italiano. Costruire un dialogo chiaro è fondamentale per mantenere alta la professionalità nel rapporto con i clienti e tra colleghi: il mantenimento di un canale comunicativo dinamico e trasparente, dunque, è una delle principali priorità per i dipendenti. Chiediamo ai nostri collaboratori di essere costantemente informati sulle politiche dell'hotel, in modo da fornire agli ospiti informazioni circa servizi e offerte, e svolgere un ruolo attivo nella pianificazione e nello sviluppo dei servizi che offriamo, condividendo la propria expertise con il management. È richiesta una buona conoscenza dei sistemi operativi Office e dei principali PMS alberghieri, dei sistemi CRS SynXis e dei portali OTA. È molto apprezzata un'esperienza professionale nei singoli settori, in ambienti e strutture di lusso.



Focus

Purchasing Manager

In particolare, per l'apertura del The First Cortina, siamo alla ricerca di un Purchasing Manager che sarà responsabile amministrativo della sezione Acquisti e della supervisione delle attività di approvvigionamento dell'hotel. Il Purchasing Manager collaborerà a stretto contatto con i vari reparti della struttura e la Direzione e svolgerà un ruolo chiave nel supportare il successo operativo e finanziario del gruppo attraverso un'efficace gestione dei fornitori, il controllo dell'inventario e le migliori pratiche di acquisto stoccaggio e distribuzione dei beni necessari alle attività operative.

Perché lavorare con noi

Il benessere e la soddisfazione dei nostri ospiti sono per noi valori centrali ed è proprio grazie a un team di professionisti che presso i The First Hotels avrete modo di creare esperienze autentiche e personali. Siamo orgogliosi del nostro team guidato dalla passione per l'ospitalità, l'attenzione per il Customer Service e la cura nelle relazioni con i nostri ospiti.

Forse non sapevi che...

The First Hotels collabora con un selezionato network internazionale di travel advisor e luxury travel partners, tra cui Virtuoso, Preferred e Select Hotels & Resorts. Queste partnership ci permettono di offrire ai nostri ospiti un'esperienza ancora più personalizzata, arricchita da servizi esclusivi, amenities e privilegi dedicati, pensati per rendere ogni soggiorno ancora più speciale.

Gaia Bandoni, Responsabile Risorse Umane di The First

The Palace Company



Chi siamo

The Palace Company nasce nel 1984 con l'apertura del Beach Palace a Cancún, dando inizio a un importante percorso nel mondo dell'ospitalità di lusso. Negli anni successivi, l'azienda consolida la propria presenza in Messico e nei Caraibi. Guidata da un'ambizione sempre crescente, The Palace Company si spinge oltreoceano: dopo quasi trent'anni di storia, nel 2022 viene intrapresa l'espansione internazionale con l'acquisizione di Baglioni Hotels & Resorts in Italia e alle Maldive, dando così vita a The Palace Company Europe. Il brand Baglioni Hotels & Resorts annovera proprietà nelle più affascinanti città d'arte italiane – Venezia, Milano, Firenze e Roma – e raffinati resort in Puglia, Sardegna e su un'isola incontaminata alle Maldive.

Le figure ricercate

Per il meraviglioso Baglioni Hotel Luna, struttura situata nel cuore di Venezia a pochi passi da Piazza San Marco, siamo costantemente alla ricerca di professionisti che desiderino crescere nel mondo dell'ospitalità di lusso. Le principali opportunità riguardano i reparti F&B, Front Office e Housekeeping, con inserimenti per figure quali Maître, Chef de Rang, Commis di Sala, Barman, Commis di Bar, Chef de Partie, Commis di Cucina, Receptionist, Camerieri ai Piani e Facchini. Si tratta di ruoli fondamentali per garantire ai nostri ospiti un servizio altamente personalizzato e in linea con gli standard di eccellenza che caratterizzano il brand.

Profilo e competenze richieste

Curiosità, precisione e voglia di crescere in un contesto di alta ospitalità rappresentano elementi fondamentali per entrare a far parte del team.



Focus

Chef de Partie e Commis di Cucina

Tra le figure attualmente più ricercate vi sono quelle di Chef de Partie e Commis di Cucina da inserire all'interno del team di Santo Mare, il ristorante del Baglioni Hotel Luna. Per questi ruoli cerchiamo professionisti appassionati di cucina, attenti alla qualità, capaci di lavorare in squadra e orientati all'eccellenza.

Perché lavorare con noi

Entrare a far parte della nostra realtà significa lavorare in contesti di eccellenza, dove l'ospitalità di lusso si esprime attraverso il rispetto del territorio, la valorizzazione delle persone e la cura autentica dell'esperienza dell'ospite. Crediamo che il vero valore delle nostre strutture risieda nelle persone che ne fanno parte ed è per questo che promuoviamo un ambiente professionale stimolante, inclusivo e orientato allo sviluppo del talento.

Forse non sapevi che...

Il Baglioni Hotel Luna si trova in un elegante palazzo, a pochi metri dalle meraviglie di Piazza San Marco, cuore pulsante di Venezia. L'edificio vanta un'importante storia secolare, legata all'ordine dei Cavalieri dei Templari, che qui aprirono l'Osteria della Luna per dare riparo a chi partiva per la Terrasanta, e che lo rende, di fatto, l'albergo più antico della città. L'interno del palazzo è una galleria d'arte con affreschi e tele del Settecento, cristalli di Murano e preziose tappezzerie, con alcune delle suite più belle di Venezia, come la San Giorgio Terrace Suite con la sua spettacolare vista sulla laguna.

Amanda Yvonne Pesenti, HR Talent Acquisition & Employer Branding Specialist di The Palace Company

The Hospitality Experience



Chi siamo

The Hospitality Experience è una collezione italiana di hotel di proprietà familiare nata da una visione dell'ospitalità fondata sulla connessione e sulla capacità di entrare in relazione con luoghi, comunità e persone. Ne fanno parte THE PLACE Firenze, Londra Palace Venezia e Borgo dei Conti Resort in Umbria: tre realtà dalla forte personalità, profondamente integrate nei rispettivi territori e unite da un approccio contemporaneo, autentico e mai standardizzato. Per noi, accogliere significa creare legami: non soltanto con gli ospiti, ma anche con le comunità locali, gli artigiani, i produttori e le persone che lavorano ogni giorno nei nostri hotel. Questa filosofia prende forma anche attraverso la Fondazione The Place of Wonders, che tutela l'alto artigianato italiano finanziando borse di formazione per le nuove generazioni e favorendo l'incontro tra ospiti e territori.

Le figure ricercate

Ricerchiamo soprattutto Commis di Cucina, Chef de Rang, Commis di Sala, Receptionist e Camerieri/e ai Piani. Le opportunità si rivolgono sia a professionisti con esperienza sia a giovani talenti desiderosi di crescere in strutture nelle quali la qualità del servizio è un valore quotidiano.

Profilo e competenze richieste

Cerchiamo persone appassionate di ospitalità, che condividano i nostri valori di accoglienza, cura del dettaglio e attenzione sincera all'ospite. Accanto alle competenze tecniche, attribuiamo grande importanza a empatia, proattività, flessibilità, affidabilità e capacità di lavorare in squadra. Per le posizioni a contatto con l'ospite è necessaria una buona conoscenza dell'inglese; una seconda lingua costituisce un plus. È preferibile aver maturato esperienza in realtà strutturate di medio-alto livello, nelle quali qualità e personalizzazione del servizio siano centrali. Valutiamo però anche il potenziale: curiosità, disponibilità ad apprendere e desiderio di evolvere possono fare la differenza.



Focus

Chef de Rang

Lo Chef de Rang è una figura chiave nel nostro modello di ospitalità: rappresenta un riferimento diretto per l'ospite e contribuisce a rendere il servizio fluido e personale. Ricerchiamo professionisti con esperienza in ristoranti o hotel di medio-alto livello, ottime capacità relazionali e una naturale predisposizione all'accoglienza. Sono richieste una solida conoscenza del servizio à la carte, padronanza della mise en place e capacità di presentare l'offerta gastronomica. Completano il profilo uno standing curato, attenzione al dettaglio, problem solving, spirito di squadra e inglese fluente. La qualità distintiva è saper leggere l'ospite: essere presenti senza risultare invadenti e trasformare ogni interazione in un gesto di autentica cura.

Perché lavorare con noi

Entrare in The Hospitality Experience significa diventare parte di un progetto nel quale le persone non sono semplici esecutori di un servizio, ma interpreti e ambasciatori di un luogo. Crediamo che un'ospitalità autentica nasca innanzitutto dalla qualità delle relazioni: tra colleghi, con gli ospiti e con le comunità che ci circondano. Lavorare con noi significa confrontarsi con un pubblico internazionale, apprendere standard elevati e crescere attraverso la formazione sul campo e lo scambio di competenze tra strutture diverse. Valorizziamo l'iniziativa, la personalità e il contributo individuale, favorendo un ambiente collaborativo nel quale ciascuno possa sentirsi parte di una visione comune e costruire un percorso professionale solido.

Forse non sapevi che...

Il Londra Palace Venezia, nato nel 1853 e conosciuto come "l'hotel dalle cento finestre", ha accolto nel corso della sua storia personalità illustri come Pëtr Il'ic Cajkovskij, Gabriele D'Annunzio, Jules Verne e Jorge Luis Borges. Alcune camere e suite portano ancora oggi i loro nomi, custodendo la memoria del loro legame con l'hotel e con Venezia.

Alice Beretta, HR Recruiter & Coordinator di The Hospitality Experience

Umana



Chi siamo

Umana è tra le principali Agenzie per il Lavoro in Italia, con 157 filiali sul territorio nazionale e 1.500 persone dedicate ai servizi per il lavoro. Per conoscere e rispondere alle esigenze specifiche dei diversi comparti, Umana ha sviluppato Aree Specialistiche dedicate e, tra queste, l'Area Turismo e Ristorazione, che opera a stretto contatto con strutture alberghiere, catene della ristorazione, SPA, aziende di catering ed eventi in tutta Italia.

Le figure ricercate

Nel turismo, la domanda di personale segue il ritmo delle stagioni, degli eventi e dei flussi di ospiti. Le opportunità riguardano soprattutto Sala, Cucina e Accoglienza, ma anche i servizi dedicati al Benessere e all'Organizzazione di eventi.

In Sala si cercano Runner, Commis di Sala, Chef de Rang, Maître e Sommelier; in Cucina, Commis, Chef de Partie, Sous Chef ed Executive Chef. Per il ricevimento, le figure più richieste comprendono Addetti al check-in, Conciierge e Governanti. A queste si aggiungono professionisti per SPA e wellness e personale per Eventi, Catering e Banqueting, dove la necessità di rinforzare gli organici può crescere rapidamente nei periodi di maggiore attività.

Profilo e competenze richieste

Il settore richiede alcune caratteristiche trasversali. Flessibilità, capacità di lavorare in squadra e attenzione all'ospite sono fondamentali, così come la disponibilità a lavorare su turni, nei weekend e nei periodi di maggiore affluenza. L'esperienza sul campo e la conoscenza delle lingue straniere rappresentano un importante valore aggiunto. Ma, soprattutto nei ruoli a diretto contatto con il pubblico, sono spesso le soft skills a fare la differenza.



Focus

Maître di Sala

Tra le figure più richieste c'è il Maître, punto di riferimento della Sala e una delle figure che contribuiscono maggiormente a definire l'esperienza dell'ospite. Il ruolo richiede esperienza, conoscenza dell'enogastronomia e di almeno una lingua straniera, oltre a solide capacità organizzative per coordinare il team e garantire che il servizio si svolga con efficienza e attenzione. Ma un Maître non si distingue soltanto per ciò che sa fare. Conta anche come sa stare in Sala: presenza, autorevolezza, equilibrio e capacità di mantenere la calma anche nei momenti di maggiore pressione. E soprattutto la capacità di leggere le esigenze dell'ospite, anticipandole prima ancora che vengano espresse.

Perché cercare lavoro con noi

Affidarsi a Umana significa poter contare su un interlocutore che conosce da vicino il mondo del turismo e della ristorazione e che, attraverso un team di specialisti, sa interpretarne esigenze, professionalità e dinamiche. La presenza capillare delle filiali Umana sul territorio nazionale consente di mettere in relazione rapidamente aziende e candidati, anche per opportunità stagionali o in territori diversi da quello di provenienza.

Forse non sapevi che...

Per chi si candida con Umana per posizioni nel turismo e nella ristorazione, raccontare esperienze concrete può fare la differenza: come hai gestito un momento di forte affluenza? Come hai affrontato un cliente difficile? Come hai reagito a un imprevisto durante il servizio? Sono proprio queste situazioni a far emergere capacità, attitudine e modo di lavorare. Per questo, al colloquio con Umana, non limitarti a elencare ciò che hai fatto: racconta come lo hai fatto. Perché nel turismo, spesso, è il modo in cui affronti una situazione a dire davvero che professionista sei.

tfp TURISMO
FORMAZIONE
PROFESSIONI
SUMMIT

TFP SUMMIT

Il punto d'incontro tra il **tuo talento** e le **professioni del turismo**

THE PALACE COMPANY®

The Palace Company ti aspetta al **TFP Summit**
di **Venezia, Roma e Cagliari.**

Brand d'élite internazionale,
resort di lusso, grandi numeri,
intrattenimento ed eccellenza
mondiale.

ISCRIVITI GRATIS



Formazione finanziata: imparare per innovare

Dall'esperienza della società specializzata Eduforma le indicazioni su come funzionano e quali sono i vantaggi per aziende e personale turistico degli strumenti di formazione professionale finanziati dallo Stato e dall'Unione Europea

■ di SILVIA DE BERNARDIN

La formazione come leva di attraction e retention. In un momento nel quale le aziende del turismo si trovano in difficoltà sia a trovare personale che ad attrarre talenti formati secondo le richieste del settore, è proprio la formazione lo strumento sul quale le imprese sono maggiormente chiamate a investire. Non è un caso che questo sia l'ambito nel quale si concentrano maggiormente gli sforzi delle HR alberghiere. Un aiuto importante, in questo senso, può venire dalla formazione finanziata, che permette alle aziende di coprire i costi dei corsi di aggiornamento per i dipendenti tramite contributi pubblici o fondi dedicati.

Proprio alla formazione finanziata sarà dedicata una delle sessioni di approfondimento in programma a TFP Summit Venezia, in programma dalle 11.30 alle 12.15, a cura di **Sabrina Di Napoli**, Responsabile Clienti e Partner e Formatrice dell'Area Turismo della società Eduforma. In questa intervista ci spiega quali sono i vantaggi di questo strumento per aziende e personale.

Domanda. Il settore del turismo fatica a trovare e trattenere personale: quanto conta la formazione e in che termini può essere considerata una leva di attraction e retention?

Risposta. Certe volte rendiamo difficili concetti semplici. La formazione è un valido strumento a supporto, ma l'elemento fondamentale è la qualità della relazione e dell'organizzazione con il lavoratore. Cosa cerca un lavoratore? Crescita, riconoscimento del merito, rispetto e turni sopportabili. Cosa cerca un imprenditore? Affidabilità al giusto prezzo. Occorre essere disposti a crescere insieme per rendere la struttura più forte e fare molta attenzione alla gestione dei conflitti interni che si creano in particolare quando si lavora sotto stress. In questo senso, la formazione legata alle competenze personali e imprenditoriali è importantissima.

”

La formazione finanziata al 100% senza esborso protegge il datore di lavoro dal pagamento di un progetto, dalla ricerca di formatori e offre consulenti qualificati che la nostra struttura presenta all'impresa. Zero burocrazia, zero spese, solo conoscenza. La formazione in questa forma è un impegno piacevole per le strutture

Eduforma, la formazione finanziata al servizio delle imprese del turismo

Fondata nel 2003, con sedi a Padova e Venezia Mestre, Eduforma nasce come società che si occupa di progettazione, commercializzazione, organizzazione, erogazione di interventi di formazione, informazione e orientamento professionale, con un focus specifico sul monitoraggio delle risorse umane presenti in azienda e specializzazione nel settore turistico. Nel 2006 ha conseguito la Certificazione di Qualità, secondo la Norma UNI EN ISO 9001, aggiornata alla versione 2015, e offre formazione 100% finanziata senza esborso con i fondi della Regione Veneto di Fondimpresa e del fondo For.Te.

Per informazioni, scrivere a: info@eduforma.it.

Eppure, sono cose che accadono e ci danno la misura della distanza culturale tra i bravi imprenditori, che fanno impresa nel turismo, e i soggetti che pensano di non aver nulla da imparare.

D. Come funziona e quali sono i vantaggi della formazione finanziata per le aziende del turismo?

R. La formazione finanziata al 100% senza esborso protegge il datore di lavoro dal pagamento di un progetto, dalla ricerca di formatori e offre consulenti qualificati che la nostra struttura presenta all'impresa. Zero burocrazia, zero spese, solo conoscenza. La formazione in questa forma è un impegno piacevole per le strutture. Naturalmente, in certi casi valutiamo anche specialisti proposti dalle aziende. A volte sono proprio i loro consulenti e formatori che ci presentano alle strutture. Ricordiamoci che lo Stato non è un "benefattore": ha interesse a rendere le sue aziende più competitive e le persone che nelle aziende lavorano sempre più competenti.

D. Come lavora Eduforma nell'ambito della formazione finanziata?

R. Ci rivolgiamo a tutti i soggetti chiamati a costruire l'accoglienza che coinvolge il territorio. Per quanto riguarda le persone già assunte, alle volte suggeriamo noi i percorsi migliori perché alcune aziende sanno bene di cosa necessitano, ma in altri casi questa consapevolezza non c'è. Possiamo finanziare tutta la formazione di cui un'azienda ritenga di aver bisogno, bisogna solo saperla immaginare.

D. Con quali modalità vengono erogati i vostri corsi e qual è la metodologia seguita?

R. Ogni bando ha le sue regole. Di solito andiamo noi in azienda o dove decidiamo di tenere le lezioni. Ovviamente la formazione per un cuoco non è la medesima che per un tecnico dell'efficientamento energetico o per un receptionist. Servono un po' di aula, un po' di coaching e un po' di affiancamento. La nostra formazione è di gruppo, coinvolge dipendenti, titolari di impresa o professionisti e talvolta è interaziendale.

D. Su quali temi si concentra oggi maggiormente la formazione in ambito turistico?

R. Oggi tutti si preoccupano di comprendere le semplificazioni legate all'AI, con attenzione a fare scelte che limitino i costi nel futuro. La Local AI è il futuro e va conosciuta. Ma c'è anche la formazione legata alle politiche attive per i datori di lavoro che spesso non trovano camerieri, animatori, bagnini o pizzaioli e decidono di formarli. Ciò avviene grazie alle misure di politiche attive che si rivolgono a chi è disoccupato. Il Fondo For.Te, per esempio, offre grandi possibilità 100% finanziate in tal senso. Ma ci sono anche le politiche GOL e, nella Regione Veneto, le Work Experience.

D. Ci sono altre opportunità interessanti per le imprese del settore?

R. È importante conoscere le tendenze, saper consultare analisi predittive e dei dati, non sbagliare le politiche di prezzo. Questo si può

D. Spesso le aziende considerano la formazione un costo evitabile: come smontare questo punto di vista?

R. Di solito – lo diciamo senza mezzi termini – chi considera tale la formazione è destinato a chiudere. In termini economici la formazione è effettuata in orario di lavoro e quindi, in parte, è un cofinanziamento, ma lo Stato investe nella formazione continua con politiche molto convenienti. Non si pagano i progetti e si ottiene formazione di qualità usando i fondi pubblici. Un imprenditore del settore del turismo non può reggere solo con l'esperienza: deve formarsi e innovare. Pensiamo, solo per fare qualche esempio, agli automatismi del check-in, alle politiche legate ai temi dell'inclusione, al turismo esperienziale. Leggere la risposta del titolare di un hotel alla recensione negativa di un cliente con parole come "Spero che lei non torni più" dovrebbe far riflettere.



Turismo e opportunità di finanziamento dall'Europa

Ai fondi statali e regionali per la formazione in ambito turistico si affiancano quelli messi a disposizione dall'Unione Europea, focalizzati sulle sfide chiave del nostro tempo, ovvero le transizioni economiche. Le aree d'investimento della Commissione Europea a supporto del turismo riguardano, infatti, principalmente transizione verde e digitale, turismo resiliente e competenze per i lavoratori del settore. Eduforma può offrire supporto nell'impostazione di idee progettuali e assicurarne il completamento, supportando la gestione del progetto in caso di finanziamento.

I pilastri programmatici del turismo dell'Unione Europea sono l'Agenda UE per il Turismo 2030 e il percorso di transizione guidato dalla Commissione (Multi-annual EU Work Plan of the European Agenda for Tourism 2030): agli obiettivi sono correlati linee di finanziamento e bandi. Le tematiche trattate sono: quadro politico e governance, misure eque per gli affitti a breve termine, strategie turistiche globali, gestione collaborativa delle destinazioni, sostegno alla transizione verde delle imprese e delle PMI, progetti di ricerca e innovazione e progetti pilota su turismo circolare e sostenibile, digitalizzazione delle PMI del turismo, progetti di ricerca e innovazione e progetti pilota su strumenti e servizi digitali, innovazione sostenibile nei servizi turistici, duplice transizione nel turismo, patto per le competenze nel turismo, piattaforma di supporto integrata per gli operatori del settore turistico.

Eduforma è attiva nella progettazione europea, con dieci anni di esperienza pregressa in numerosi progetti. L'Ufficio Europeo di Eduforma si occupa di progettazione a 360 gradi: è il luogo in cui le idee si traducono in risultati. Le idee vengono strutturate e concretizzate, si effettua la ricerca dei bandi, la formazione del partenariato, la strategia d'azione, si scrivono i progetti e i piani finanziari, in linea con le modalità richieste dai diversi bandi.

Per informazioni, scrivere a: europrogettazione@eduforma.it.



”

Le aree d'investimento della Commissione Europea a supporto del turismo riguardano principalmente transizione verde e digitale, turismo resiliente e competenze per i lavoratori del settore. Eduforma può offrire supporto nell'impostazione di idee progettuali e assicurarne il completamento, supportando la gestione del progetto in caso di finanziamento

fare con l'AI. Ci sono poi l'efficientamento energetico e, in ambito F&B, la conoscenza di nuovi menu e prodotti. Talvolta i nostri percorsi, soprattutto nella formazione interaziendale, offrono momenti di incontro tra hotel e fornitori di servizi che creano sinergie.

D. Quali sono le nuove proposte di formazione in partenza?

R. Al di là delle competenze, oggi la vera difficoltà è la mancanza di personale. Gli imprenditori che non trovano personale non lavorano come dovrebbero e vorrebbero. Si moltiplicano i turni e il risultato è sfinare anche il personale che c'è. I clienti si accorgono dei disservizi, ma non ne conoscono le ragioni. E così fioccano le recensioni negative, che pesano come macigni e talvolta sono immeritate. Il datore di lavoro che ha un problema di mancanza di personale sempre più si rivolge a mercati esteri. Eduforma lavora con l'articolo 23 del Decreto Cutro, che permette di selezionare e formare dall'estero persone con la competenza dell'italiano. Anche questi progetti sono finanziabili.

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



Job fair, istruzioni per l'uso: la guida

Dalla preparazione dei colloqui di lavoro al networking professionale, i consigli ai candidati per sfruttare al meglio la giornata dedicata al recruiting nel turismo e nell'ospitalità

■ di GIORGIO BINI

La nostra job fair TFP Summit – Turismo Formazione Professioni non è soltanto un luogo in cui consegnare il proprio curriculum e sostenere uno o più colloqui di lavoro. È un'occasione per incontrare aziende, conoscere professionisti del settore, scoprire opportunità di lavoro e capire quali competenze possono aprire nuove strade nel mondo dell'ospitalità e del turismo. Per chi è alla ricerca del primo impiego, ma anche per chi desidera cambiare struttura o fare un passo avanti nella propria carriera, partecipare alla job fair significa avere a disposizione un punto di osservazione privilegiato sul mercato.

Ma come orientarsi tra gli stand, le presentazioni, i colloqui e le sessioni formative? E come evitare di arrivare a fine giornata con la sensazione di aver corso da un colloquio all'altro senza aver davvero sfruttato le opportunità disponibili? La risposta è prepararsi, definire una strategia e affrontare la fiera con un atteggiamento aperto e curioso. Vediamo insieme come farlo nel modo più efficace.

Il primo aspetto da tenere presente è che il modo più adatto per vivere al meglio la job fair comincia prima ancora di arrivare. Una volta consultato il programma dell'evento e comprese le modalità di partecipazione, è utile dedicare del tempo alla lettura degli articoli di presentazione degli hotel e delle compagnie alberghiere che partecipano, che si trovano sia sul sito dell'evento che nelle pagine precedenti. Questo numero speciale del nostro magazine rappresenta uno strumento prezioso proprio per questo: offre una panoramica delle realtà alberghiere che terranno i colloqui, dei ruoli ricercati e delle opportunità disponibili, con informazioni e qualche curiosità da conoscere per affrontare con più consapevolezza il colloquio e riuscire a catturare l'attenzione dei recruiters. Leggere queste informazioni permette anche di capire quali strutture sono più in linea con il proprio profilo e quali, invece, potrebbero rappresentare un'occasione interessante per acquisire nuove competenze. È il momento giusto per selezionare le aziende alle quali rivolgersi in prima battuta, senza però escludere altre opportunità che incuriosiscono.

”

Una delle ricchezze di TFP Summit è la possibilità di confrontare realtà diverse tra loro e sostenere in una sola giornata colloqui con più aziende, anche per posizioni differenti. Un boutique hotel indipendente, una catena alberghiera internazionale, un resort o una struttura stagionale possono offrire percorsi professionali molto diversi tra loro e, anche quando una posizione non sembra perfettamente in linea con il proprio profilo, vale la pena ascoltare, fare domande e capire se e quali possibilità esistono.

Anche il curriculum va preparato con attenzione. Meglio arrivare con una versione aggiornata, chiara e coerente con il proprio percorso, eventualmente accompagnata da una breve presentazione personale. Non serve imparare a memoria un discorso, ma avere le idee chiare su chi si è, cosa si sa fare e quale opportunità si sta cercando.

Una volta individuate le aziende più interessanti, è utile dare un'occhiata al programma complessivo della giornata. La job fair affianca ai colloqui momenti dedicati alla formazione, che offrono un'opportunità ulteriore: non solo incontrare chi assume, ma anche approfondire temi e competenze che riguardano il settore. Per questo, è importante non considerare le sessioni formative come un'attività secondaria: partecipare può aiutare a comprendere meglio ciò che cercano le aziende e a prepararsi anche ai colloqui. Organizzare l'agenda della giornata significa, quindi, trovare un equilibrio tra gli appuntamenti da non perdere e gli spazi da lasciare liberi per incontri imprevisti, conversazioni e nuove opportunità.

Arrivati alla fiera, il primo obiettivo è naturalmente incontrare i recruiters e partecipare ai colloqui di lavoro, ricordandosi che una job fair non è del tutto simile a un colloquio tradizionale: spesso i tempi sono più brevi, l'ambiente è dinamico e il primo contatto può avvenire in modo informale. Avere pronta una breve presentazione personale aiuta a rompere il ghiaccio e a comunicare con chiarezza il proprio profilo. È utile raccontare in poche parole il proprio percorso, le competenze più significative e il tipo di opportunità che si sta cercando, lasciando poi spazio alle domande e al confronto. Anche chi ha poca esperienza può valorizzare il proprio potenziale, mentre i professionisti senior possono utilizzare l'incontro per raccontare le competenze maturate e il tipo di responsabilità che desiderano affrontare.

Uno degli errori più frequenti che si commettono durante una fiera del lavoro è concentrarsi esclusivamente sulle aziende che sembrano più interessanti sulla base del proprio profilo. In realtà, una delle ricchezze di TFP Summit è proprio la possibilità di confrontare realtà diverse tra loro e sostenere in una sola giornata colloqui con più aziende, anche per posizioni differenti. Un boutique hotel indipendente, una catena alberghiera internazionale, un resort o una struttura stagionale possono offrire percorsi professionali molto diversi tra loro e, anche quando una posizione non sembra perfettamente in linea con il proprio profilo, vale la pena ascoltare, fare domande e capire se e quali possibilità esistono.

È utile ricordarsi che la job fair è un momento di incontro: non sempre il risultato più importante è dato dal colloquio immediato, ma può diventare anche la scoperta di un hotel o una compagnia che non si conosceva come di un ruolo o di un percorso di crescita fino a quel momento non preso in considerazione.

E poi c'è il networking. Le sessioni dedicate alla formazione rappresentano anche un'occasione per entrare in contatto con professionisti e aziende in un contesto diverso da quello del colloquio di lavoro. Ascoltare, intervenire con domande pertinenti e confrontarsi con gli altri partecipanti aiuta a costruire relazioni e ad ampliare la propria rete professionale. In questo senso, il

networking non è qualcosa che si fa soltanto durante la pausa caffè o alla fine di un incontro. È un atteggiamento che accompagna tutta la giornata: dalla conversazione con un recruiter al confronto con un altro candidato, fino alla partecipazione a un workshop. Per chi è all'inizio della carriera, può essere

un modo per conoscere meglio il settore e capire quali competenze sviluppare. Per chi ha già esperienza, può rappresentare un'occasione per intercettare nuove opportunità o mantenere relazioni utili nel tempo.

E una volta terminata la giornata? L'esperienza non è certamente conclusa: se durante i colloqui sono emersi contatti, indicazioni o possibili opportunità, è utile riprendere quanto prima le conversazioni avviate. Un messaggio di ringraziamento, una candidatura inviata seguendo le indicazioni ricevute o un aggiornamento del proprio profilo professionale possono aiutare a mantenere vivo il rapporto con le aziende incontrate. Anche gli appunti presi durante le sessioni formative possono diventare uno strumento utile per orientare le proprie scelte e individuare eventuali percorsi di formazione da intraprendere.

Infine, un consiglio di approccio: partecipare a una job fair significa mettersi in gioco. Non è necessario arrivare con un piano perfetto o con la certezza di quale sarà il proprio prossimo lavoro. È importante, tuttavia, presentarsi preparati, disponibili al confronto e consapevoli del valore di ogni incontro. Perché un TFP Summit ben vissuto può offrire molto più di un colloquio: può aiutare a conoscere meglio il settore, capire dove si vuole andare e iniziare a costruire le relazioni che accompagneranno il proprio percorso nell'ospitalità. E, proprio come accade ogni giorno nel servizio in hotel, anche qui la qualità dell'esperienza dipende dalla cura con cui si affrontano incontri e opportunità.

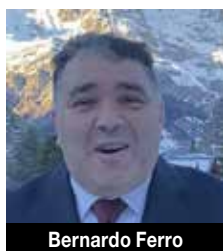
”

Le sessioni dedicate alla formazione rappresentano un'occasione per entrare in contatto con professionisti e aziende in un contesto diverso da quello del colloquio di lavoro. Ascoltare, intervenire con domande pertinenti e confrontarsi con gli altri partecipanti aiuta a costruire relazioni e ad ampliare la propria rete professionale. In questo senso, il networking non è qualcosa che si fa soltanto durante la pausa caffè o alla fine di un incontro. È un atteggiamento che accompagna tutta la giornata

”

Un TFP Summit ben vissuto può offrire molto più di un colloquio: può aiutare a conoscere meglio il settore, capire dove si vuole andare e iniziare a costruire le relazioni che accompagneranno il proprio percorso nell'ospitalità. E, proprio come accade ogni giorno nel servizio in hotel, anche qui la qualità dell'esperienza dipende dalla cura con cui si affrontano incontri e opportunità





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 Donnalioia

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



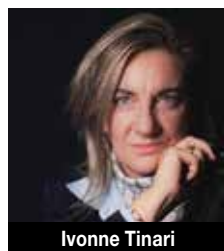
Nicolò Grillo Della Berta

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



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani



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



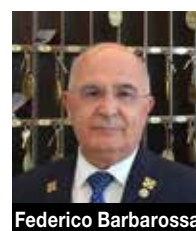
Rocco Cristiano Pozzulo

F.I.C.
Federazione Italiana Cuochi
tel. 06 4402178 - 06 44022209
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

Bellevue Syrene e Chef Gennaro Esposito: a Sorrento una nuova pagina dell'ospitalità



Sopra, la famiglia Russo-Attanasio, a capo del Bellevue Syrene da cinque generazioni, insieme al Chef Gennaro Esposito; **a destra,** alcuni piatti dello Chef Esposito: Spaghettoni alla colatura di alici, fegato di seppia e pistacchio, il Macco di fagiolini, kiwi, cetrioli e cuore di lattuga e alcune creazioni di piccola pasticceria

Una nuova idea di ospitalità gastronomica italiana nasce dall'incontro di due protagonisti dell'hospitality campana, il Bellevue Syrene, storico hotel cinque stelle lusso di Sorrento, affiliato a Relais & Châteaux e insignito di Due Chiavi Michelin, e Gennaro Esposito, Chef e patron della Torre del Saracino, ristorante Due Stelle Michelin di Vico Equense.

“L'incontro – raccontano i protagonisti – nasce dalla volontà di mettere in relazione due patrimoni distinti ma complementari: da una parte la storia, l'identità e la cultura dell'accoglienza della famiglia Russo-Attanasio, ormai giunta alla quinta generazione, dall'altra l'esperienza gastronomica, la ricerca e il rapporto con il territorio costruiti da Gennaro Esposito in oltre trentacinque anni di attività”. Non un semplice trasferimento di un ristorante, dunque, ma “un'evoluzione del concetto stesso di ospitalità, nella quale la gastronomia diventa parte strutturale dell'identità di un hotel e contribuisce a definire l'esperienza complessiva dell'ospite”.

Il servizio del Torre del Saracino al Bellevue Syrene parte in questi giorni. All'interno dell'hotel il ristorante ha mantenuto il proprio nome, la propria identità e la propria filosofia gastronomica, portando “una cucina costruita nel tempo attraverso la ricerca, il rapporto con la materia prima e una personale interpretazione della cultura gastronomica mediterranea”. Obiettivo: costruire un modello nel quale l'eccellenza gastronomica sia sempre più uno degli elementi identitari dell'albergo coinvolgendo progressivamente tutti i momenti dell'esperienza dell'ospite, dalla prima colazione al room service, dal ristorante

La Pergola a Il Costiera Bar, fino agli eventi e ai banchetti a Capo Santa Fortunata.

“Il Bellevue Syrene ha sempre considerato la propria storia come una responsabilità: custodirla significa anche avere il coraggio di farla evolvere – sottolinea la proprietaria della struttura, **Elsa Russo** –. Oggi scegliamo di scrivere un nuovo capitolo, dando alla gastronomia il ruolo che sempre più merita nell'idea di ospitalità. Con Gennaro Esposito abbiamo trovato una comune visione, nonché una cultura e un rapporto con il territorio che sentiamo profondamente vicini alla nostra identità. Non vogliamo limitarci ad ampliare l'offerta gastronomica del Bellevue Syrene, ma sviluppare un progetto capace di coinvolgere tutta l'esperienza dell'ospite e di portare la nostra idea di ospitalità in una nuova dimensione”.

Per **Gennaro Esposito**, la collaborazione rappresenta l'evoluzione naturale di un percorso iniziato a Vico Equense oltre trentacinque anni fa. “Ogni progetto che vuole continuare a essere vivo deve avere il coraggio di evolversi. La Torre del Saracino – commenta lo Chef – è nato a Vico Equense e lì ha costruito la propria identità. Oggi sentiamo che esistono le condizioni per sviluppare ulteriormente quella visione in un luogo straordinario come il Bellevue Syrene, collaborando con la famiglia Russo-Attanasio che gli ha dato lustro. Questa scelta non nasce dalla volontà di lasciare qualcosa alle spalle, ma dal desiderio di costruire nuove opportunità, mantenendo ben salde le nostre radici”.

La proposta iniziale sarà rappresentata dal percorso degustazione Identità e Territorio, disponibile nelle formule da cinque, sette o dieci portate, insieme a una selezione di piatti del giorno, comprese proposte vegetariane e vegane. “Sarà il punto di partenza di una nuova fase: una cucina fedele ai principi che hanno sempre caratterizzato il lavoro dello Chef – territorio, materia prima, ricerca e dialogo tra tradizione e contemporaneità – ma aperta a nuovi stimoli generati dal confronto con il Bellevue Syrene e con la dimensione internazionale dell'ospitalità”, spiegano ancora dalla struttura.

In questo processo saranno centrali le professionalità già presenti nell'hotel. **Carmine Bellini** continuerà a essere il riferimento operativo de La Pergola, lavorando in sinergia con Gennaro Esposito, mentre la squadra Bellevue sarà parte integrante dello sviluppo della nuova visione gastronomica. “La famiglia Russo-Attanasio continuerà a guidare il Bellevue Syrene insieme al management dell'hotel, coltivando la propria visione di ospitalità e definendo con Gennaro Esposito l'evoluzione, nel tempo, del progetto F&B”, concludono dal Bellevue Syrene.



LVG Hotel Collection raddoppia nella Capitale: in portfolio l'Hotel Lloyd Roma



LVG Hotel Collection, brand di ospitalità di LVG Group, annuncia l'ingresso nel proprio portfolio dell'Hotel Lloyd Roma, struttura tre stelle situata nel quartiere Salario di Roma, a pochi minuti a piedi da Villa Borghese. Si tratta del secondo hotel del gruppo nella Capitale dopo il recente ingresso dell'Hotel San Giovanni, che porta a 134 camere l'offerta in città. Attualmente la struttura alberghiera, ceduta in gestione a LVG dalla società Guerrino, proprietaria dell'immobile, propone 52 camere arredate in stile classico. Nei prossimi mesi LVG interverrà con importanti opere di ristrutturazione dell'immobile, con riapertura fissata per il prossimo dicembre.

“Roma conferma il suo ruolo centrale nel nostro piano di sviluppo – commenta **Claudio Lavagna**, CEO e Founder di LVG Group –. Avere due strutture nella Capitale ci consente di intercettare segmenti di clientela diversi e di presidiare quartieri complementari della città. L'Hotel Lloyd, con la sua posizione nel cuore del Salario e la sua vocazione sia leisure che business, si inserisce perfettamente nella nostra logica di valorizzazione delle strutture e delle destinazioni”.

Con questa operazione il gruppo arriva oggi a contare un totale di 24 strutture e circa 1400 camere in gestione diretta, distribuite tra Piemonte, Lombardia, Veneto, Liguria, Emilia-Romagna, Sardegna e Lazio.

Vista Ostuni nel network globale del turismo luxury Virtuoso

Vista Ostuni entra a far parte di Virtuoso, l'esclusivo network globale del turismo del lusso che riunisce 2.800 fornitori selezionati in 100 Paesi. Un'affiliazione che offrirà al resort pugliese nuove opportunità commerciali e di marketing consentendole di raggiungere la rete internazionale di consulenti di viaggio specializzati nel segmento luxury e la loro clientela altamente qualificata.

“Entrare a far parte di Virtuoso rappresenta un traguardo importante per Vista Ostuni e un riconoscimento del nostro impegno nel garantire un'ospitalità d'eccellenza e altamente personalizzata – ha commentato la General Manager del resort pugliese, **Cristina Zucchi** –. Siamo lieti di presentare a viaggiatori esigenti la bellezza autentica di Ostuni e della Puglia, creando esperienze significative che celebrano la destinazione, la sua cultura e la sua gente”.

Ospitato all'interno di un palazzo del XIV secolo accuratamente restaurato e immerso in tre ettari di giardini mediterranei nel cuore della suggestiva città Bianca di Ostuni, con le sue 28 camere e suite Vista Ostuni propone un servizio altamente personalizzato, affiancato da esperienze immersive alla scoperta del meglio della Puglia, da itinerari enogastronomici curati nei minimi dettagli a laboratori artigianali ed escursioni in e-bike attraverso uliveti secolari.





TFP SUMMIT

Il punto d'incontro tra il **tuo talento** e le **professioni del turismo**



Castelfalfi

Lavora dove la natura e il lusso contemporaneo s'incontrano.

Castelfalfi vi aspetta al TFP Summit di: Venezia, Firenze, Napoli, Milano, Roma e Cagliari.

ISCRIVITI GRATIS

QUINTALE

Il **Ristorante Quintale** ad **Erbusco (BS)** è alla ricerca di un/una **Maître di Sala** con spiccata attitudine alla leadership per guidare il servizio di un progetto gastronomico incentrato sulla cottura alla brace con legname pregiato e carni di altissima qualità da allevamenti locali.

La figura ideale coordinerà il team con eleganza, curando l'accoglienza e la comunicazione della filosofia culinaria, e deve possedere esperienza pregressa nel ruolo, passione per l'ospitalità e un ottimo livello di inglese.

Candidature: Inviare il CV a cvd250@jobintourism.net indicando nell'oggetto "Rif. Maître Quintale".

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



Maitó dal 1960 è un gruppo dell'hospitality versiliese che ruota attorno a un'unica identità ma si articola in quattro anime complementari — ristorante storico, beach club, piscina diurna e pool dinner serale — unite dallo stesso stile elegante e informale e dalla stessa cura nei dettagli che ne hanno fatto, in oltre sessant'anni, un punto di riferimento a **Forte dei Marmi**.

Figure ricercate:

- **Chef de rang**
- **Barman / Barlady**
- **Commis di sala**
- **Chef de partie**
- **Commis di cucina**
- **Hostess**

Potrai effettuare il colloquio di lavoro per queste posizioni al **TFP Summit Firenze 2026**, presso Il *Grand Hotel Baglioni*, il **20 Ottobre 2026** dalle ore **09:00** alle **17:00**.

Se sei iscritto a Job In Tourism, [fai il login](#) e registrati nella tua area personale. Altrimenti [iscriviti gratuitamente](#) per poter **sostenere i tuoi colloqui di lavoro**.

Ti aspettiamo!

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



Nessun altro albergo di **Venezia** può offrirvi il privilegio di una spiaggia privata, l'esclusività di un *fiabesco palazzo* a cinque stelle e la possibilità del relax più completo.

In pochi minuti, con la nostra elegante navetta, potrete raggiungere **Venezia** in grande stile, per poi ritornare alla pace e all'incanto dell'isola del Lido: un mondo a parte lontano dalla folla dei turisti, eppure vicinissimo al cuore pulsante della città.

Figure ricercate:

FOOD & BEVERAGE

- **Banqueting Manager**
- **Restaurant Manager**
- **Maître**
- **Restaurant Supervisor**
- **Bar Supervisor**
- **Commis / Chef de Rang**

CUCINA

- **Pastry Chef**
- **Sous Chef**
- **Chef de Partie**
- **Demi Chef de Partie**
- **Commis di cucina**

FRONT OFFICE

- **Receptionist diurni e notturni**
- **Addetti/e al centralino**

PISCINA E SPIAGGIA

- **Assistenti Bagnanti**

MANUTENZIONE

- **Addetti alla Manutenzione**

Potrai effettuare il colloquio di lavoro per queste posizioni al **TFP Summit Venezia 2026**, presso Il *Leonardo Royal Hotel Venice Mestre*, il **01 Ottobre 2026** dalle ore **09:00** alle **17:00**.

Se sei iscritto a Job In Tourism, [fai il login](#) e registrati nella tua area personale. Altrimenti [iscriviti gratuitamente](#) per poter **sostenere i tuoi colloqui di lavoro**.

Ti aspettiamo!

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

Struttura ricettiva, ricerca Addetto/a amministrazione Part-Time Milano (Isola).

Requisiti richiesti:

- Emissione, ricezione e registrazione delle fatture (attive e passive), e gestione fatture clienti/fornitori esteri Cee-Extracoe.
- Registrazione movimenti cassa e banca, gestione pagamenti e riconciliazione bancaria.
- Calcolo e liquidazione dell'IVA, predisposizione F24 per pagamento tasse e contributi, gestione delle ritenute d'acconto. Monitoraggio delle scadenze dei pagamenti.
- Conoscenza gestionali di contabilità

Cosa offriamo: Contratto di Lavoro dipendente part-time (20 ore settimanali), a tempo determinato.

Invia il tuo CV aggiornato con foto e autorizzazione al trattamento dei dati personali a: cvd248@jobintourism.net indicando nell'oggetto "Candidatura Amministrazione Part-Time."

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



H10 Hotels seleziona per propria struttura alberghiera 4 stelle a **Roma** un/a:

– **Impiegato/a Amministrativo/a Contabile**

La risorsa verrà inserita all'interno dell'ufficio amministrazione e lavorerà a diretto contatto con il Responsabile Amministrativo di struttura, occupandosi della gestione contabile e finanziaria quotidiana.

Principali Responsabilità:

- RegISTRAZIONI contabili di base e di chiusura.
- Controllo dei corrispettivi.
- Riconciliazioni bancarie e controllo dei flussi di cassa/pagamenti.
- Controllo del giorno (verifica e quadratura degli incassi).

Requisiti Richiesti:

- Esperienza pregressa nel ruolo, preferibilmente maturata nel settore alberghiero o catene hôtellerie.
- Diploma in Ragioneria o Laurea ad indirizzo Economico.
- Conoscenza dei principali software di contabilità e del pacchetto Office (in particolare Excel).
- La conoscenza del gestionale SAP costituisce un plus.
- Precisione, riservatezza, spiccate capacità analitiche e attitudine al lavoro di squadra.

Cosa Offriamo:

- Inserimento in un contesto aziendale internazionale, dinamico, positivo e ben strutturato.
- Inquadramento previsto al 3° livello del CCNL Turismo – Confcommercio Federalberghi (Codice CNEL: H052), con una retribuzione annua lorda (RAL) compresa tra i 26.000 € e i 27.000 €, in base all'effettiva esperienza del candidato.
- Opportunità di formazione continua e crescita professionale.

Si prega di inviare la propria candidatura via email all'indirizzo:

cvd249@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



Kleos Hotel Milano 3*, Via Giacinto Gallina, 12, **Milano**, ricerca un

Portiere Notturmo

Non cerchiamo una figura di sorveglianza, ma un collega operativo, professionale, in grado di gestire in autonomia le attività di front office:

- Check-in/out, chiusura della giornata contabile, quadratura cassa e invio delle comunicazioni previste (es. PS)
- Gestione, verifica delle prenotazioni, comprese pre-autorizzazioni e attività correlate
- forte orientamento all'ospite e conoscenza dell'inglese;
- Assistenza e gestione delle esigenze degli ospiti durante il turno notturno

L'elenco delle attività è da considerarsi meramente indicativo.

Si offre contratto secondo CCNL Turismo – Confcommercio Aziende Alberghiere, livello commisurato all'esperienza.

No vitto e alloggio.

Inviare il CV, con foto e referenze a cvd246@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



LITTA PALACE
— HOTEL —

Per il potenziamento del nostro organico, l'**Hotel Litta Palace di Lainate** è alla ricerca di:

– un/una **Barman** motivato/a e appassionato/a da inserire nella brigata di Sala.

Responsabilità Gestione autonoma della propria partita.

Preparazione e presentazione dei piatti secondo gli standard della struttura.

Collaborazione con il resto della brigata per garantire un servizio efficiente.

Requisiti

- Esperienza pregressa nel ruolo di barman
- Disponibilità a lavorare su turni, nei weekend e nei giorni festivi.

Offriamo:

- Opportunità di crescita professionale
- Formazione continua e lavoro in una brigata qualificata.

Se desideri entrare a far parte del nostro team, invia il tuo curriculum vitae all'indirizzo cvd247@jobintourism.net indicando nell'oggetto: "Candidatura Barman".

– un **Faccino** motivato ed appassionato da inserire nel nostro team.

Disponibilità a lavorare su turni offriamo contratto commisurato a all'esperienza.

Se desideri entrare a far parte del nel team, invia il tuo curriculum vitae all'indirizzo cvd247@jobintourism.net indicando nell'oggetto: "candidatura facchino"

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

Società Agricola ad Orvieto, ricerca:

Responsabile di cucina

La risorsa sarà responsabile della gestione operativa della cucina e del coordinamento delle attività di preparazione e servizio.

Principali mansioni:

- Organizzazione e gestione della cucina;
- Coordinamento del personale di cucina;
- Elaborazione e gestione del menu in collaborazione con la direzione e il responsabile dell'azienda agricola;
- Organizzazione delle preparazioni e del servizio;
- Gestione degli ordini, delle scorte e delle materie prime;
- Controllo della qualità dei prodotti e delle preparazioni;
- Applicazione e supervisione delle procedure di igiene e sicurezza alimentare;
- Valorizzazione ed utilizzo dei prodotti agricoli e delle materie prime dell'azienda e del territorio;
- Contenimento degli sprechi e ottimizzazione dei costi di cucina.

Requisiti:

- Esperienza consolidata come responsabile di cucina o chef;
- Capacità di gestione e coordinamento del personale;
- Conoscenza delle procedure HACCP e delle norme igienico-sanitarie;
- Attitudine alla valorizzazione delle materie prime e dei prodotti del territorio;
- Serietà, affidabilità, autonomia e capacità organizzative.

Offriamo:

Inserimento in ambiente di lavoro qualificato e orientato all'ospitalità di livello.

Inquadramento: CCNL Agricoltura, con livello e trattamento economico commisurati all'esperienza e alle competenze professionali.

Sede di lavoro: Orvieto

Per candidarsi inviare CV aggiornato via email a:

cvd245@jobintourism.net

Possibilità di alloggio in loco o adiacenze.

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 de Partie Senior** partendo da febbraio 2027 (richiesto esperienza pluriennale in alberghi 5 stelle o cucina gourmet)
- **Sous Chef** partendo da febbraio 2027 (richiesto esperienza pluriennale in alberghi 5 stelle o cucina gourmet)

Si offre vitto e alloggio gratuito in camera singola!

Inviare la propria candidatura a cvd243@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

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



Il **Bianca Maria Palace Hotel**, prestigioso hotel situato nel centro di **Milano**, ricerca per il proprio team un/una:

– Segretario/a di Ricevimento.

La risorsa sarà inserita nel team Front Office e si occuperà dell'accoglienza dei clienti e delle operazioni di check-in e check-out, garantendo un servizio di alto livello e un'esperienza di soggiorno eccellente.

Si richiedono per la posizione, precedenti esperienze in strutture alberghiere di prima categoria, ottima padronanza della lingua inglese (la conoscenza di ulteriori lingue costituisce un plus), ottima conoscenza dei principali PMS e software gestionali alberghieri, disponibilità a lavorare su turni, ottime capacità relazionali, propensione all'accoglienza.

Condizioni contrattuali e trasparenza retributiva.

L'inquadramento contrattuale sarà commisurato all'esperienza del candidato e definito in sede di colloquio, nel rispetto del CCNL Turismo applicato.

In un'ottica di trasparenza retributiva, si informa che la RAL annua lorda indicativa per la posizione è compresa tra € 22.000 e € 30.000, variabile in funzione dell'esperienza, delle competenze e del livello di autonomia nella gestione delle attività di front office.

Sono previsti eventuali elementi retributivi aggiuntivi secondo normativa vigente e contratto applicato (turnazioni, festivi, straordinari).

Offerta

L'azienda offre inserimento in un gruppo di lavoro dinamico con concrete possibilità di crescita professionale, oltre ai buoni pasto.

L'Albergo non fornisce alloggio.

Candidature

Non saranno prese in considerazione candidature non in linea con il profilo.

Si prega di inviare il CV completo di fotografia via e-mail a:

cvd241@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



Danieli, Venezia, A Four Seasons Hotel è uno degli hotel di lusso più iconici di **Venezia**, situato a pochi passi da Piazza San Marco, nel cuore della città.

Distribuito in tre palazzi storici risalenti a epoche diverse e attraversando secoli di storia, l'hotel offre sistemazioni eleganti, una ristorazione d'eccellenza e viste mozzafiato sulla **Laguna di Venezia**.

Scopri il fascino di uno degli alberghi storici più celebri di Venezia, godendo al tempo stesso del servizio di livello mondiale firmato Four Seasons e di indimenticabili esperienze veneziane.

Posizioni che ricerchiamo:

- **Food & Beverage Service (Commis de Rang/Chef de Rang/Bartender/Room Service)**
- **Culinary**
- **Front Office (Guest Experience Agents/Guest Experience Housekeeping Supervisor)**
- **Maintenance (General Maintenance)**
- **Spa (Spa Therapist)**

Potrai effettuare il colloquio di lavoro per queste posizioni al **TFP Summit Venezia 2026**, presso Il Leonardo Royal Hotel Venice Mestre, il **01 Ottobre 2026** dalle ore **09:00** alle **17:00**.

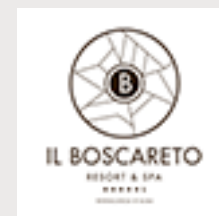
Se sei iscritto a Job In Tourism, **fai il login** e registrati nella tua area personale. Altrimenti **iscriviti gratuitamente** per poter **sostenere i tuoi colloqui di lavoro**.

Ti aspettiamo!

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 Boscareto Resort & Spa a Serralunga d'Alba (CN), siamo alla ricerca di **CAMERIERE AI PIANI** che si prendano cura delle nostre camere e degli spazi comuni secondo i più alti standard di qualità e che ci aiutino a valorizzare e migliorare sempre di più il nostro prodotto sotto il coordinamento di una governante.

Requisiti:

- Attitudine al lavoro di squadra;
- Precisione e attenzione al dettaglio;
- Attitudine al contatto con il pubblico;
- Pregressa esperienza, preferibilmente maturata in Hotel 4 o 5 stelle;
- Disponibilità a lavorare su turni;
- Patente di guida e automunito (indispensabile per gli spostamenti da e per il luogo di lavoro);

Ricerchiamo figure che favoriscano la collaborazione, l'inclusione di tutti i membri del team ed il lavoro di squadra per creare un ambiente di lavoro armonico.

Inquadramento come da CCNL Settore Turismo-Pubblici Esercizi comparto Alberghi;

Settimana lavorativa di 5 giorni su 7 (2 giorni di riposo settimanali); Divisa; Corsi di formazione; Servizio di mensa.

Possibilità di utilizzo dei servizi alberghieri con speciali riduzioni tariffarie.

Inviare cv via email a: cvd242@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

TFP SUMMIT

Turismo Formazione Professioni
La Job Fai più qualificata d'Italia



Partecipa all'evento del TFP Summit, la **job fair storica** specializzata nel settore dell'ospitalità. **Fai i tuoi colloqui di lavoro in presenza.**

ISCRIVITI GRATIS

Le aziende partecipanti



Le figure ricercate

Cucina:

Sous Chef, Chef di Cucina, Cuoco, Capo Partita, Aiuto Cuoco, Stage cucina, Commis di Cucina, Capo Partita Pasticceria, Demi Chef de Partie

Varie Hotel:

Autista, Giardiniere, Bagnino, Responsabile Manutentore, Shop Assistant, Wine Shop Assistant, Istruttore parco avventura, Junior Golf Attendant

Housekeeping:

Manutentore, Facchino, Cameriere ai Piani, Butler, Addetto Spiaggia / Piscina

Back Office:

Addetto al Back Office, Magazziniere

Sales & Marketing

Assistant General Manager

Eventi / Congressi

Addetto Meeting & Congress, Stage Eventi, Events Manager

Front Office

Portiere, Night Auditor, Front Office Manager, Concierge, Addetto al Ricevimento, Stage Ricevimento, Guest Relations Manager, Stage Guest Relation, Guest Relation Agent

Si ricercano anche per i reparti di: Ristorazione, Bar, Centro Benessere / Spa e Ferrovie.



The Hospitality Experience è una collezione di destinazioni iconiche dell'hotellerie che comprende **Londra Palace Venezia**, **THE PLACE Firenze** e **Borgo dei Conti Resort**.

Con oltre 150 collaboratori, diamo forma alla meraviglia dell'ospitalità italiana attraverso esperienze autentiche, profondamente legate ai territori che rappresentiamo.

Crediamo che l'eccellenza nasca dalle persone.

Per questo investiamo nella formazione, nel welfare aziendale e nello sviluppo professionale, promuovendo una cultura fondata su ascolto, partecipazione e collaborazione.

Questo impegno è stato riconosciuto dal CNEL con il prestigioso Bollino Blu per le buone pratiche organizzative e partecipative.

Se desideri crescere in un ambiente che valorizza il talento, le relazioni autentiche e la cultura dell'ospitalità, The Hospitality Experience è il luogo dove trasformare la tua passione in una carriera, contribuendo a custodire e raccontare la bellezza, l'artigianalità e l'eccellenza italiana.

Ricerca:

- **Cameriera ai piani:** figura fondamentale per il potenziamento del team operativo quotidiano.
- **Facchino:** necessario per il supporto logistico al reparto e la gestione dei flussi di biancheria e bagagli.
- **Guardarobiera / Sarta:** ricerchiamo una figura duale che, oltre alla gestione della guardaroba, abbia competenze certificate o dimostrabili di sartoria per le piccole riparazioni e la cura delle divise.
- **Manutentore:** profilo tecnico indispensabile per garantire il pronto intervento e la manutenzione ordinaria delle camere e delle aree comuni.
- **Commis de Rang:** preferibile conoscenza della lingua inglese ed esperienza pregressa nella stessa mansione.
- **Chef de Rang:** buona conoscenza della lingua inglese, esperienza pregressa
- **Chef de Partie:** Esperienza pregressa nella stessa mansione, capacità di seguire una partita in autonomia
- **Commis di cucina:** competenze base di cucina
- **Front Office Agent:** ottima conoscenza della lingua inglese, predisposizione all'accoglienza

Potrai effettuare il colloquio di lavoro per queste posizioni al **TFP Summit Venezia 2026**, presso Il Leonardo Royal Hotel Venice Mestre, il **01 Ottobre 2026** dalle ore **09:00** alle **17:00**.

Se sei iscritto a Job In Tourism, **fai il login** e registrati nella tua area personale. Altrimenti **iscriviti gratuitamente** per poter **sostenere i tuoi colloqui di lavoro**.

Ti aspettiamo!

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

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:

- **Responsabile Colazioni**
- **Sommelier/Maitre**
- **Chef de Rang**
- **Commis de Rang**
- **Aiuto Barman**

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 via email a: cvd240@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 Prince SPA, all'interno del prestigioso Hotel **"Parco dei Principi Grand Hotel & SPA"** di **Roma**, dedicata alla salute e al benessere della persona, ricerca:

– **1 SPA Receptionist** con i seguenti requisiti:

- Ottime capacità relazionali e dedizione al servizio personalizzato
- Capacità di lavorare in squadra
- Conoscenza fluente della lingua inglese
- Passione per il mondo del benessere e della persona
- RAL indicata € 22.000,00 – 24.000,00 (in base all'esperienza effettiva del candidato).

Si prega di inviare il CV con autorizzazione al trattamento dei dati personali ex D.Lgs. 196/2003 al seguente indirizzo: cvd239@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

YOUR PRIVATE ITALY



Azienda: **YPI srl**

Website: www.yourprivateitaly.com

Ruolo: **Travel Designer**

Settore: Turismo di Lusso (Luxury Travel & Hospitality)

Modalità di lavoro: Full Remote o Ibrido

Inquadramento: Dipendente (RAL € 50.000 commisurata all'esperienza)

YPI srl è un'azienda leader B2B specializzata nel turismo di lusso in Italia. Offriamo ai nostri Travel agent un'ampia gamma di servizi di alta gamma, tra cui affitti di ville esclusive, gestione di eventi speciali (matrimoni ed eventi aziendali), tour e attività personalizzate, servizi di concierge, yacht charter e trasferimenti privati. Il nostro obiettivo è trasformare ogni viaggio in un'esperienza unica, fluida e indimenticabile.

Sede

La sede operativa in Italia è a **Salerno**.

Descrizione del ruolo

Siamo alla ricerca di un/a **Travel Designer** appassionato/a, creativo/a e fortemente orientato/a al cliente, con una profonda conoscenza del territorio italiano e una straordinaria attenzione ai dettagli.

La risorsa ideale sarà responsabile dell'ideazione e della creazione di itinerari di viaggio unici e personalizzati, costruiti attorno agli interessi, ai desideri e alle esigenze di ogni singolo ospite. Il ruolo prevede la ricerca di destinazioni esclusive, la gestione completa della logistica e un supporto continuo prima, durante e dopo il viaggio, per garantire un servizio d'eccellenza impeccabile.

Principali responsabilità

- Consulenza personalizzata: Gestire la relazione con i Travel agent per comprenderne preferenze, aspettative e stile di viaggio.
- Creazione di itinerari: Ideare e progettare itinerari su misura in Italia, anche attraverso l'utilizzo di strumenti AI a supporto della progettazione e produzione documentale combinando cultura, gastronomia, relax ed esperienze locali autentiche.
- Gestione logistica: Coordinare e completare le prenotazioni di hotel, transfer, guide, yacht e attività speciali.
- Relazioni con i fornitori: Sviluppare, gestire e negoziare accordi commerciali con partners, strutture ricettive e fornitori di servizi di lusso.
- Monitoraggio e assistenza: Coordinare ogni fase del viaggio per assicurare un'esperienza fluida, offrendo supporto continuo ai clienti prima e durante il soggiorno.
- Problem solving: Gestire con calma ed efficacia eventuali imprevisti o variazioni dell'ultimo minuto.
- Ricerca e sviluppo: Mantenersi costantemente aggiornati sulle tendenze del mercato del lusso e sulle nuove destinazioni esclusive in Italia. Sono previste viaggi ed esperienze sui territori ed incontri con i fornitori.

Competenze e qualità richieste

- Spiccata creatività e abilità nel costruire esperienze di viaggio uniche e non convenzionali.
- Eccellente attenzione ai dettagli e massima precisione nella gestione di logiche e itinerari complessi.
- Ottime capacità comunicative, scritte e orali, sia in italiano che in inglese.
- Forte attitudine al problem solving e capacità di mantenere il controllo in situazioni di stress.
- Competenza logistica e solida conoscenza del settore travel & hospitality.
- Passione autentica per i viaggi, la cultura italiana e i servizi su misura.
- Attitudine al lavoro in team e predisposizione a mantenere relazioni positive con clienti e fornitori.

Requisiti preferenziali

Esperienza pregressa come Travel Designer, Travel Planner o Consulente di viaggi nel segmento del turismo di lusso.

Conoscenza approfondita delle principali regioni italiane e delle loro peculiarità d'eccellenza.

Familiarità con software di gestione viaggi (Travelkey & AXUS).

Ottima conoscenza della lingua inglese (la conoscenza di una seconda lingua straniera sarà considerata un plus).

Inviare cv via email a: cvd233@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



HNH Hospitality è un gruppo di gestione alberghiera. Ne fanno parte 19 strutture ubicate nel territorio nazionale, da Nord a Sud Italia, in città come **Milano, Trento, Bergamo, Verona, Padova, Venezia, Trieste e Bologna.**

La strategia si basa su un approccio multibrand, con partner internazionali quali IHG Hotels & Resorts, Hilton, BWH Hotels, Accor e Radisson Hotel Group, offrendo esperienze diversificate mantenendo elevati standard di qualità e attenzione al servizio.

HNH ha inoltre creato Almar Resorts & Spa, il proprio brand di lusso che valorizza l'eleganza, il rispetto profondo per il territorio, la cultura locale e la cura autentica verso ogni Ospite. I Resorts sono presenti in destinazioni di alta vocazione turistica come **Jesolo, Sardegna, Sicilia.** Ogni struttura riflette il carattere unico del luogo in cui si trova, unendo benessere, cultura e tradizione.

Il gruppo è in continua espansione con quattro nuove aperture in pipeline:

Next Opening – Il nuovo Hilton Garden Inn Milan Bergamo Airport, in apertura nel 2026, offrirà 180 camere moderne, un'open lobby attiva 24 ore su 24, oltre a ristorante e bar.

Entrare in HNH Hospitality significa far parte di un gruppo dinamico, attento alla crescita e allo sviluppo del proprio team.

Figure ricercate: **Chef di Cucina, Cuoco Capo Partita, Demi Chef de Partie, Commis di Cucina, Chef de Rang, Demi Chef de Rang, Commis di Sala, Bartender, Barista, Commis di Bar, Front Office Agent turnante, Bellboy, Facchino, Addetto pulizie, Cameriere ai piani.**

Potrai effettuare il colloquio di lavoro per queste posizioni al **TFP Summit Venezia 2026**, presso Il Leonardo Royal Hotel Venice Mestre, il **01 Ottobre 2026** dalle ore **09:00** alle **17:00.**

Se sei iscritto a Job In Tourism, **fai il login** e registrati nella tua area personale. Altrimenti **iscriviti gratuitamente** per poter **sostenere i tuoi colloqui di lavoro.**

Ti aspettiamo!

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 **Vivosa Apulia Resort** seleziona la seguente figura professionale:

– Addetto/a Booking

Selezioniamo una risorsa da inserire nel nostro team, dinamica e orientata al risultato, con spiccate capacità organizzative e relazionali.

Requisiti:

- Esperienza di almeno 4 anni in ambito Booking, preferibilmente nel settore alberghiero/resort
- Ottima conoscenza della lingua inglese
- Intraprendenza, flessibilità e capacità di lavorare in autonomia
- Ottime capacità di gestione delle priorità e approccio multitasking
- Buona conoscenza del gestionale SCRIGNO
- Precisione, problem solving e forte orientamento al cliente

Competenze e caratteristiche personali

Il candidato/La candidata ideale ha ottime competenze organizzative, precisione e attenzione ai dettagli.

Ha elevate capacità di pianificare, monitorare e gestire più attività contemporaneamente.

Flessibilità e adattabilità in contesti dinamici e stagionali come l'hospitality.

Spirito collaborativo e capacità di lavorare con team.

Inviare cv via email a: cvd236@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.

Via Ferrarese, 161 – 40128 Bologna – Italia

Cerca un **Portiere Notturmo.**

Si richiede autonomia nella gestione del reparto, cura dello standing e forte orientamento all'ospite.

Necessaria la conoscenza dell'inglese.

Contratto CCNL Turismo, livello commisurato all'esperienza.

Inviare CV con foto e referenze via email a cvd235@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