Quattordicinale Fortnightly - Anno XXIX - Numero 21 - Lunedì 16 Novembre 2026

NUMERO 21

Speciale TFP SUMMIT NAPOLI 18/11/2026

THE HOSPITALITY EXPERIENCE

VENEZIA
Varie Figure
a pagina 26

Villa Carlotta Lago di Como

COMO
Varie Figure
a pagina 30

futura VACANZE

ROMA
Varie Figure
a pagina 32

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



Il recruiting alberghiero torna a Napoli: le aziende e tutte le opportunità di lavoro della nuova edizione di TFP Summit

a pagina 2

■ RECRUITING

Le posizioni aperte raccontate dalle aziende

a pagina 4

■ ANALISI

Attitudine e competenze per una carriera di successo

a pagina 16

■ FORMAZIONE

Prepararsi al colloquio di lavoro in lingua straniera: la guida

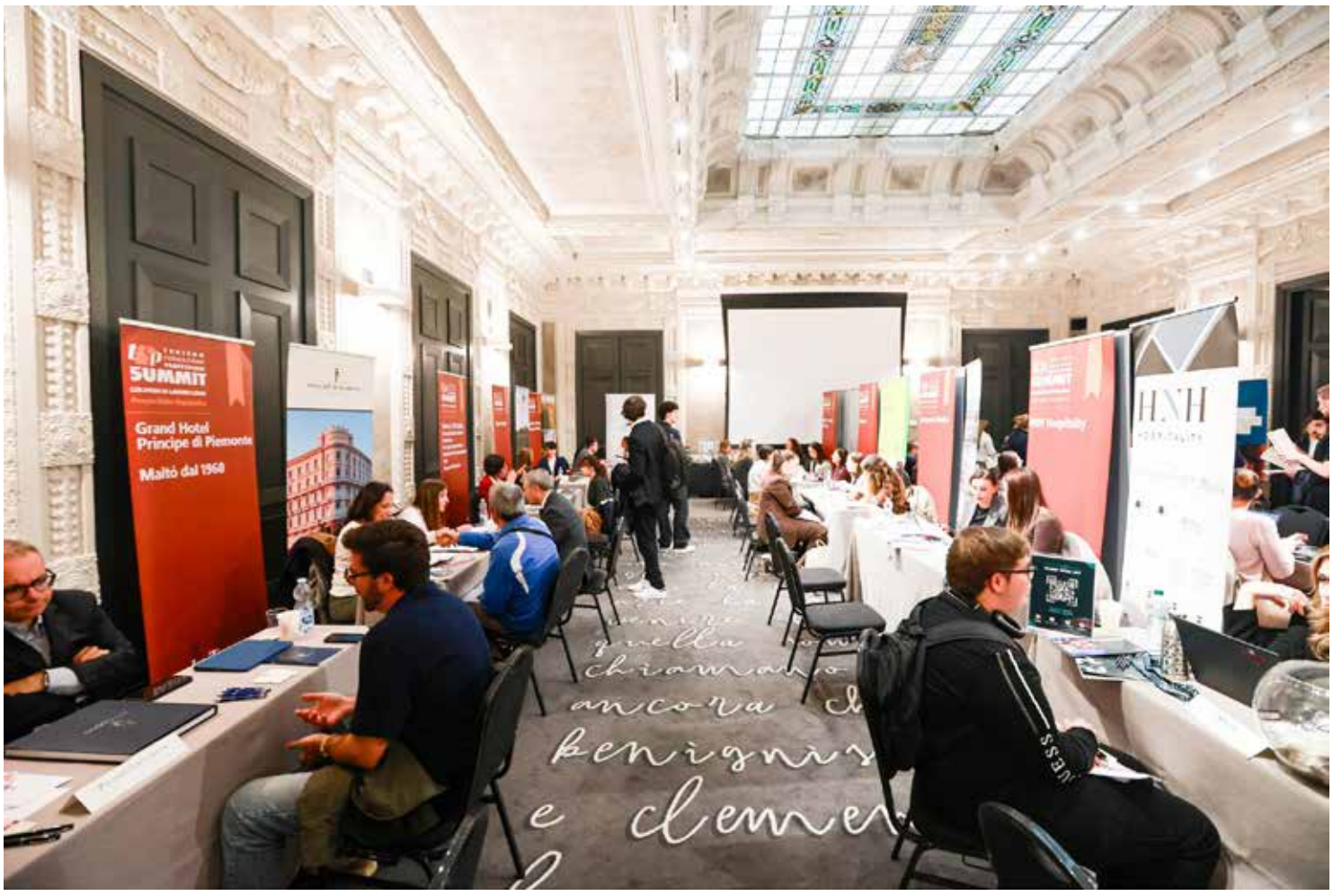
a pagina 19

LimoVivo

PEDERSOLI evoluzione

InPiuma

P&C
info@pedersoli.com



Il recruiting alberghiero torna a Napoli

I colloqui con alcune delle realtà più prestigiose dell'hospitality di lusso campana, e non solo, le opportunità di carriera, la formazione, il networking: tutte le informazioni sulla nostra job fair in programma a Napoli mercoledì 18 novembre

■ di SERENA MASSA

In apertura e nelle pagine seguenti,
alcuni momenti dell'ultima edizione di TFP Summit, che si è tenuta lo scorso 17 ottobre a Firenze

Dopo un anno di assenza, TFP Summit torna finalmente a Napoli: mercoledì 18 novembre, dalle 9 alle 17, a Palazzo Caracciolo, in via Carbonara 112, a pochi passi dal centro storico della città, si incontrano nello stesso luogo aziende del turismo e dell'ospitalità e candidati, con la possibilità, per chi è alla ricerca di nuove opportunità professionali di incontrare direttamente Responsabili delle Risorse Umane e General Manager, sostenere colloqui in presenza e confrontarsi con realtà molto diverse tra loro.

Sono quindici le aziende che parteciperanno a questa data della nostra job fair per un'ampia varietà di posizioni aperte, che spaziano dalla Ristorazione al Front Office e all'Housekeeping fino a Sales&Marketing, Eventi, Back Office, SPA e ruoli manageriali: un'occasione imperdibile, che accorcia la distanza tra chi cerca e chi offre lavoro. Come vedremo nel dettaglio nelle prossime pagine, le opportunità disponibili sono molteplici e variano, per tipologia di azienda, dai grandi gruppi alberghieri internazionali alle catene italiane fino ai resort

La location, gli orari, come iscriversi alla job fair

Per i candidati in cerca di lavoro la partecipazione a TFP Summit Napoli è gratuita (previa iscrizione a questo link). Per partecipare ai colloqui di lavoro con le aziende non è necessario prenotarsi, ma sarà sufficiente recarsi ai singoli desk e attendere il proprio turno. Per sfruttare al meglio ogni opportunità, il nostro consiglio è di arrivare alla manifestazione sin dal mattino muniti di un elenco delle aziende con le quali si desidera sostenere il colloquio, in ordine di preferenza, in modo da ottimizzare il più possibile i tempi. Nelle pagine seguenti e sul sito di TFP Summit Napoli sono presenti schede dettagliate per ogni realtà che ne tracciano il profilo, ne elencano le figure ricercate e ne descrivono offerte di lavoro, skills richieste e politiche HR: uno strumento utile che consigliamo di consultare prima della job fair per selezionare le aziende che interessano e prepararsi al meglio ai singoli colloqui di lavoro. Da non dimenticare? Una buona quantità di copie cartacee del proprio CV da presentare durante gli incontri e una copia su chiavetta, nel caso i recruiters ne chiedessero una versione digitale.











luxury e ai villaggi open air, con un focus specifico sulle strutture di alta gamma campane e la ricerca per profili dei reparti Cucina e Sala.



Come per ogni tappa della nostra job fair, anche TFP Summit Napoli sarà molto più di una giornata di recruiting: è un'occasione per presentarsi direttamente a realtà di riferimento, capire quali professionalità e competenze vengono richieste dall'ospitalità e valutare possibilità di crescita professionale, sia per chi è all'inizio della carriera sia per professionisti con esperienza. La job fair è, infatti, il luogo giusto per chi cerca lavoro come per coloro che vogliono cambiare azienda, entrare in un segmento più alto del settore o confrontarsi con nuove possibilità di carriera.





Per i candidati, punto di forza della manifestazione è la possibilità di incontrare più aziende nella stessa giornata, scegliendo i colloqui più interessanti in base alla propria esperienza e ai propri obiettivi professionali. E poi ci sono i momenti di formazione e networking professionale gratuiti, sia per i candidati sia per gli HR delle aziende, utili per aggiornarsi, ascoltare professionisti del settore, confrontarsi coi colleghi, conoscere meglio l'evoluzione del mercato del lavoro e costruire relazioni che potrebbero rivelarsi utili anche oltre la giornata.

Due, nel dettaglio, sono gli appuntamenti di formazione gratuita da segnare in agenda per questo TFP Summit napoletano: il workshop su talento e crescita professionale con **Emilio Luongo**, Founder e CEO di Valoreumano, in programma dalle 11.30 alle 12.15, e la sessione di formazione con la Consulente d'immagine **Ilaria Marocco** dal titolo "Il potete comunicativo dell'abbigliamento", dalle 14.30 alle 15.15.



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 napoletana si presentano

■ a cura di SILVIA DE BERNARDIN

In questo numero speciale del nostro magazine interamente dedicato a TFP Summit Napoli le 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.

Castelfalfi



Chi siamo

Situato tra Pisa, Firenze e Siena, Castelfalfi è una realtà che unisce ospitalità, agricoltura, ristorazione, benessere e natura. La tenuta si estende su un vasto territorio e comprende un borgo medievale finemente restaurato, un hotel di lusso contemporaneo con camere, suite e ville, una SPA, una tenuta agricola interamente biologica e un parco avventura. Una realtà articolata, dove convivono attività e professionalità diverse, unite da un forte legame con il territorio.

Le figure ricercate

Anche quest'anno, in vista della stagione 2027, siamo alla ricerca di nuove figure da inserire in diverse aree dell'azienda, senza un focus su ruoli o settori specifici.



Profilo e competenze richieste

Cerchiamo persone curiose, responsabili e orientate al lavoro di squadra, attente ai dettagli, all'ospite e al contesto in cui operano. Apprezziamo la proattività, la capacità di adattarsi e di imparare, così come la disponibilità a mettersi in gioco e a portare il proprio contributo. Non cerchiamo percorsi professionali predefiniti: ci interessano persone con esperienze, attitudini e punti di vista differenti, capaci di arricchire il team con il proprio approccio. Lavorare a Castelfalfi significa entrare in una realtà in cui ogni giornata può essere diversa. Hotel, ristorazione, agricoltura, wellness, eventi e attività outdoor fanno parte di un unico ecosistema e richiedono collaborazione, flessibilità e capacità di lavorare insieme. È il confronto tra professionalità e prospettive diverse a rendere il nostro ambiente dinamico e in continua evoluzione.

Perché lavorare con noi

Castelfalfi offre la possibilità di confrontarsi con ambiti differenti, lavorare in un contesto internazionale e, allo stesso tempo, essere parte di una realtà profondamente legata al territorio. Ogni persona contribuisce, con il proprio ruolo, a costruire l'esperienza degli ospiti e a far funzionare una tenuta che è molto più di una destinazione turistica: è un luogo in cui si lavora, si produce, si accoglie e si costruiscono relazioni durante tutto l'anno.

Forse non sai che…

Il passato di Castelfalfi racconta una storia che attraversa millenni. La tenuta, le cui origini risalgono a 2.000 anni fa, affonda le sue radici nella civiltà etrusca. Il Borgo è citato per la prima volta in un documento del 754 d.C. con il nome di Castrum Faolfi (Castello di Faolfo) dal nome del principe longobardo Faolfo, considerato il fondatore del castello. Da allora Castelfalfi ha attraversato secoli di storia, passando anche sotto il dominio dei Medici, fino alla sua rinascita contemporanea.

Roberto Protezione, General Manager di Castelfalfi

Castiglion del Bosco, A Rosewood Hotel



Chi siamo

Castiglion del Bosco, A Rosewood Hotel si estende su una tenuta di oltre 2000 ettari nel cuore della Val d'Orcia. La struttura propone soggiorni memorabili in un contesto leisure di alto profilo: un ambiente discreto ed elegante dove l'attenzione e la cura per il dettaglio si accompagnano al racconto del territorio nella sua espressione più autentica, con l'obiettivo di regalare esperienze indimenticabili attraverso un servizio personalizzato e la creazione di itinerari su misura per i nostri ospiti.

Le figure ricercate

In vista della stagione 2027 siamo alla ricerca di professionisti dell'hospitality di talento, motivati ad entrare a far parte della nostra squadra. È sempre gradita esperienza pregressa in contesti alberghieri 5 stelle lusso, ma il fattore che veramente fa la differenza siete voi: il vostro modo di relazionarvi con gli altri, l'attitudine al lavoro di squadra, la gentilezza e la cordialità nei vostri gesti. Per la prossima stagione stiamo valutando vari profili per i reparti Guest Relations, Housekeeping, Cucina, Sala, SPA, Trasporti.



Profilo e competenze richieste

"Make the Place!": il nostro motto incarna il nostro modo di fare ospitalità. Come Castiglion del Bosco e come gruppo Rosewood coltiviamo una filosofia di accoglienza che trae dal fattore umano la propria linfa. Siamo una realtà fatta di persone ed è proprio nelle persone che risiede la nostra identità, la nostra anima più autentica: per questo siamo alla ricerca di professionisti che siano prima di tutto disposti ad abbracciare i nostri valori, veicolarli nel quotidiano con dedizione e puntualità ma soprattutto con quel pizzico di spensieratezza che riesce rendere speciali anche i più piccoli gesti.

Focus

F&B Guest Experience Manager

Tra le figure che stiamo selezionando, il F&B Guest Experience Manager rappresenta una posizione chiave per il coordinamento e la gestione dell'agenda relativa a tutti i nostri punti ristorazione oltre che agli eventi pop- up previsti nel corso della stagione. La risorsa che stiamo selezionando guiderà un team di 5 persone, sovrintendendo all'organizzazione del sistema prenotazioni per tutti i nostri outlet interni, alla stesura e all'impaginazione dei menu per cene ed eventi, oltre a gestire la comunicazione con i nostri ospiti e la loro prima accoglienza in sala. Siamo alla ricerca di candidati che sappiano esibire un'ottima attitudine alle relazioni interpersonali e un eccellente approccio manageriale, con forte orientamento al risultato. Si tratta di una posizione per la quale è richiesta una seniority di almeno 3 anni all'interno di strutture ricettive 5 stelle lusso ed è fondamentale la familiarità con standard di servizio LQA e Forbes, oltre a un'ottima padronanza della lingua inglese.

Perché lavorare con noi

A Castiglion del Bosco la passione per l'eccellenza ci contraddistingue nelle relazioni con i nostri ospiti tanto quanto nell'attenzione verso l'esperienza dei nostri collaboratori: entrare a far parte del nostro team significa infatti avere accesso a un pacchetto di benefit che include svariati servizi, agevolazioni e opportunità. Siamo inoltre ben consapevoli che il mondo dell'hospitality non conosce pause operative e facciamo del nostro meglio per garantire un buon work-life balance ai nostri collaboratori. In quest'ottica, è previsto che la settimana lavorativa si svolga su 5 giorni lavorativi con due giorni di riposo. Rosewood favorisce e incentiva la mobilità lavorativa mettendo a disposizione dei propri collaboratori l'opportunità di partecipare a task-forces infragruppo oltre alla possibilità di inviare candidature interne tramite il portale dedicato.

Forse non sai che...

A Castiglion del Bosco si trova The Club, l'unico Golf Club privato in Italia con 18 buche disegnate dal campione del British Open Tom Weiskopf, su 210 ettari di morbidissime colline. La Cantina di Castiglion del Bosco, con i suoi 62 ettari di vigneto, è annoverata trai soci fondatori del consorzio del Vino Brunello di Montalcino. Castiglion del Bosco, A Rosewood Hotel ha ottenuto il riconoscimento di miglior Resort in Europa 2026, secondo la prestigiosa rivista internazionale Travel + Leisure, ed è annoverato nella lista "The 50 Best Hotels 2026". La struttura ha confermato, per il terzo anno consecutivo e ininterrottamente dall'istituzione della rassegna, il riconoscimento delle Tre Chiavi Michelin.

Daniele Tamiano, Director of Talent & Culture di Castiglion del Bosco, A Rosewood Hotel

Club Med



Chi siamo

Club Med, leader internazionale del turismo di alta gamma, conviviale e multiculturale, è dal 1950 creatore di momenti indimenticabili per i suoi clienti di tutto il mondo, con la sua presenza internazionale con oltre 70 Resorts Premium ed Exclusive Collection (4 e 5 Tridenti) situati nei luoghi più belli del mondo.

Le figure ricercate

Club Med è alla continua ricerca, per i suoi resort in Europa estivi e invernali, di profili per varie categorie professionali (Ospitalità e Ristorazione, Infanzia, Benessere, Sport, Arte e Spettacolo, Supporto e Vendita) che vogliano affrontare nuove sfide professionali in ambienti dinamici e internazionali.



Profilo e competenze richieste

In base al ruolo e alle responsabilità, ricerchiamo candidati con esperienza pregressa nella mansione richiesta, ma anche profili junior che abbiano voglia di intraprendere un percorso di crescita professionale. Il requisito principale per tutti invece riguarda la condivisione dei valori che sono al centro dell'azienda: responsabilità, multiculturalità, spirito pionieristico, gentilezza e libertà. Per le posizioni più a contatto con i clienti, come Receptionist o Addetto/a alle Vendite in Boutique, ma anche per le posizioni manageriali, l'ottima conoscenza del francese e dell'inglese è requisito obbligatorio, mentre per le altre posizioni rappresenta un plus.

Focus

Profili Cucina e SPA

Tra le varie figure ricercate, quelle riguardanti il settore Cucina restano un focus importante in Club Med: Capi Partita, Sous-Chef, Capi Pasticceria. Per queste posizioni manageriali, richiediamo la conoscenza del francese come requisito obbligatorio, oltre a esperienza pregressa nella mansione e disponibilità alla mobilità internazionale. Per quanto riguarda il settore wellness, ricerchiamo profili di SPA Therapist, con diploma di estetica triennale, buona conoscenza dell'inglese ed esperienza pregressa come requisiti obbligatori.

Perché lavorare con noi

Lavorare nei resort Club Med rappresenta un vero e proprio "pass" verso un'opportunità unica. La mobilità internazionale è caratteristica distintiva dell'esperienza Club Med, incoraggiata grazie alla sua presenza mondiale, la quale garantisce, oltre alla continuità lavorativa e alla possibilità di sviluppare una carriera internazionale, anche di effettuare una "job rotation" tra vari settori. Club Med possiede infatti la sua "Università dei Talenti" e offre specifiche formazioni dedicate alla crescita professionale e al passaggio da un mestiere all'altro, che permettono lo sviluppo di soft skills e l'apprendimento di nuove lingue, ma anche di fortificare le proprie competenze tecniche.

Forse non sai che…

In Club Med convivono più di 110 nazionalità. La multiculturalità è uno dei valori fondanti dell'azienda e si vive quotidianamente nei resort, dove persone provenienti da tutto il mondo lavorano, condividono esperienze e crescono insieme. Un ambiente internazionale unico che permette di sviluppare competenze interculturali, imparare nuove lingue e creare legami oltre ogni confine.

Elena Bercellino, Recruitment Manager per l'Europa del Sud di Club Med

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 sai 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

Jumeirah Capri Palace



Chi siamo

Jumeirah, parte di Dubai Holding e tra i principali gruppi internazionali nel settore dell'ospitalità di lusso, gestisce un portfolio di circa 30 strutture d'eccellenza distribuite in 13 Paesi. Situato in uno degli angoli più suggestivi e autentici dell'isola, Jumeirah Capri Palace è alla ricerca di nuovi talenti e professionisti che desiderino contribuire al consolidamento e all'ulteriore sviluppo dei suoi elevati standard di eccellenza.

Le figure ricercate

Le opportunità di inserimento riguardano diversi dipartimenti, tra cui Food&Beverage, Front Office, Concierge, Reservations e SPA. Le posizioni aperte comprendono ruoli manageriali, specialistici e operativi, tra cui Reservations Manager, Reservations Agent, Head Chef, Sous Chef, SPA Manager, Magazziniere, Tecnico del Suono, Night Manager, Night Auditor, Driver, Concierge Agent, Front Office Agent, Food&Beverage Manager, Assistant Outlet Manager, Chef de Rang, Waiter, Hostess, Chef de Partie, Commis e Pizzaiolo.



Profili e competenze richieste

Lo spirito Jumeirah incarna una filosofia che ci contraddistingue: la capacità di trasformare ogni esperienza in qualcosa di straordinario, creando emozioni e ricordi destinati a durare nel tempo. Un impegno quotidiano volto a offrire un'ospitalità d'eccellenza, consolidare la reputazione del brand e costruire relazioni autentiche e durature, tanto con i nostri ospiti quanto con i nostri collaboratori. I candidati ideali per Jumeirah Capri Palace si distinguono per eccellenti capacità comunicative e relazionali, unite a una solida padronanza delle lingue straniere. Completano il profilo una spiccata attenzione al dettaglio, un autentico orientamento all'ospite e la capacità di adattarsi con flessibilità a un ambiente dinamico e caratterizzato da elevati standard qualitativi. Costituiscono inoltre requisiti di particolare valore le esperienze maturate nel settore dell'ospitalità di lusso, un approccio proattivo e orientato al miglioramento continuo, nonché una naturale predisposizione alla collaborazione e al lavoro di squadra.

Focus

Reservations Manager

Tra le figure professionali di particolare rilevanza per la gestione commerciale e organizzativa della nostra struttura, quella di Reservations Manager ricopre un ruolo strategico, coordinando e supervisionando tutte le attività legate alla gestione delle prenotazioni e garantendo precisione, efficienza e un servizio di elevata qualità sin dal primo contatto con l'ospite. Grazie a solide capacità organizzative e analitiche e a un approccio fortemente orientato alla soddisfazione dell'ospite, questa figura assicura una gestione efficace delle richieste, delle disponibilità e delle politiche tariffarie, contribuendo a cogliere le opportunità commerciali, massimizzare i ricavi e ottimizzare le performance della struttura. Sono fondamentali spiccate capacità di pianificazione e coordinamento del team, attenzione al dettaglio e attitudine al problem solving, unite alla capacità di anticipare e gestire con flessibilità le diverse esigenze degli ospiti e di favorire una stretta collaborazione con tutti i dipartimenti coinvolti nell'esperienza di soggiorno. Completano il profilo una buona conoscenza dei principali sistemi di gestione alberghiera e di prenotazione, un'ottima padronanza della lingua inglese e una spiccata sensibilità commerciale. La conoscenza di ulteriori lingue straniere costituisce titolo preferenziale.

Perché lavorare con noi

Entrare a far parte di Jumeirah Capri Palace significa intraprendere un percorso professionale all'interno di un prestigioso gruppo internazionale, con l'opportunità di accedere a un network globale di strutture d'eccellenza e professionisti dell'ospitalità di lusso. Un contesto che offre prospettive di crescita e sviluppo professionale, con concrete possibilità di carriera anche oltre i confini nazionali. In Jumeirah, il talento è riconosciuto, valorizzato e accompagnato nella sua crescita attraverso programmi di formazione continua, esperienze sul campo e opportunità di apprendimento in un ambiente dinamico e stimolante.

Forse non sai che...

La tua carriera può iniziare su un'isola di appena 10 km² e portarti dall'altra parte del mondo? Jumeirah Capri Palace fa parte di un gruppo internazionale presente in 13 Paesi, con oltre 10.000 colleghi di 120 nazionalità. Una realtà multiculturale che offre l'opportunità di entrare in contatto con culture, professionalità ed esperienze diverse, ampliando i propri orizzonti e costruendo un percorso di crescita che può andare ben oltre Capri. Ma Capri è anche un luogo in cui l'eccellenza si esprime ai massimi livelli. Jumeirah Capri Palace ospita L'Olivo, l'unico ristorante dell'isola insignito di Due Stelle Michelin, e si distingue per importanti riconoscimenti nel panorama nazionale dell'ospitalità e della gastronomia.

Cristiana Cuomo, Manager – Human Resources di Jumeirah Capri Palace

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 sai 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

Hotel La Palma, Capri



Chi siamo

Nato nel 1822 come Locanda Pagano, a pochi passi dalla Piazzetta, Hotel La Palma è il primo albergo della storia di Capri. Per due secoli ha accolto artisti, scrittori e viaggiatori da ogni parte del mondo. Oggi, parte del gruppo Oetker Hotels, è un'icona dell'ultralusso che unisce il calore dell'accoglienza caprese al respiro di un grande hotel internazionale. Per noi l'ospitalità è un'arte fatta di discrezione e attenzione: far sentire ogni ospite non solo accolto, ma atteso.

Le figure ricercate

Siamo alla ricerca di talenti appassionati di ospitalità e orientati all'eccellenza del servizio. Le opportunità interessano principalmente l'area Food&Beverage, senza tralasciare posizioni nei reparti Housekeeping, Front Office e SPA.



Profilo e competenze richieste

Chi sceglie La Palma abbraccia una cultura dell'ospitalità fondata sull'eccellenza, sulla cura meticolosa dell'ospite e sul valore del lavoro di squadra. Cerchiamo persone motivate, capaci di esprimersi con naturalezza in un contesto caratterizzato da elevati standard qualitativi e desiderose di contribuire al successo di una delle realtà più iconiche dell'ospitalità di lusso.

Focus

Back-Concierge

Il Back Concierge è una figura chiave del nostro hotel. Lontano dai riflettori, ma protagonista nell'organizzazione del servizio, rappresenta il punto di raccordo tra gli ospiti e il team Concierge. Da questo ruolo dipende l'armonia dell'intera esperienza: è qui che le richieste prendono forma e ogni soggiorno viene progettato ancor prima dell'arrivo sull'isola, per poi essere seguito con cura fino alla partenza. Il suo contributo è fondamentale per creare quel "effetto wow" che rende unica l'esperienza La Palma. Per questo cerchiamo persone con spiccate capacità organizzative, visione d'insieme e una naturale attitudine al problem solving, in grado di gestire con efficacia anche le situazioni più complesse.

Perché lavorare con noi

Entrare a far parte di La Palma significa lavorare in un ambiente internazionale e multiculturale, guidato da valori condivisi quali eleganza, genuinità e spirito di famiglia. Crediamo che l'eccellenza nasca dal benessere delle persone e promuoviamo un equilibrio sostenibile tra vita professionale e personale, in un contesto stimolante dove ogni talento può esprimere il proprio potenziale e contribuire a creare esperienze memorabili per i nostri ospiti. Dalla stagione 2026, il nostro mondo si arricchisce della presenza di Casa Tua Life, prestigioso brand italo-americano della ristorazione con sedi a Miami, New York, Parigi e Aspen, che ha scelto Capri per il suo debutto in Italia. Inoltre, proprio a partire da quest'anno, abbiamo dato vita a un gemellaggio con la nostra struttura sorella di Palm Beach, creando nuove opportunità di mobilità internazionale all'interno del gruppo. Alcuni dei nostri talenti hanno avuto la possibilità di proseguire la propria esperienza professionale negli Stati Uniti durante il periodo invernale, approfondendo la cultura dell'ospitalità e dei valori di Oetker Hotels e muovendo i primi passi verso un percorso di carriera internazionale all'interno del gruppo.

Forse non sai che...

Un tempo, alla Locanda Pagano, artisti e scrittori potevano pagare il soggiorno con un quadro o una poesia. Tra questi, nel 1826, lo scrittore August Kopisch, insieme al pittore Ernst Fries, al locandiere Giuseppe Pagano e ad alcuni pescatori dell'isola, esplorò la Grotta Azzurra, contribuendo a far conoscere uno dei simboli più iconici di Capri nel mondo.

Carmela Palummo, People&Culture Supervisor di Hotel La Palma, Capri

Miramis



Chi siamo

Miramis è una società internazionale di ospitalità che sviluppa hotel, ristoranti, luoghi di intrattenimento e destinazioni esperienziali radicate nel territorio, nella storia e nella cultura contemporanea. Con origini in Toscana e una presenza in crescita in Svezia, Miramis crea ambienti distintivi in cui gastronomia, ospitalità ed esperienze culturali convergono. Ogni progetto nasce da una visione di lungo periodo, che mette al centro la qualità, la sostenibilità e il legame con il territorio. Miramis è di proprietà di Qarlbo AB, società di investimento a lungo termine attiva nei settori dell'ospitalità, dell'intrattenimento, della biodiversità e dell'energia.

Le figure ricercate

Le posizioni attualmente aperte sono 80 e riguardano principalmente i ruoli di Commis de Rang, Chef de Rang e Chef de Partie, per le strutture Miramis LA ROQQA, Torre di Cala Piccola e Isolotto Beach Club.





Profilo e competenze richieste

Per entrare a far parte del team di Miramis sono richieste esperienza pregressa nel ruolo, in contesti di lusso o in hotel 4 e 5 stelle, conoscenza della lingua inglese e diploma di istituto alberghiero o formazione ed esperienza equivalenti. Le competenze attitudinali che fanno la differenza sono la passione per l'hospitality e il servizio, la cura del dettaglio, lo spirito di squadra e la collaborazione trasversale con i team di lavoro, creatività, curiosità e voglia di crescere.

Focus

Chef de Rang

È il cuore pulsante dell'esperienza di Sala e si assicura che ogni ospite riceva un servizio impeccabile, coinvolgente ed elegante. Punto di riferimento per la brigata, supporta nella formazione dei nuovi ingressi, monitora l'efficienza operativa e dialoga con la cucina e il Restaurant Manager per rendere ogni momento davvero memorabile. Per ricoprire questo ruolo sono richieste esperienza pregressa in contesti alberghieri o ristoranti di alto livello, una solida conoscenza delle tecniche di servizio classico, della terminologia gastronomica e dei processi di sala italiani e internazionali, oltre alla conoscenza dei protocolli HACCP e delle normative igienico-sanitarie. Completano il profilo la capacità di gestire e coordinare il rango e la squadra di Sala, illustrare vini e specialità della casa anche in ottica di upselling, rispondere alle esigenze alimentari degli ospiti e nozioni di food cost e sommellerie. A fare la differenza sono soprattutto le competenze attitudinali: leadership collaborativa, capacità di ispirare e formare nuove risorse, doti comunicative, empatia e ascolto attivo. Sono importanti anche le capacità di problem solving, l'attenzione al dettaglio e al cliente, l'adattabilità e lo spirito di squadra, insieme a senso dell'accoglienza, cordialità, positività e curiosità verso le nuove tendenze della ristorazione d'eccellenza.

Perché lavorare con noi

Ci piace definire la nostra proposta "Total Reward", perché valorizza i diversi aspetti che contribuiscono all'esperienza lavorativa dei collaboratori. Il percorso inizia con gli Ice Breaking Days, giornate dedicate all'accoglienza dei nuovi membri della squadra Miramis e prosegue con Craft Your Break, il programma che mette a disposizione del team prodotti di qualità durante le pause lavorative. Sono poi previsti gli Storyteller Awards, i riconoscimenti dedicati ai talenti che si distinguono maggiormente. Le posizioni aperte sono sia stagionali che a tempo indeterminato, la retribuzione è in linea con il CCNL Turismo e prevede componenti variabili. L'organizzazione del lavoro prevede cinque giorni lavorativi e due di riposo, con benefit quali ticket restaurant, alloggio e navetta per i collaboratori fuori sede, convenzioni dedicate allo staff e referral incentivante.

Forse non sai che...

Miramis ha ottenuto la certificazione per la parità di genere e il premio Impresa Sostenibile nel 2024, conferito dalla Camera di Commercio Maremma e Tirreno. L'attenzione alla sostenibilità sociale si traduce anche in iniziative concrete sul territorio, come ad esempio L'Orto Giusto, progetto di agricoltura sociale che promuove l'inclusione lavorativa di persone con disabilità.

Elena De Marco, Talent and Training Manager di Miramis Italia
Fabiana Ciofi, People Experience Director di Miramis Italia

Pellicano Hotels





Chi siamo

Pellicano Hotels è un gruppo italiano di ospitalità che riunisce tre destinazioni diverse, accomunate da una stessa idea di accoglienza autentica, personale e profondamente italiana: l'Hotel Il Pellicano a Porto Ercole, La Posta Vecchia Hotel a Palo Laziale e il Mezzatorre Hotel & Thermal Spa a Ischia. La bellezza e la storia delle strutture sono parte della nostra identità, ma sono le persone a renderle vive ogni giorno. Per noi il lusso è fatto soprattutto di relazioni, attenzione e piccoli gesti capaci di trasformare un soggiorno in un'esperienza memorabile.

Le figure ricercate

Cerchiamo professionisti e giovani talenti per i principali reparti operativi: Food&Beverage, Front Office, Housekeeping, Manutenzione e Giardino, Beach&Pool e Spa&Boutique. Le opportunità sono rivolte sia a professionisti con esperienza in contesti di alto livello sia a giovani che desiderano costruire il proprio percorso nell'hôtellerie di lusso, con curiosità, entusiasmo e voglia di imparare.

Profilo e competenze richieste

La preparazione tecnica è importante, ma non è l'unico elemento che cerchiamo. Professionalità, discrezione, attenzione al dettaglio e capacità di lavorare in squadra sono fondamentali. Cerchiamo soprattutto persone capaci di portare qualcosa di proprio nel lavoro: sensibilità, idee, energia e uno stile personale, sempre nel rispetto degli standard di qualità che contraddistinguono le nostre strutture.

Focus

Food&Beverage

Tra le figure operative particolarmente rilevanti ci sono quelle del Food&Beverage, dove il servizio diventa parte integrante dell'esperienza dell'ospite. Per ruoli come lo Chef de Rang cerchiamo persone attente, organizzate e collaborative, con una solida base tecnica, la fondamentale conoscenza dell'inglese e una naturale predisposizione alla relazione e all'accoglienza. Saper osservare, ascoltare e anticipare le esigenze dell'ospite, mantenendo discrezione e naturalezza, è fondamentale. Curiosità e disponibilità a imparare dai colleghi completano il profilo.

Perché lavorare con noi

Entrare in Pellicano Hotels significa lavorare in contesti unici e vivere un'esperienza professionale che può rappresentare un importante momento di crescita. Offriamo vitto e alloggio, formazione e occasioni di confronto con professionisti e colleghi provenienti da esperienze diverse. Crediamo che la crescita sia una responsabilità reciproca: dell'azienda, attraverso ascolto, strumenti e opportunità di apprendimento, e delle persone, attraverso impegno, curiosità e voglia di mettersi in gioco.

Forse non sai che...

L'Hotel Il Pellicano nasce negli anni Sessanta da Michael Graham e Patricia Daszel, che scelsero la costa dell'Argentario ispirandosi a Pelican Point, in California, luogo legato alla loro storia d'amore. Da quella vicenda è nata una delle realtà più riconoscibili dell'ospitalità italiana. Oggi Pellicano Hotels è un gruppo in espansione, con nuove aperture previste nei prossimi anni. Un percorso di crescita che significa anche nuove opportunità professionali: nuovi team da costruire, competenze da sviluppare e possibilità di crescita all'interno di una realtà in evoluzione, con l'ambizione di diventare un vero lifestyle brand dall'anima italiana.

Marina Bruno, Chief HR Office di Pellicano Hotels

Le Sirenuse, Positano



Chi siamo

Icona dell'ospitalità italiana e simbolo della Costiera Amalfitana, Le Sirenuse è un elegante hotel a conduzione familiare, nato nel 1951 dalla trasformazione dell'antica residenza estiva della famiglia Sersale. Membro di The Leading Hotels of the World, nel 2023 ha conquistato il 20° posto nella classifica The World's 50 Best Hotels, affermandosi tra le realtà più apprezzate dell'ospitalità internazionale. Nel 2026, la famiglia Sersale ha ampliato il proprio progetto con Le Sirenuse Mare, un esclusivo beach club nella Baia di Nerano, rafforzando la propria presenza nel settore dell'ospitalità di lusso.

Le figure ricercate

Per ampliare i propri team, Le Sirenuse Hotel ricerca nuove figure professionali nei reparti Food&Beverage, Housekeeping, Booking e Manutenzione. Le Sirenuse Mare offre opportunità nei reparti Food&Beverage e Area Beach, in un contesto dinamico dove professionalità, collaborazione e attenzione al servizio sono fondamentali.



Profilo e competenze richieste

Cerchiamo persone motivate, curiose e appassionate di ospitalità, capaci di lavorare in squadra e instaurare relazioni autentiche con gli ospiti. Attenzione al dettaglio, affidabilità, flessibilità e desiderio di apprendere sono qualità essenziali. Le competenze tecniche e la conoscenza delle lingue straniere rappresentano un valore aggiunto, insieme alla capacità di operare con professionalità in un ambiente internazionale e dinamico.

Focus

Chef de Rang

Lo Chef de Rang contribuisce a rendere ogni esperienza a tavola speciale, coniugando professionalità, discrezione e cura dei dettagli. Accoglie gli ospiti, coordina il servizio nella propria area e collabora con le squadre di Sala e Cucina per garantire un'esperienza gastronomica armoniosa e personalizzata, in linea con lo stile e l'identità de Le Sirenuse.

Perché lavorare con noi

Entrare nel gruppo Sirenuse significa far parte di una realtà prestigiosa, in cui tradizione e innovazione si incontrano. La varietà delle attività, dall'hotel al beach club, offre occasioni per sviluppare competenze, confrontarsi con contesti diversi e costruire il proprio percorso professionale. Lo spirito di squadra e la valorizzazione delle persone sono al centro di un progetto in cui ogni collaboratore contribuisce alla qualità del servizio e all'identità del gruppo.

Forse non sai che…

Prima di diventare uno degli hotel più rinomati della Costiera Amalfitana, Le Sirenuse era la residenza estiva della famiglia Sersale, conosciuta come Villa Giulietta. Durante la Seconda Guerra Mondiale la dimora offrì rifugio ai fratelli Anna, Aldo e Paolo Sersale e fu legata all'accoglienza degli ufficiali alleati a Positano. Nel 1951, Paolo Sersale decise di trasformare la villa in un hotel, affidando all'architetto Luigi Orestano il progetto di riunire i due edifici della proprietà. Nacque così Le Sirenuse, che ancora oggi custodisce il fascino di un'antica residenza privata affacciata sul mare e rappresenta una delle espressioni più riconoscibili dell'ospitalità italiana.

Boni Mansi, Direttore di Le Sirenuse, Positano

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

Restaurant Manager

Per la figura del Restaurant Manager è richiesta esperienza pregressa nel ruolo, ottime capacità comunicative e relazionali, conoscenza della lingua inglese a livello professionale e comprovate capacità di gestione, coordinamento e motivazione del team. Completano il profilo una solida conoscenza del servizio di Sala e una spiccata attenzione alla qualità del servizio e alla soddisfazione dell'ospite.

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 sai 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



Oltre il talento: le competenze per una carriera di successo

In un mercato del lavoro in costante evoluzione, la sfida oggi è riuscire a trasformare la predisposizione personale in valore concreto, sia per le persone che per le imprese: l'analisi di Emilio Luongo, Founder & CEO di Valoreumano

■ di SILVIA DE BERNARDIN

In apertura,
Emilio Luongo, Founder & CEO di Valoreumano, esperto di sviluppo organizzativo e valorizzazione del capitale umano

Il talento rappresenta un potenziale, non un risultato acquisito. In un mercato del lavoro in costante evoluzione come quello attuale, a fare davvero la differenza sono la capacità di apprendere, l'atteggiamento professionale, la qualità delle relazioni, ma anche il senso di responsabilità e la disponibilità al cambiamento, che possono trasformare la predisposizione personale in un valore concreto per le persone e per le imprese. Ne sono convinti in Valoreumano, Società Benefit di consulenza specializzata nella gestione strategica delle risorse umane. Ne parliamo in questa intervista con il Founder & CEO **Emilio Luongo**, esperto di sviluppo organizzativo e valorizzazione del capitale umano, che interverrà a TFP Summit Napoli con una sessione di formazione aperta sia a candidati che ad HR, dedicata proprio a questi temi.



Domanda. Dottor Luongo, quali sono le competenze che oggi determinano maggiormente il successo di un percorso professionale nell'ospitalità?

Risposta. L'ospitalità è uno dei pochi settori in cui il prodotto coincide con la relazione: l'ospite ricorda prima di tutto come è stato accolto. Per questo le competenze decisive sono tre. La prima è la capacità di relazione: ascoltare, leggere un bisogno prima che venga espresso, gestire un'aspettativa delusa. La seconda è la capacità di lavorare in squadra sotto pressione, perché nessun servizio funziona se Cucina, Sala, Ricevimento e Housekeeping non si parlano. La terza è la voglia di imparare: lingue, strumenti digitali, nuovi modelli di servizio cambiano di continuo, e chi smette di aggiornarsi resta indietro. Le competenze tecniche restano indispensabili, ma oggi si possono insegnare più facilmente di un tempo. Fanno la differenza le persone che uniscono un solido mestiere a una vera attitudine al servizio e alla crescita.

D. Non a caso, oggi le aziende guardano spesso più all'attitudine dei candidati che alle competenze tecniche in loro possesso. Qual è il ruolo delle cosiddette soft skills?



R. Quella delle aziende è una scelta comprensibile. Secondo Unioncamere-Excelsior, per circa quattro posizioni su dieci le imprese non trovano candidati idonei. In questo contesto puntare sull'attitudine è spesso l'unica strada. Ma va fatto con metodo. "Attitudine" non può restare una sensazione da colloquio. Va tradotta in comportamenti osservabili: come una persona gestisce un conflitto con un ospite, come collabora con un collega, come reagisce a un errore. Nei nostri processi di selezione partiamo proprio da qui: dal bisogno reale del ruolo, non dal titolo della posizione, e valutiamo le soft skills con strumenti strutturati. C'è poi un punto che le aziende sottovalutano. Chi assume per attitudine si assume anche l'impegno di formare. Le soft skills aprono la porta, quello che la persona trova dentro, in termini di accompagnamento e crescita, decide se resta.

> Chi entra oggi nel mondo del lavoro chiede senso, prospettive di crescita visibili, feedback frequenti e un equilibrio tra vita e lavoro che il turismo, per tradizione, ha faticato a garantire. Non è minore disponibilità al sacrificio: è un diverso modo di valutare il lavoro. Un'azienda che offre solo la stagione, senza un percorso, viene scelta sempre meno

D. Nello sviluppo dei percorsi professionali nell'ospitalità cosa sta cambiando con il passaggio generazionale? E cosa comporta ciò per le aziende?

R. Il passaggio generazionale tocca il settore su due fronti. Il primo è quello dei collaboratori: chi entra oggi nel mondo del lavoro chiede senso, prospettive di crescita visibili, feedback frequenti e un equilibrio tra vita e lavoro che il turismo, per tradizione, ha faticato a garantire. Non è minore disponibilità al sacrificio: è un diverso modo di valutare il lavoro. Un'azienda che offre solo la stagione, senza un percorso, viene scelta sempre meno. Poi, ci sono le aziende. Molte strutture ricettive sono imprese familiari, che stanno affrontando il passaggio dal fondatore alla nuova generazione. È un momento delicato, in cui ruoli, poteri e modi di guidare le persone vanno ridisegnati. Per le aziende il cambiamento comporta una scelta: smettere di gestire il personale come una variabile stagionale e iniziare a costruire carriere. Chi lo fa trattiene i talenti, chi non lo fa li forma per la concorrenza.

D. Qual è il ruolo che rivestono formazione e benessere al lavoro, sia rispetto ai risultati aziendali sia al successo e alla soddisfazione personale dei collaboratori?

R. Sono leve di risultato, non costi accessori. Nell'ospitalità il collaboratore che sta bene si vede: accoglie meglio, sbaglia meno, resta di più. Ogni dimissione evitata vale una ricerca, un inserimento e mesi di produttività recuperati. Però formazione e benessere funzionano solo a due condizioni. Ovvero, partire dalle cause: se il malessere nasce da carichi mal distribuiti, turni poco chiari o responsabili che non sanno guidare, un benefit in più non cambia nulla. Prima si interviene sull'organizzazione, poi sul welfare. Poi, misurare: senza indicatori come turnover, assenze e clima interno, formazione e benessere restano buone intenzioni. Con i dati diventano stra-

Valoreumano: stare in azienda, accanto alle persone

Valoreumano è una Società Benefit specializzata nella ricerca e selezione del personale, nello sviluppo delle competenze, nella formazione manageriale e nel benessere organizzativo. "Valoreumano nasce nel 2011 da un'idea semplice: le persone non sono il problema delle aziende, sono la soluzione, perché le aziende sono fatte di persone – racconta il CEO, Emilio Luongo – . Oggi siamo una Società Benefit con un sistema qualità certificato ISO 9001 da RINA e una comunità di specialisti che lavora accanto agli imprenditori".

L'azienda accompagna le imprese lungo tutto il ciclo di vita delle persone. Ovvero:

- ValoreSelezione: ricerca e selezione che parte dal bisogno reale e segue l'inserimento nei primi mesi, come Agenzia per il Lavoro autorizzata;
- ManagerEvolve: valutazione e sviluppo dei responsabili e delle figure chiave;
- ValoreTeam: percorsi che trasformano i gruppi di lavoro in squadre;
- ObiettivoBenessere: diagnosi e interventi sul benessere organizzativo;
- FractioHR: porta nelle PMI una direzione HR a tempo, senza doverla assumere.

"Il nostro metodo è sempre lo stesso – conclude Longo – si parte da un'autodiagnosi, si interviene sulle cause e si misurano i risultati. Il tratto che ci distingue è la presenza: stare in azienda, accanto alle persone".



> ‘Attitudine’ non può restare una sensazione da colloquio. Va tradotta in comportamenti osservabili: come una persona gestisce un conflitto con un ospite, come collabora con un collega, come reagisce a un errore. Nei nostri processi di selezione partiamo proprio da qui: dal bisogno reale del ruolo, non dal titolo della posizione, e valutiamo le soft skills con strumenti strutturati

tegia. Per questo, con il nostro protocollo ObiettivoBenessere partiamo sempre da una diagnosi e misuriamo gli effetti nel tempo. Il benessere, per noi, è una strategia di successo.

> Il cambiamento più grande è passare dal controllo allo sviluppo. Il responsabile che risolve tutto da solo diventa il collo di bottiglia della propria struttura. Quello che fa crescere i collaboratori, delega e dà feedback costruisce invece un team che funziona anche quando lui non c’è. Sul piano operativo questo significa dedicare tempo ai colloqui individuali, rendere chiari ruoli, priorità e criteri di decisione e affrontare i conflitti invece di rimandarli. Sul piano del mindset significa accettare che l’autorevolezza non viene più dal ruolo, ma dall’esempio e dalla coerenza

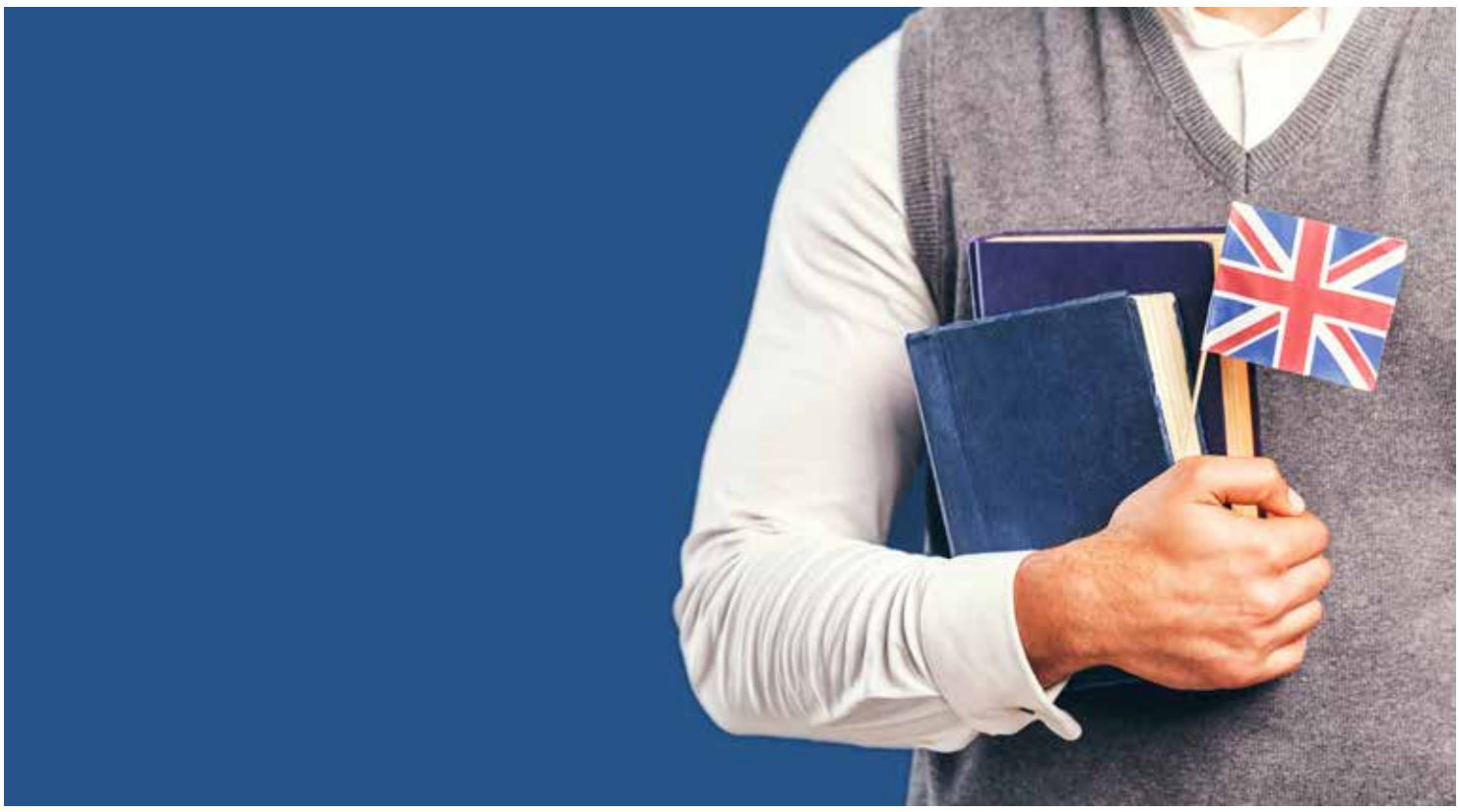
D. In questa evoluzione del mondo del lavoro, a quali cambiamenti operativi e di mindset è chiamato chi ricopre ruoli di leadership?

R. Il cambiamento più grande è passare dal controllo allo sviluppo. Il responsabile che risolve tutto da solo diventa il collo di bottiglia della propria struttura. Quello che fa crescere i collaboratori, delega e dà feedback costruisce invece un team che funziona anche quando lui non c’è. Sul piano operativo questo significa dedicare tempo ai colloqui individuali, non solo ai briefing di servizio, rendere chiari ruoli, priorità e criteri di decisione e affrontare i conflitti invece di rimandarli. Sul piano del mindset significa accettare che l’autorevolezza non viene più dal ruolo, ma dall’esempio e dalla coerenza. Nell’ospitalità questo vale soprattutto per le figure intermedie: Capi Reparto, Maître, Responsabili di Ricevimento. Sono loro a determinare ogni giorno l’esperienza dei collaboratori, e quindi quella degli ospiti. Investire sulla loro crescita manageriale è uno degli investimenti con il ritorno più alto.

D. Come cambiano, invece, il ruolo e il lavoro delle HR?

R. Per molto tempo, nel turismo, la funzione HR ha coinciso con l’amministrazione del personale: contratti, buste paga, adempimenti. Oggi non basta più. All’HR si chiede di diventare un partner della direzione: leggere i dati su turnover, assenze e costo del lavoro, progettare percorsi di crescita, costruire una reputazione da datore di lavoro, che attragga candidati in un mercato in cui sono le persone a scegliere l’azienda. Gli si chiede anche di accompagnare i responsabili, perché la gestione quotidiana delle persone passa da loro. Il nodo è che molte strutture, soprattutto le piccole e medie, una direzione HR non ce l’hanno: l’HR è l’imprenditore. Per queste realtà la risposta non è necessariamente un’assunzione. Può essere una competenza HR qualificata a tempo, presente in azienda con continuità e con obiettivi misurabili.





Prepararsi al colloquio di lavoro in lingua straniera: la guida

Dalla presentazione personale alle domande del recruiter: i consigli per affrontare con sicurezza un colloquio in inglese e valorizzare al meglio le proprie competenze linguistiche

■ di GIORGIO BINI

Nel settore dell'ospitalità, conoscere le lingue straniere non è soltanto un requisito da inserire nel curriculum, ma una competenza concreta, che si utilizza quotidianamente per accogliere gli ospiti, rispondere alle loro esigenze, gestire richieste e imprevisti, costruire relazioni. Una capacità particolarmente importante e richiesta nelle strutture alberghiere di alta gamma, dove l'esperienza dell'ospite passa anche dalla qualità della comunicazione e dall'attenzione riservata a ogni dettaglio.

Per questo, durante un colloquio di lavoro in hotel o gruppi alberghieri con una marcata vocazione internazionale può capitare che il recruiter chieda al candidato di sostenere una parte dell'incontro in inglese o in un'altra lingua straniera. Non sempre si tratta di una prova formale: talvolta bastano alcune domande, una breve presentazione o una simulazione di una situazione a contatto con il cliente per verificare il livello effettivo di padronanza della lingua.

> Conviene preparare in anticipo una breve presentazione di sé, ma senza impararla a memoria parola per parola: avere chiari i punti che si vogliono raccontare aiuta a sentirsi più sicuri. Imparare risposte intere, invece, può diventare controproducente: basta una domanda formulata diversamente per perdere il filo. Meglio preparare concetti, esempi ed espressioni chiave

Prepararsi a questo momento è importante, soprattutto per chi non è abituato a parlare in lingua straniera in un contesto professionale. L'obiettivo non è dimostrare di conoscere ogni regola grammaticale, ma riuscire a comunicare con sicurezza, chiarezza e naturalezza, facendo emergere anche le proprie capacità relazionali.

Come fare, dunque? Una delle prime cose da considerare è che il livello linguistico richiesto varia in base alla posizione e al tipo di struttura. Per un ruolo al Front Office, ad esempio, è fondamentale saper gestire conversazioni articolate per fornire informazioni, spiegare servizi e affrontare eventuali reclami. Per una posizione in Cucina o nel reparto Housekeeping le situazioni comunicative possono essere meno complesse, ma resta importante saper conoscere il vocabolario tecnico del proprio reparto. Nelle strutture di alta gamma, inoltre, la comunicazione richiede spesso una particolare attenzione al tono e alla scelta delle parole. Non è sufficiente comprendere una richiesta: occorre saper rispondere in modo professionale e rassicurante, anche quando si tratta di gestire un problema o una situazione delicata. La conoscenza della lingua va quindi considerata in relazione alle mansioni che si andranno a svolgere. Prima del colloquio è utile informarsi sulla struttura, sui servizi offerti, sulla tipologia di clientela e sul ruolo per cui ci si candida. Questo permette di individuare le situazioni comunicative più probabili e prepararsi a raccontare come si affronterebbero.

Le strategie per gestire ansia e difficoltà nel colloquio in inglese

Il timore di sbagliare, non trovare le parole o non comprendere una domanda può rendere un colloquio in lingua straniera più impegnativo del previsto, È una difficoltà comune, anche per chi possiede una buona conoscenza dell'inglese o di un'altra lingua. Per affrontarla, può essere utile adottare alcune semplici strategie. Ovvero:

- preparare, ma non imparare a memoria: avere chiari i punti che si vogliono raccontare aiuta a sentirsi più sicuri. Imparare risposte intere, invece, può diventare controproducente: basta una domanda formulata diversamente per perdere il filo. Meglio preparare concetti, esempi ed espressioni chiave;
- rallentare il ritmo: non c'è bisogno di rispondere immediatamente. Prendersi qualche secondo per organizzare le idee è del tutto naturale. Parlare più lentamente, inoltre, aiuta a pronunciare meglio le parole e a costruire frasi più chiare;
- non cercare la perfezione: un errore grammaticale o una parola pronunciata in modo imperfetto non compromettono necessariamente un colloquio. L'obiettivo è farsi comprendere e dimostrare di saper comunicare in un contesto professionale;
- allenarsi nelle condizioni più simili a quelle reali: simulare un colloquio con qualcuno che pone domande inaspettate, senza poter leggere le risposte, aiuta ad abituarsi alla conversazione spontanea e a ridurre la tensione;
- usare le strategie di recupero: se una domanda non è chiara, si può chiedere di ripeterla o riformularla. Se manca una parola, si può spiegare il concetto con termini diversi. Saper gestire questi momenti è più importante che fingere di non avere difficoltà;
- respirare: prima dell'incontro, può essere utile dedicare qualche minuto alla respirazione e arrivare con un po' di anticipo, evitando di aggiungere alla tensione linguistica quella legata alla fretta.



> Non bisogna trascurare la possibilità che il recruiter chieda di simulare una situazione operativa. A un candidato per il Front Office potrebbe essere chiesto di accogliere un ospite, gestire una richiesta particolare o rispondere a un reclamo. In questi casi, oltre alla correttezza linguistica, vengono osservate la capacità di ascolto, la cortesia, la chiarezza e l'attitudine a trovare una soluzione

Durante il colloquio, una delle prime richieste che il recruiter potrebbe fare è quella di presentarsi in inglese: una domanda apparentemente semplice, ma che può mettere in difficoltà chi non ha l'abitudine di parlare di sé in un'altra lingua. Per questo conviene preparare in anticipo una breve presentazione, senza impararla a memoria parola per parola. Il rischio, altrimenti, è quello di perdere il filo non appena la domanda cambia o il recruiter chiede un approfondimento. La presentazione dovrebbe contenere gli stessi elementi di quella in italiano: il percorso formativo o professionale, le esperienze più significative, le competenze sviluppate e le ragioni per cui ci si candida per quella posizione. È importante, però, selezionare le informazioni più pertinenti e utilizzare frasi semplici e corrette, evitando costruzioni troppo elaborate che potrebbero rendere il discorso meno fluido. Un altro aspetto da preparare riguarda la motivazione: saper spiegare perché si desidera lavorare proprio in quella struttura e che cosa si pensa di poter portare al team è importante tanto quanto descrivere le proprie competenze.

> Una strategia efficace è simulare a casa un vero colloquio oppure registrare la propria presentazione e riascoltarla, prestando attenzione alla pronuncia, alla fluidità e alla chiarezza del discorso. Un aiuto può venire dagli strumenti di intelligenza artificiale, ai quali è possibile chiedere di simulare un colloquio per una specifica posizione alberghiera, ricevere domande in lingua e ottenere suggerimenti sulle risposte

Prepararsi alle domande più frequenti consente, poi, di acquisire maggiore sicurezza ed evitare lunghe esitazioni. Tra gli argomenti che possono emergere ci sono le esperienze lavorative precedenti, i punti di forza e le aree di miglioramento, la capacità di lavorare in squadra, la gestione dello stress e la disponibilità a lavorare su turni o in contesti internazionali. È utile anche preparare qualche esempio concreto tratto dalle proprie esperienze. Se viene chiesto, ad esempio, come si gestisce un cliente insoddisfatto, una risposta efficace dovrebbe descrivere brevemente la situazione, spiegare come si è intervenuti e quale risultato si è ottenuto.

Non bisogna trascurare, infine, la possibilità che il selezionatore chieda di simulare una situazione operativa. A un candidato per il Front Office potrebbe essere chiesto di accogliere un ospite, gestire una richiesta particolare o rispondere a un reclamo. In questi casi, oltre alla correttezza linguistica, vengono osservate la capacità di ascolto, la cortesia, la chiarezza e l'attitudine a trovare una soluzione.

Prepararsi a un colloquio in lingua straniera significa anche familiarizzare con il vocabolario specifico della posizione: non serve imparare liste interminabili di vocaboli, meglio concentrarsi sulle parole e sulle frasi che si utilizzano più spesso nel proprio ambito, provando a inserirle in brevi dialoghi. Un buon esercizio consiste nel simulare alcune situazioni tipiche del lavoro, immaginando di dover rispondere a un ospite o confrontarsi con un collega.

Una strategia efficace è simulare a casa un vero colloquio, possibilmente con un insegnante, un amico o una persona madrelingua, oppure registrando la propria presentazione e riascoltandola, prestando attenzione alla pronuncia, alla fluidità e alla chiarezza del discorso. Un aiuto può venire dagli strumenti di intelligenza artificiale, ai quali è possibile chiedere di simulare un colloquio per una specifica posizione alberghiera, ricevere domande in lingua e ottenere suggerimenti sulle risposte.

E se si perde il filo del discorso? Può capitare di non comprendere una domanda o di non trovare subito la parola giusta. In questi casi, è preferibile chiedere gentilmente di ripetere o riformulare la domanda, piuttosto che rispondere in modo impreciso o fingere di aver capito. Saper gestire una difficoltà comunicativa è, infatti, a sua volta, una competenza professionale. Anche per questo, conviene essere sinceri sulla propria preparazione linguistica già dal CV, per non compromettere la credibilità della candidatura.

Insomma, è bene ricordarsi che un colloquio in lingua straniera non è un esame scolastico, ma un'occasione per mostrare come si comunica in un contesto professionale. Prepararsi con metodo, allenarsi sulle situazioni concrete e mantenere un atteggiamento aperto e sincero permette di affrontarlo con maggiore sicurezza e trasformare la conoscenza delle lingue in un vero punto di forza della propria candidatura.


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 Donnaloia

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


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 Italiani Ristoranti e Alberghi
tel. 02 41405461
www.amira.it


Gino Fabbri

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


Roberto Carcangiu

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


Ezio Indiani

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


Enrico Derflingher

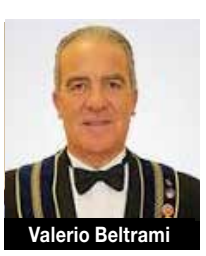
EURO-TOQUES ITALIA
Associazione Europea di Cuochi Professionisti
tel. 0521 525223
www.euro-toques.it


Mauro Di Maio

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


Rocco Cristiano Pozzulo

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


Valerio Beltrami

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


Federico Barbarossa

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

EHMA Italia: l'Hotel General Manager dell'Anno è Cristiano Cabutti



A destra,
Cristiano Cabutti insieme a Ezio A. Indiani in occasione della cerimonia di premiazione, che si è tenuta nei giorni scorsi a Sanremo durante la riunione autunnale di EHMA Italia

È **Cristiano Cabutti**, General Manager di W Milan, l'Hotel General Manager dell'Anno 2026 di EHMA Italia. A lui è andato il riconoscimento assegnato ogni anno dalla European Hotel Managers Association a un Direttore Generale d'albergo socio della delegazione italiana distintosi per il lavoro professionale svolto durante l'anno e nel corso della carriera professionale, oltre che per la dedizione alle attività dell'associazione, che rappresenterà poi l'Italia alla selezione per il premio europeo.

"Cristiano Cabutti rappresenta un esempio di leadership alberghiera capace di coniugare esperienza, visione e una forte attenzione alle persone – ha commentato **Ezio A. Indiani**, Delegato Nazionale EHMA Italia e GM dell'Hotel Principe di Savoia Milano in occasione della cerimonia di premiazione durante la riunione autunnale dell'associazione, che si è svolta nei giorni scorsi a Sanremo –. Nel suo percorso professionale ha dimostrato solide capacità manageriali e una costante attenzione all'evoluzione del settore, distinguendosi per la capacità di guidare team e strutture complesse, mantenendo sempre elevati standard di servizio e di qualità. Il suo approccio alla gestione alberghiera riflette pienamente i valori di professionalità, etica e condivisione che sono alla base di EHMA".

Cabutti vanta una significativa esperienza nel settore dell'hôtellerie di lusso, maturata attraverso incarichi di crescente responsabilità in importanti realtà dell'hospitality. Dal novembre 2020 al luglio 2026 è stato Direttore Generale del JW Marriott Venice Resort & Spa, dove ha guidato la riapertura della struttura dopo la chiusura legata alla pandemia. Il suo lavoro si è concentrato sul riposizionamento del resort, sia in termini di business mix sia di percezione del lusso, sul recupero della coesione e della motivazione del team e sul raggiungimento degli obiettivi di business e di Balanced Scorecard. Da agosto 2026 è alla guida di W Milan, dove è impegnato nella fase di pre-opening. Il suo incarico comprende lo sviluppo del prodotto e del posizionamento, la definizione dei concept Food&Beverage, la costruzione della struttura organizzativa e la preparazione operativa in vista dell'apertura. "Un ruolo strategico – evidenzia EHMA – che richiede la capacità di costruire un leadership team solido e di assicurare l'allineamento tra proprietà, brand e stakeholder del progetto. Il suo approccio manageriale combina visione strategica e presenza quotidiana sul campo, con particolare attenzione alla qualità del servizio, alla personalizzazione dell'esperienza degli ospiti e al raggiungimento di solidi risultati economico-finanziari. Centrale – sottolinea ancora l'associazione – è anche la capacità di costruire team coesi e motivati, promuovendo una cultura aziendale fondata su formazione continua, fiducia, inclusione e meritocrazia".

EHMA ha poi sottolineato la sensibilità di Cabutti verso la sostenibilità, intesa come parte integrante del modello di business e della relazione con il territorio, e il contributo alle attività dell'associazione, con la partecipazione al programma di mentoring "Mentor Me", dedicato allo sviluppo dei giovani talenti dell'ospitalità.

Tra i candidati al premio 2026, insieme a Cabutti, c'erano altri nomi di rilievo dell'hospitality italiana, come **Gianrico Esposito**, General Manager di Excelsior Hotel Gallia, e **Giacomo Grossi**, General Manager di Villa Cortine Palace Hotel.

"Ricevere questo riconoscimento da EHMA rappresenta per me un'emozione profonda e un momento di grande gratitudine – ha commentato Cabutti –. È un premio che sento di condividere con tutte le persone che hanno accompagnato il mio percorso: i maestri da cui ho imparato, i colleghi e i team con cui ho avuto il privilegio di lavorare e, soprattutto, la mia famiglia. Avevo dodici anni quando sognavo di diventare direttore d'albergo: questo premio mi ricorda quanto sia importante continuare a credere nei propri sogni, senza mai smettere di imparare e senza mai arrendersi".

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/richieste 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

Due nuove aperture a Roma e Brescia per LHM – Luxury Hotel Management



Due nuove aperture in vista per LHM – Luxury Hotel Management, la società italiana di gestione alberghiera white label specializzata nello sviluppo e nella valorizzazione di progetti di ospitalità di alta gamma. La prima è prevista per la fine del 2027 a Roma, in via della Pallacorda, nel cuore del centro storico, a pochi passi da Piazza Navona e dal Parlamento: un nuovo boutique hotel il cui progetto di interior design è affidato a Giuliano dell'Uva Studio. Il secondo progetto è previsto per il 2029 a Brescia, in Piazza della Loggia, dove LHM svilupperà un nuovo boutique hotel.

"Il mercato dell'ospitalità sta evolvendo e richiede oggi competenze sempre più trasversali, capacità di interpretare le opportunità e modelli di gestione flessibili – ha commentato la Founder & CEO, **Cristina Paini** –. In LHM crediamo che il valore di un progetto alberghiero nasca dall'equilibrio tra visione imprenditoriale, solidità gestionale e qualità del prodotto nella quale trovano espressione il prendersi cura dell'ospite, l'attenzione al dettaglio e una costante ricerca della bellezza. È con questo approccio che guardiamo al futuro: crescere in modo selettivo, attraverso progetti capaci di valorizzare il patrimonio immobiliare italiano e offrire nuove interpretazioni dell'ospitalità contemporanea".

Nel 2026 LHM sta raggiungendo un volume d'affari complessivo pari a circa 17,3 milioni di euro, un risultato sostenuto da un portafoglio che comprende attualmente hotel tra Roma e Milano, tra cui il boutique hotel affiliato a Design Hotels, Palazzo Velabro (nella foto). Con le nuove aperture già contrattualizzate, LHM punta a superare i 25 milioni euro di volume d'affari gestito nei prossimi tre anni e prosegue la ricerca di nuove opportunità di sviluppo a Venezia e Milano, con interesse anche per Napoli e Firenze.

Palazzo Cordusio Gran Meliá entra in Virtuoso

Palazzo Cordusio Gran Meliá entra in Virtuoso, la rete internazionale del lusso che riunisce 2.800 partner selezionati in 100 Paesi. L'hotel cinque stelle milanese, ospitato dallo storico Palazzo Venezia, dimora milanese nel cuore della città, affacciata sul Duomo, è il sesto hotel di Meliá Hotels International a entrare nel network, affiancando il ME Ibiza e le strutture sorelle a marchio Gran Meliá Palacio de los Duques a Madrid, Hotel Colón a Siviglia, Villa Agrippina a Roma, Gran Meliá Iguazú in Argentina.

"Il processo di selezione di Virtuoso è estremamente rigoroso, per questo entrare a far parte della rete è per noi un vero onore – ha commentato il General Manager dell'hotel, **Nagive Asm** –. La cura che le agenzie Virtuoso dedicano ai propri clienti si sposa perfettamente con la nostra filosofia di ospitalità su misura. Oggi, grazie a questa partnership, potremo offrire ad advisor e viaggiatori vantaggi, servizi ed esperienze capaci di superare ogni aspettativa".





Villa d'Este: con Palazzo Venezia torna a nuova vita lo storico Bar Monti di Como

Ha aperto le porte agli ospiti nei giorni scorsi Caffè Cavour, nuovo indirizzo del gruppo Villa d'Este. Ospitato negli spazi dello storico Bar Monti, affacciato su piazza Cavour, nel cuore di Como, il locale è stato per generazioni punto d'incontro e piccolo osservatorio sulla vita cittadina, luogo di appuntamenti e conversazioni.

Villa d'Este La Collezione inserisce, dunque, nel proprio portfolio questa nuova realtà, che trova casa all'interno di Palazzo Venezia, boutique hotel affacciato sulla città e sul lago di Como, primo hotel cittadino a entrare a far parte di The Leading Hotels of the World. "Con Caffè Cavour vogliamo dare nuova vita a un luogo che appartiene alla storia e alla memoria di Como, riproponendolo non solo ai nostri ospiti, ma soprattutto alla città – dichiara **Davide Bertilaccio**, Amministratore Delegato di Villa d'Este –. Questo progetto esprime la visione che guida lo sviluppo di Villa d'Este La Collezione: valorizzare luoghi dalla forte identità, come la storica città di Como, preservarne l'anima e interpretarli con sensibilità contemporanea".

L'esperienza gastronomica è firmata dall'Executive Chef **Alessandro Rinaldi**, già alla guida del Ristorante Altariva, a Palazzo Venezia, e del Bar delle Terme presso l'Albergo Terminus, con una proposta di cucina che attraversa i diversi momenti della giornata, dalla colazione alla cena, ispirandosi alla tradizione italiana e reinterpretandola con eleganza, creatività e attenzione alle materie prime.



CASA VILLAMARINA
TENUTE SELLA&MOSCA

Casa Villamarina Sella&Mosca (GRUPPO TERRA MORETTI VINO) **Alghero (SS)**
Nel cuore della tenuta Sella & Mosca, tra i vigneti storici di Alghero, Casa Villamarina è il luogo in cui ospitalità, tradizione gastronomica e cultura del vino si incontrano per offrire agli ospiti un'esperienza autentica e distintiva.

Casa Villamarina rappresenta l'espressione dell'ospitalità firmata Sella & Mosca, dove la valorizzazione del territorio si traduce in una proposta gastronomica che esalta identità, stagionalità e qualità delle materie prime

Per la stagione 2027 siamo alla ricerca di un/una: **Aiuto cuoco/A**
Sede di lavoro: Alghero (SS) Cosa farai Inserito/a all'interno della brigata di cucina e riportando direttamente allo Chef, contribuirai alla preparazione dei piatti e alla gestione delle attività quotidiane della cucina, collaborando al mantenimento degli elevati standard qualitativi che caratterizzano Casa Villamarina.

Principali responsabilità
• Preparazione delle materie prime e delle linee di servizio;
• Supporto nella realizzazione dei piatti secondo ricette e indicazioni dello Chef;
• Corretta conservazione e stoccaggio degli alimenti;
• Riordino e pulizia delle attrezzature e degli ambienti di lavoro;
• Applicazione delle procedure HACCP e delle norme igienico-sanitarie vigenti;
• Supporto durante il servizio e in occasione di eventi e attività speciali;
• Collaborazione con il team per garantire efficienza, qualità e continuità del servizio;
• Contributo all'organizzazione delle attività quotidiane della cucina e alla riduzione degli sprechi.

Chi cerchiamo
• Esperienza, anche breve, come Aiuto Cuoco/a, Commis di Cucina o in ruoli analoghi;
• Conoscenza delle principali tecniche di preparazione e cottura;
• Conoscenza delle norme HACCP;
• Capacità di lavorare in squadra e in contesti dinamici;
• Precisione, affidabilità e attenzione ai dettagli;
• Flessibilità operativa e spirito collaborativo;
• Passione per la cucina e desiderio di crescita professionale.

Perché scegliere Casa Villamarina Lavorare a Casa Villamarina significa entrare a far parte di una realtà che unisce ristorazione, ospitalità e cultura del vino in uno dei contesti più iconici della Sardegna, collaborando con professionisti accomunati dalla passione per la qualità, l'autenticità e la valorizzazione del territorio.

Cosa offriamo
• Contratto di lavoro stagionale a tempo determinato;
• Periodo di inserimento indicativo: fine febbraio 2027 – ottobre 2027;
• Applicazione del CCNL Operai Agricoli e Florovivaisti;
• Orario di lavoro full time, 40 ore settimanali distribuite su 6 giorni lavorativi;
• Retribuzione annua lorda (RAL) compresa indicativamente tra € 26.000 e € 30.000, definita in funzione dell'esperienza e delle competenze maturate;
• Ticket Restaurant secondo le previsioni aziendali applicabili;
• Indennità trasporto secondo le previsioni aziendali applicabili;
• Opportunità di apprendimento e crescita professionale all'interno di una delle più importanti realtà vitivinicole italiane.

Candidati Se desideri entrare a far parte di una realtà che fa della qualità, dell'ospitalità e della valorizzazione delle persone i propri punti di forza, inviaci la tua candidatura.

Saremo felici di conoscerti.

Invia il tuo CV a: **cvd330@jobintourism.net** Sella & Mosca promuove le pari opportunità e valorizza la diversità in tutte le sue forme.

La ricerca è rivolta a candidati e candidate nel rispetto dei principi di inclusione, equità e non discriminazione, ai sensi della normativa vigente.

Il trattamento dei dati personali sarà effettuato nel rispetto del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) e della normativa applicabile in materia di protezione dei dati personali. Condividi il post o tagga una persona che potrebbe essere interessata a questa opportunità.

Con i suoi 520 ettari vitati a corpo unico, rappresenta da sempre una delle realtà più significative del vino italiano, riconosciuta a livello internazionale.

La tenuta si sviluppa come un borgo del vino, in cui produzione, ospitalità e vita del luogo concorrono a definire un'identità unica.
In questo paesaggio articolato, con un patrimonio vitivinicolo che si estende fino al Sulcis e alla Gallura, la cantina dà vita a una produzione profondamente legata ai territori di appartenenza.

Ogni vino nasce così da una visione che unisce cultura, storia, umanità e senso dell'accoglienza, con l'obiettivo di valorizzare la ricchezza, la biodiversità e il carattere unico

Tutti i CV devono essere inviati comprensivi di autorizzazione al trattamento dei dati personali in conformità al Regolamento UE n. 2016/679 - GDPR e saranno utilizzati esclusivamente per la selezione in corso.

L'offerta di lavoro si intende riferita ad entrambi i sessi secondo il disposto delle leggi 903/77 e 125/91

HOTEL MONASTERO SANTANDREA

L'**Hotel Monastero Sant'Andrea**, splendida struttura ricettiva situata nel cuore di **Assisi**, è alla ricerca di nuove figure professionali da inserire nel proprio organico per la stagione.

Se hai passione per l'ospitalità e desideri lavorare in un ambiente suggestivo e stimolante siamo la struttura ideale.

Ricerchiamo:

– Receptionist

Per la nostra reception siamo alla ricerca di una figura accogliente e organizzata, che rappresenti il primo punto di contatto per i nostri ospiti.

Requisiti richiesti:
• Esperienza pregressa nel ruolo.
• Ottime capacità comunicative e relazionali.
• Conoscenza base del pacchetto Office.
• Precisione, spiccate doti organizzative e attitudine al problem solving.
• È gradita la conoscenza della lingua inglese.

– Cameriere

Requisiti richiesti:
• Esperienza pregressa nel ruolo.
• Ottime capacità comunicative e relazionali.
• È gradita la conoscenza della lingua inglese.

– Cuoco e aiuto cuoco

Requisiti richiesti:
• Esperienza pregressa nel ruolo.
• Ottime capacità comunicative e relazionali.

Cosa offriamo:
• Ambiente di lavoro dinamico, giovanile e professionale.
• Contratto di lavoro commisurato all'effettiva esperienza del candidato.
• Concrete possibilità di crescita professionale all'interno della struttura.

Come candidarsi?

Se ti riconosci in questo profilo invia la tua candidatura e il tuo Curriculum Vitae all'indirizzo email dell'hotel:

cvd329@jobintourism.net

Tutti i CV devono essere inviati comprensivi di autorizzazione al trattamento dei dati personali in conformità al Regolamento UE n. 2016/679 - GDPR e saranno utilizzati esclusivamente per la selezione in corso.

L'offerta di lavoro si intende riferita ad entrambi i sessi secondo il disposto delle leggi 903/77 e 125/91

HOTEL LA PALMA
CAPRI

Nel cuore vibrante dell'isola di **Capri**, a pochi passi dalla celebre Piazzetta – Piazza Umberto I – si trova l'**Hotel La Palma**, un autentico gioiello di eleganza e storia che incarna perfettamente lo spirito mondano, sofisticato e senza tempo dell'isola.

L'isola infatti è sinonimo di bellezza mediterranea, di artigianato raffinato, di boutique esclusive e di una vita sociale vivace e cosmopolita. In questo contesto straordinario, **l'Hotel La Palma** rappresenta una vera e propria istituzione.

Fondato nel 1822 con il nome di *Locanda Pagano*, è il più antico albergo dell'isola e ha ospitato nei secoli artisti, poeti e viaggiatori illustri, diventando un punto di riferimento per chi cerca autenticità e charme. La sua posizione strategica, a ridosso delle boutique di Via Vittorio Emanuele e a pochi passi dai luoghi simbolo della dolce vita caprese, lo rende il luogo ideale per vivere Capri da protagonista.

Con la sua riapertura, l'Hotel La Palma segna il prestigioso debutto italiano della **Oetker Hotels**, gruppo alberghiero di fama internazionale che riunisce alcune delle proprietà più esclusive al mondo, tra cui *Le Bristol* a Parigi, *Eden Rock* a St Barths e *Hotel du Cap-Eden-Roc* nel sud della Francia. L'arrivo di Oetker a Capri porta con sé una filosofia dell'ospitalità unica, quella dei "Masterpiece Hotels", dove ogni dettaglio è curato con passione e precisione per offrire un'esperienza memorabile e su misura.

Figure ricercate:

- **Lobby Ambassador (Front Office)**
- **Junior Guest Relations Agent (Front Office)**
- **Guest Relations Supervisor (Front Office)**
- **Back Concierge**
- **Concierge**
- **Bellperson**
- **Room Attendant (Turndown)**
- **Housekeeping Supervisor**
- **SPA Reception & Retail**
- **Spa Therapist / Beautician**
- **Hairdresser / Spa Therapist**

F&B – Casa Tua

- **Chef de Partie**
- **Commis de Partie**
- **Commis de Partie – Pastry**
- **Sushi Chef**
- **Chef de Rang**
- **Commis de Rang**
- **Bartender**
- **Sommelier**
- **Restaurant Manager**

Potrai effettuare il colloquio di lavoro per queste posizioni al **TFP Summit Napoli 2026,** presso Il *Palazzo Caracciolo*, il **18 Novembre 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

HOTEL MONACO & GRAND CANAL
VENEZIA

L'**Hotel Monaco & Grand Canal**, iconica struttura affacciata direttamente sul Canal Gran-de e a pochi passi da Piazza San Marco, ricerca una figura professionale ed entusiasta da inserire nel proprio reparto Housekeeping.

– Seconda Governante (Assistant Executive Housekeeper)

Descrizione del ruolo:

La risorsa si occuperà della supervisione e del coordinamento quotidiano del team dei piani per mantenere i massimi standard di pulizia, ordine e decoro della struttura.

Principali responsabilità:

- Coordinare e supportare il lavoro di cameriere ai piani, facchini e addetti alle aree comuni.
- Ispezionare le camere (in arrivo, in partenza e in fermata) e le aree pubbliche, garantendo il rispetto rigoroso degli standard dell'hotel.
- Gestire la biancheria e monitorare le attività della lavanderia interna o esterna.
- Comunicare con il Ricevimento e la manutenzione per ottimizzare i tempi di assegnazione delle camere e segnalare eventuali guasti, inventario

Requisiti richiesti:

- Esperienza pregressa nel ruolo di Seconda Governante o di Supervisore ai Piani in hotel di pari categoria (4 o 5 stelle).
- Forte attenzione ai dettagli, precisione e spiccate doti organizzative.
- Capacità di leadership e attitudine al lavoro di squadra.
- Buona conoscenza della lingua italiana e possibilmente della lingua inglese per interfacciarsi con gli ospiti in caso di necessità.
- Flessibilità oraria e disponibilità a lavorare su turni, inclusi i fine settimana e i giorni festivi.
- Residenza o domicilio a Venezia o nelle zone limitrofe stabilmente collegate.

Cosa offriamo:

- Inquadramento contrattuale e retribuzione commisurati all'esperienza effettiva del candidato (CCNL Turismo).
- Vitto durante i turni di lavoro.
- Ambiente di lavoro prestigioso e stimolante in uno degli hotel storici più importanti di Venezia.

I candidati interessati possono inviare il proprio Curriculum Vitae aggiornato, completo di foto e autorizzazione al trattamento dei dati personali (GDPR – Regolamento UE 2016/679), all'indirizzo email: **cvd331@jobintourism.net**

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

HOTEL ANTICO DOGE

L'**Hotel Antico Doge**, a **Venezia**,
ricerca un/a **Receptionist** con esperienza.
Si richiede autonomia nella gestione del reparto, cura dello standing e forte orientamento all'ospite.

Necessaria la conoscenza dell'inglese.

Si offre contratto part time di 24 ore settimanali, CCNL Turismo, con livello commisurato all'esperienza.
Inviare CV con foto e referenze via email a

cvd332@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

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.

Le principali esigenze di ricerca si concentrano attualmente sul Borgo dei Conti Resort, con particolare riferimento ai seguenti reparti e profili professionali:

• **Sala: Chef de Rang, Commis de Rang** (inglese ed esperienza pregressa un must per la figura di Chef de Rang)
• **Cucina: Lavapiatti, Commis di Cucina, Chef de Partie, Pasticcere, Aiuto Pasticcere, Sous Chef** (esperienza pregressa nella mansione specifica possibilmente in strutture di pari livello)
• **Front Office: Addetto al Ricevimento, Addetto al Ricevimento Turnante, Portiere Notturno** (esperienza pregressa nella mansione specifica possibilmente in strutture di pari livello ed OTTIMA conoscenza della lingua inglese, una seconda lingua è preferibile)
• **Housekeeping: Cameriera ai Piani, Facchino ai Piani** (esperienza pregressa nella mansione specifica possibilmente in strutture di pari livello, minima conoscenza della lingua inglese e buona conoscenza della lingua italiana)
• **Manutenzione: Manutentore** (esperienza pregressa e ottima conoscenza di manutenzione ordinaria e straordinaria nel settore Hospitality)
• **SPA: Spa Therapist** (esperienza pregressa nella mansione specifica possibilmente in strutture di pari livello e buona conoscenza della lingua inglese).

Potrai effettuare il colloquio di lavoro per queste posizioni al **TFP Summit Napoli 2026,** presso Il *Palazzo Caracciolo*, il **18 Novembre 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

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



Il **Capri Tiberio Palace**, prestigioso hotel 5 stelle situato a **Capri** e membro dei Leading Hotels of the World, ricerca diverse figure professionali per l'ampliamento del proprio organico in vista della stagione 2027:

• **Barman/barlady**

• **Chef de Partie**
• **Demi Chef de Partie**
• **Commis de Partie**
• **Chef de Partie (Pastry)**

• **Front Office Shift Leader**
• **Night Auditor**
• **Front Office Agent Turnante**

• **Chef de Rang**
• **Commis de Rang**
• **Hostess**
• **Addetto/a alla caffetteria**
• **Pool attendant**

• **Cameriera ai piani**
• **Facchino ai piani**

• **Reservations Agent**

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

Si offre:
Ottima retribuzione
Contratto applicato CCNL del Turismo Alberghi
Vitto e Alloggio

Inviare il proprio CV **cvd343@jobintourism.net** indicando nell'oggetto la figura per la quale ci si candida.

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



TURISMO FORMAZIONE PROFESSIONI SUMMIT

IL TFP SUMMIT A NAPOLI!

FAI I TUOI **COLLOQUI DI LAVORO DAL VIVO** A NAPOLI
PRESSO IL **PALAZZO CARACCIOLO**, *VIA CARBONARA, 112.*

18 Novembre 2026 dalle 09:00

Le aziende partecipanti:

PELLICANO HOTELS ITALY · JUMEIRAH CAPRI PALACE · CX LIVING · MIRAMIS · HNH HOSPITALITY · Club Med Jobs

CARUSO A BELMOND HOTEL AMALFI COAST · Castelfalfi · LE SIRENUSE 1951 POSITANO · Tenuta Toscana · HOTEL LA PALMA CAPRI · THE HOSPITALITY EXPERIENCE

JW MARRIOTT VENICE RESORT & SPA · FV GESTIONI futura VACANZE · CASTIGLION DEL BOSCO A ROSEWOOD HOTEL

Partecipa alla formazione gratuita di:

Valoreumano

Relatore: Emilio Luongo

Le persone non rappresentano semplicemente una risorsa da gestire, ma il valore da cui partire per costruire organizzazioni migliori, carriere sostenibili e imprese capaci di affrontare il futuro.

dalle ore 11:30 alle ore 12:15

Ilaria Marocco

IL POTERE COMUNICATIVO DELL'ABBIGLIAMENTO

L'abbigliamento è molto più di una scelta estetica: è uno strumento di comunicazione non verbale che interviene nel modo in cui percepiamo gli altri, veniamo percepiti e ci relazioniamo con il mondo.

dalle ore 14:30 alle ore 15:15

ISCRIVITI GRATIS

HOTEL VOLTA DEI MERCANTI FIRENZE

Nuova Apertura a Firenze: Selezioni Staff di Hotel.

Hotel Volta dei Mercanti nuova struttura in prossima apertura nel centro di **Firenze** è alla ricerca di varie figure professionali motivate, dinamiche e appassionate del settore Hospitality per comporre il team di start-up della struttura.

Se hai voglia di inserirti in un ambiente stimolante e di prendere parte alla nascita di un nuovo punto di riferimento dell'accoglienza fiorentina, stiamo cercando te!

Profili Ricercati:

AREA RICEVIMENTO

• **Addetti Ricevimento** (Front Office):

Gestione del check-in/check-out, accoglienza e assistenza dell'ospite, gestione delle prenotazioni e della cassa.

Servizi di portineria.

Richiesta ottima conoscenza della lingua inglese e una seconda lingua straniera.

Costituisce titolo preferenziale la conoscenza del software.

AREA CUCINA & RISTORAZIONE (F&B)

• **Capi partita Cucina:** Responsabili della gestione e della preparazione dei piatti della propria partita, garantendo gli standard qualitativi e il rispetto delle norme HACCP.

Richiesta esperienza pregressa nel ruolo in contesti strutturati.

• **Commis di Cucina:** Supporto ai Capipartita nelle preparazioni di base, nella pulizia della linea e nel mantenimento dell'ordine in cucina. Passione, precisione e voglia di crescere.

• **Addetti Colazioni:** Gestione del buffet delle colazioni, accoglienza degli ospiti al mattino, servizio caffetteria e riordino della sala. Richiesta solarità, puntualità e buona presenza.

• **Addetti Bistrot:** Servizio al tavolo per la formula bistrot dell'hotel, cura del cliente, flessibilità e forte orientamento alla qualità del servizio.

• **Barmen / Baristi:** Preparazione di cocktail (classici e signature), gestione del bancone del bar, servizio caffetteria ed eccellenti doti comunicative con l'ospite.

AREA PIANI & GUARDAROBA (Housekeeping)

• **Addetta Guardaroba:** Gestione, controllo di tutte le dotazioni dell'albergo (biancheria, lenzuola, tovagliato). Servizio di lavaggio e stiratura dei vestiti della clientela e delle divise del personale. Richiesta massima precisione, cura del dettaglio e ottima organizzazione.

Requisiti Generali:

• Esperienza pregressa nel ruolo di riferimento (preferibilmente in strutture alberghiere o ristorazione di livello).

• Residenza o domicilio stabile a Firenze o zone limitrofe.

• Ottime capacità relazionali, orientamento all'ospite e predisposizione al lavoro di squadra.

• Forte senso di responsabilità, puntualità e flessibilità nella gestione dei turni (inclusi i fine settimana e i festivi).

Cosa Offriamo:

• Contratto di lavoro commisurato all'effettiva esperienza del candidato, regolato dal CCNL Turismo/Alberghi.

• Vitto incluso durante lo svolgimento dei turni di lavoro.

• Ambiente di lavoro giovane, professionale e l'opportunità unica di partecipare al lancio di una nuova struttura alberghiera di prestigio.

Si specifica che la struttura NON offre alloggio, pertanto la ricerca è rivolta esclusivamente a candidati già residenti o domiciliati in zona.

I candidati interessati possono inviare il proprio CV aggiornato via email a: **cvd335@jobintourism.net**, specificando nell'oggetto la posizione per cui ci si candida (es. "Candidatura Addetto Ricevimento – Firenze"), completo di autorizzazione al trattamento dei dati personali (GDPR).

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

BLUSERENA HOTELS & RESORTS

Bluserena Hotels & Resorts.

La nostra storia è iniziata con un hotel sul mare.

Da allora il nostro gruppo è cresciuto fino a una dimensione internazionale.

Oggi accogliamo i nostri ospiti in 13 hotel e resort, a 4 e a 5 stelle, in moderni centri congressi e nella prestigiosa Ethra Thalasso SPA.

Gli hotel sono in Sardegna, Puglia, Sicilia, Calabria e Abruzzo, affacciati su spiagge meravigliose, e in Piemonte, nel comprensorio sciistico della Vialattea.

Offriamo circa 4.200 camere e nei periodi di piena attività contiamo su circa 2.500 dipendenti.

Vogliamo offrire ai nostri ospiti momenti che ricorderanno per sempre. Ascoltiamo i loro desideri per realizzare la vacanza che sognano.

Abbiamo cura e rispetto per i territori che ci ospitano, per la loro natura e il loro sviluppo.

È grazie a tutto questo, all'impegno di ogni giorno, che possiamo offrire esperienze indimenticabili, con tutta la passione e la cura dell'autentica ospitalità italiana.

Si ricercano:

– Economo / Purchasing Manager (Matera, Cosenza, Bari, Cagliari, Catania, Napoli)
– Resort Manager (Napoli, Catania, Cagliari, Bari, Cosenza, Matera)
– Deputy Manager (Napoli, Catania, Cagliari, Bari, Cosenza, Matera)
– Chef (Napoli, Catania, Cagliari, Bari, Cosenza, Matera)
– Front Office Manager / Capo Ricevimento (Napoli, Catania, Cagliari, Bari, Cosenza, Matera)
– Maitre (Napoli, Catania, Cagliari, Bari, Cosenza, Matera)
– Cuoco capo partita (Napoli, Catania, Cagliari, Bari, Cosenza, Matera)
– Housekeeper / Governante (Napoli, Catania, Cagliari, Bari, Cosenza, Matera)
– Bar Manager / Responsabile Bar (Napoli, Catania, Cagliari, Bari, Cosenza, Matera)

Clicca qui per mandare la tua candidatura.

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

CARLO MAGNO HOTEL SPA RESORT MADONNA DI CAMPIGLIO

Hotel Carlo Magno, hotel 4 stelle S a **Madonna di Campiglio** cerca, per la presente **stagione invernale 2026/27** con possibilità di prosecuzione in quella estiva, le seguenti figure professionali:

– Personale di sala (chef de rang);

– Tuttofare (con mansioni di facchinaggio, pulizie e piccole manutenzioni);

– Estetiste/Massaggiatrici per il nostro centro benessere;

– Receptionist con conoscenza della lingua inglese.

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

Si offre contratto a tempo determinato con vitto ed alloggio.

Si prega di inserire nell'oggetto della e-mail di candidatura la mansione per cui ci si candida a: **cvd339@jobintourism.net**

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

Elizabeth Unique Venice – Fondamenta Cannaregio 1061 – 30121 Venezia – Italia.

Ricerca **un/a Receptionist turnante** con esperienza.

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

cvd342@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

HNH Hospitality è un gruppo specializzato nella gestione alberghiera, con un portfolio di 19 strutture distribuite sul territorio nazionale, da Nord a Sud Italia, in città come Milano, Trento, Bergamo, Verona, Padova, Venezia, Trieste e Bologna.

La strategia del gruppo si fonda su un approccio **multibrand**, sviluppato attraverso collaborazioni con importanti partner internazionali quali **IHG Hotels & Resorts, Hilton, BWH Hotels, Accor** e **Radisson Hotel Group**. Questo modello consente di offrire esperienze diversificate, mantenendo al contempo elevati standard qualitativi e una costante attenzione al servizio e all□ospitalità.

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 Napoli 2026,** presso Il *Palazzo Caracciolo*, il **18 Novembre 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

MONT BLANC ***** RELAIS & SPA

Entra a far parte del team di **Relais Mont Blanc**!

Relais Mont Blanc, prestigioso hotel 5 stelle situato a **La Salle**, nel cuore della **Valdigne**, è alla ricerca di professionisti appassionati del settore, capaci di offrire un servizio d'eccellenza autentico e genuino.

Relais Mont Blanc è alla ricerca di personale per i seguenti ruoli:
• **Segretaria/o di ricevimento** – fascia retributiva compresa tra € 23.892,00 e € 25.316,00 lordi annui
• **Restaurant manager** – fascia retributiva compresa tra € 26.837,44 e € 29.354,36 lordi annui
• **Lavapiatti** – retribuzione iniziale pari a € 21.555,66 lordi annui
• **Governante** – fascia retributiva compresa tra € 26.837,00 e € 29.637,00 lordi annui
• **Facchino** – retribuzione iniziale pari a € 21.555,66 lordi annui
• **Commis di sala** – retribuzione iniziale pari a € 22.414,00 lordi annui
• **Chef de rang** – retribuzione iniziale pari a € 23.892,00 lordi annui
• **Cameriera/e ai piani** – retribuzione iniziale pari a € 21.555,66 lordi annui
• **Bartender** – fascia retributiva compresa tra € 23900 e € 25300 lordi annui
• **Economo** – fascia retributiva compresa tra € 25.300,00 e € 27.700,00 lordi annui

Si prega di candidarsi allegando il proprio curriculum vitae al seguente indirizzo mail: **cvd340@jobintourism.net**

Vi informiamo che i Vs. dati personali forniti volontariamente mediante il Vs. curriculum vitae, saranno da noi trattati con modalità manuali ed elettroniche al solo fine di valutare una Vs. possibile candidatura all'interno dell'hotel nel rispetto dei principi di liceità del trattamento, sicurezza e riservatezza sanciti dagli art. 5 e 32 del GDPR. Titolare del trattamento è la società Relais Mont Blanc srl.

I Vs. dati personali saranno conservati per un tempo massimo di un anno superato il quale saranno cancellati o ci riserveremo di richiedervi un curriculum aggiornato.
Rimane Vs. libera prerogativa esercitare i diritti contemplati dagli articoli 15 e ss del Regolamento UE2016/679 contattando il responsabile delle risorse umane della società Relais Mont Blanc srl allo scopo nominata responsabile esterna del trattamento all'indirizzo email.
Le candidature prive dei requisiti richiesti non verranno prese in considerazione.
Tutti i CV devono essere inviati via email e saranno utilizzati esclusivamente per la selezione in corso.

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 Naturno – Merano (BZ), Trentino-Alto Adige www.preidlhof.com, per il nostro Hotel 5 Stelle Lusso, siamo alla ricerca di professionisti da inserire nel nostro team:

• **Chef de Partie Senior:** Richiesta esperienza pluriennale maturata in hotel 5 stelle, ristoranti gourmet o realtà di alto livello.

• **Chef de Partie:** Richiesta esperienza maturata in hotel 5 stelle, ristoranti gourmet o realtà di alto livello.

Cosa offriamo

• Contratto per la lunga stagione di 11 mesi, a partire da Febbraio 2027

• Vitto e alloggio gratuito

• Camera singola

• Inserimento in una prestigiosa struttura 5 Stelle Lusso

• Contratto per la lunga stagione di 11 mesi, a partire da Febbraio 2027

Retribuzione:

• Chef de Partie Senior: € 4.400–5.100 lordi al mese

• Chef de Partie: € 3.500–4.500 lordi al mese

Se sei una persona appassionata, professionale e desideri lavorare in un ambiente di alto livello, invia il tuo CV a **cvd333@jobintourism.net**, indicando nell'oggetto la posizione per la quale ti candidi.

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

Villa Làrio – Pognana Lario, Lago di Como

Una buona ospitalità nasce quando cucina,
sala e bar lavorano nella stessa direzione.

Villa Làrio, a Pognana Lario sul Lago di Como, è una realtà di ospitalità raccolta e riservata, immersa in un giardino affacciato sul lago. I suoi due ristoranti, aperti anche agli ospiti esterni, fanno parte di un'esperienza in cui accoglienza, cucina e servizio devono esprimere la stessa cura.

Per noi l'autenticità delle persone è essenziale.

Cerchiamo chi sappia prendersi cura dell'ospite con un'ospitalità genuina: ascoltare con interesse, cogliere le esigenze e far sentire ogni persona accolta, con calore e naturalezza.

Figure ricercate:

– Food & Beverage Manager
– Restaurant Manager
– Assistant Restaurant Manager
– Restaurant Supervisor
– Sommelier
– Chef de Rang
– Commis di Sala
– Barman
– Commis di Bar
– Front Office Shift Leader
– Guest Service Agent
– Night Auditor

Inviare cv via email a: **cvd336@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

Nuova Apertura **Hotel Volta dei Mercanti (Firenze)**
Hotel Volta dei Mercanti nuova struttura in prossima apertura nel centro di **Firenze** è alla ricerca di un/a **Impiegato/a Amministrativo/a.**

Scopo della posizione:
Il/la candidato/a ideale garantirà il corretto svolgimento delle attività contabili (con focus su bilancio e contabilità analitica) per l'elaborazione della reportistica gestionale mensile.
Si occuperà inoltre della corretta gestione amministrativa del personale lungo l'intero ciclo di vita del rapporto di lavoro e della gestione delle giacenze di magazzino, assicurando il rispetto delle procedure aziendali e della normativa vigente.

Principali Responsabilità:
- Contabilità Generale, Analitica e Bilancio
- Area Rimanenze ed Economato
- Area Payroll e Amministrazione del Personale

Requisiti richiesti:
- Titolo di studio: Diploma di Istituto Tecnico Commerciale (Ragioneria) o Diploma in Amministrazione, Finanza e Marketing (AFM).
- Esperienza: Consolidata esperienza nel ruolo, preferibilmente maturata all'interno del settore alberghiero/hospitality.
- Competenze Software (requisito preferenziale):
- Contabilità: Suite Zucchetti
- PMS/Economato: Scrigno, Easy Meal, EcoWeb
- Reportistica: Monitor
- HR/Payroll: Data Service

Competenze tecniche: Ottima conoscenza di Excel, della contabilità analitica per centri di costo e dei principi del bilancio IV Direttiva CEE.
Soft Skills: Precisione, riservatezza, ottime capacità organizzative, attitudine al lavoro di squadra e alla collaborazione con l'HQ.

Cosa offriamo:
- Inserimento all'interno di un gruppo alberghiero solido e strutturato.
- Retribuzione commisurata all'esperienza
- Inquadramento CCNL Federturismo Turismo Aziende Alberghiere.
- L'opportunità unica di partecipare da protagonisti al lancio e al successo di una nuova prestigiosa struttura a Firenze.

Richiesta residenza **Firenze** e dintorni, lavoro non soggetto a smartworking.
I candidati interessati possono inviare il proprio CV aggiornato via email **cvd335@jobintourism.net**, completo di autorizzazione al trattamento dei dati personali (GDPR).

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

Tenuta Toscana

Immersa nel cuore della *Toscana, **Tenuta Toscana Golf & Field Club*** è un *esclusivo community club di Discovery Land Company*, dove la bellezza senza tempo del paesaggio toscano si intreccia con un nuovo concetto di residenzialità di lusso.

Esteso su oltre 1.100 ettari di colline, vigneti, uliveti e boschi secolari, il Club riunisce residenze private, un campo da golf, una cucina farm-to-table che celebra i sapori del territorio, attività all'aria aperta e percorsi di benessere, dando vita a una comunità in cui il piacere di vivere si esprime attraverso la natura, la convivialità e le tradizioni italiane.

Più che una destinazione, Tenuta Toscana è un luogo dove le famiglie si ritrovano, condividono esperienze e costruiscono ricordi destinati ad accompagnarle per generazioni.

Figure ricercate:

- **Greenkeeper**
- **Junior Golf Attendant**
- **Driver**
- **Chef de Rang**
- **Demi chef de rang**
- **Commis de rang**
- **Hostess**
- **Sommelier**
- **Bartender**
- **Chef de Partie**
- **Demi chef de partie**
- **Commis de partie**
- **Steward**
- **Chef de partie patisserie**
- **Member Services Coordinator**
- **Member Experience Coordinator**
- **Member Services Coordinator Transportation:** è la figura responsabile del coordinamento quotidiano dei servizi di trasporto dedicati a membri, ospiti, VIP e personale aziendale, garantendo un'esperienza efficiente, sicura, discreta e personalizzata, in linea con gli standard di servizio del Club. Il ruolo rappresenta un punto di riferimento operativo per le richieste di trasporto, assicurando il corretto coordinamento tra membri e ospiti, autisti, Guest Services, Concierge e gli altri reparti coinvolti.
- **Caddie Master:** la figura si occuperà della pulizia e preparazione dei golf cart e della gestione delle sacche e dell'attrezzatura dei giocatori, contribuendo a garantire un servizio puntuale e curato per soci e ospiti.
- **Cameriera/ai piani:** la figura si occuperà di effettuare la pulizia e il riassetto delle camere secondo gli standard aziendali.

Potrai effettuare il colloquio di lavoro per queste posizioni al **TFP Summit Napoli 2026,** presso Il *Palazzo Caracciolo*, il **18 Novembre 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

NOBU HOTEL ROMA

Il **Nobu Hotel Roma**, primo Nobu hotel d'Italia, promuove la selezione di specifica figura, dinamica, motivata e brillante, orientata al dettaglio ed alla eccellenza, al fine di rafforzare l'organico, come di seguito rappresentato.

– Sales Manager

Si richiedono preferibilmente diploma di laurea triennale e/o specialistica; ottima conoscenza della lingua inglese; padronanza nella pianificazione, e relativo monitoraggio, del posizionamento generale della struttura ricettiva e dello sviluppo di clientela nei diversi segmenti di mercato; esperienza avanzata in verifica KPI secondo lo Uniform System of Accounts for the Lodging Industry, di strategie prezzi, vendite dirette, market mix; specifica e continuativa esperienza, predisposizione ai rapporti interpersonali, anche disponibilità per fam-trip in Italia ed all'estero; conoscenza del mercato alberghiero 5 Stelle Lusso, in particolare di Roma, nonché dei maggiori Agenti di viaggi, Tour operators, TPI, ecc., e dei principali canali, anche informatici, di vendite in ambito internazionale.

Costituisce titolo preferenziale la conoscenza del PMS Opera Cloud e i dei principali software di riferimento della struttura.
Sono necessarie spiccate doti relazionali per lavoro in team e organizzative, capacità di problem solving e gestione delle priorità, precisione, flessibilità oraria e riservatezza, nonché disponibilità a viaggiare.
Disponibilità in tempi brevi.
Colloquio solo in presenza.

Inviare il proprio Curriculum Vitae (italiano e inglese) a: **cvd341@jobintourism.net**

Contratto di lavoro: Tempo pieno, durata 12 mesi.
La tipologia contrattuale verrà definita in fase di assunzione a seguito di specifica valutazione.
Contratto applicabile: C.c.n.l. "Federalberghi" – Roma

Inviare CV con espressa autorizzazione al trattamento dei dati personali in conformità al Regolamento UE n. 2016/679 – GDPR, che saranno utilizzati esclusivamente per la selezione in corso.

La offerta di lavoro si intende riferita ad entrambi i sessi.
I candidati che supereranno la selezione, anche a seguito di appositi test psico-attitudinali, dovranno presentare specifica documentazione relativa ai propri dati anagrafici, ai titoli posseduti, agli impieghi ed esperienze professionali maturate ed alla assenza di condanne penali e/o carichi pendenti.

Astenersi candidati senza esperienza nel settore alberghiero-ristorativo o che abbiamo partecipato a precedenti selezioni.

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

Futura Vacanze e FV Hotels: Passione, Qualità e Opportunità nel Settore del Turismo e dell'Ospitalità.

Fondata nel 1995, Futura Vacanze è uno dei principali Tour Operator italiani.

La sua missione è creare vacanze che mettono al centro le persone, valorizzando le migliori destinazioni in Italia e all'estero attraverso strutture selezionate e un'esperienza curata in ogni dettaglio.

Futura Vacanze è parte di un vero e proprio ecosistema integrato dell'ospitalità, che unisce Tour Operator, società di gestione alberghiera e società immobiliari. FV Hotels gestisce direttamente resort in alcune delle località più affascinanti d'Italia, tra cui *Puglia, Sicilia, Sardegna, Calabria e Campania.*

Da oltre trent'anni la cultura della qualità guida ogni nostra scelta. Selezioniamo strutture di eccellenza nelle località più suggestive in Italia e all'estero, garantendo servizi curati con professionalità e dedizione. Collaboriamo inoltre con oltre 3.500 agenti di viaggio qualificati, in grado di affiancare e consigliare ogni cliente nella definizione della propria idea di vacanza.

Guardiamo al futuro con un ambizioso progetto di evoluzione, orientato all'innovazione tecnologica, alla valorizzazione del capitale umano e allo sviluppo del prodotto gestito direttamente. È un percorso guidato da una visione strategica chiara, che punta a rafforzare il nostro posizionamento e a offrire esperienze di viaggio sempre più contemporanee, affidabili e di valore.

Ogni stagione coinvolgiamo centinaia di professionisti del turismo, promuovendo collaborazione, dinamismo e crescita. Crediamo che le persone siano un elemento fondamentale del nostro successo. Per questo investiamo nella valorizzazione delle competenze e offriamo opportunità di sviluppo professionale a chi desidera mettersi in gioco e crescere insieme a noi.

Futura Vacanze e FV Hotels uniscono tradizione, innovazione e attenzione alle persone. Il nostro obiettivo è costruire il futuro del turismo e dell'ospitalità attraverso la qualità del servizio, il valore delle competenze e la passione di chi ogni giorno contribuisce a realizzare esperienze significative.

Futura Vacanze Tour Operator cerca nuovi talenti per la sede di **Roma**, per crescere insieme a chi condivide la nostra passione per il viaggio.
– Addetti/e Booking – contratto stagionale

Sono il punto di riferimento dei clienti nella scelta e nella prenotazione della loro vacanza.
Le attività principali:
• gestione delle richieste di prenotazione, telefoniche e online
• consulenza personalizzata sulle soluzioni di viaggio
• inserimento e monitoraggio delle pratiche nel gestionale
• gestione delle criticità, in collaborazione con resort, strutture e partner

RAL: 22.000 – 26.000 €, riproporzionata alla durata del contratto.

– Addetti/e Amministrativi/e – contratto stagionale

Supportano l'ufficio amministrativo nei mesi di maggiore attività, sia sul ciclo attivo (fatturazione, incassi, gestione delle posizioni clienti e agenzie) sia sul ciclo passivo (registrazione delle fatture fornitori, scadenziario e pagamenti), oltre che nelle riconciliazioni.
RAL: 22.000 – 26.000 €, riproporzionata alla durata del contratto.

– **Addetto/a Ufficio Trasporti**
Entra in un team strutturato che gestisce tutto il viaggio dei nostri clienti: biglietteria aerea e marittima, voli charter, allotment e liste passeggeri, transfer aeroportuali e portuali in destinazione.

RAL: 23.000 – 30.000 €.

Per l'inverno 2026/2027 cerchiamo nuovi talenti per i nostri resort in Trentino, e siamo già al lavoro per costruire la squadra della prossima estate. Cerchiamo persone che amano l'ospitalità e desiderano far parte di un team pronto a crescere stagione dopo stagione, in montagna e al mare.

• Addetto/a Amministrativo/a
• Responsabile Ricevimento
• Addetti/e al Ricevimento
•Portiere di Notte
• Capi Partita
• Commis di Cucina
• Maître
• 2° Maître
• Commis di Sala
• Governante
• Cameriere/i ai Piani
• Responsabile Manutenzione
• Manutentore

Potrai effettuare il colloquio di lavoro per queste posizioni al **TFP Summit Napoli 2026,** presso Il *Palazzo Caracciolo*, il **18 Novembre 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

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