



FALKENSTEINER HOTELS & RESIDENCES

<http://jobday.lavoroturismo.it/jesolo-job-day-2019>

<https://www.falkensteiner.com/it>

Quando nel 1957 Maria e Josef Falkensteiner inaugurarono una pensioncina in Val Pusteria (Alto Adige), nessuno avrebbe immaginato che avrebbero dato vita a un gruppo alberghiero di fama internazionale. In poco più di 50 anni, da un piccolo hotel a conduzione familiare è nato un gruppo di successo con oltre 1.700 collaboratori distribuiti in 28 hotel e 4 residence. Qual è la formula vincente che ha permesso tutto questo?

Noi di Falkensteiner crediamo che le chiavi del successo siano due: l'ospitalità dettata dal cuore e il fascino particolare delle nostre location! Sono questi i segreti che dal 1957 fanno sì che i nostri ospiti si sentano a casa lontano da casa. Welcome Home!

La nostra cultura di "Welcome home!" la applichiamo non solo ai nostri ospiti, ma anche al comportamento che riserviamo ai nostri dipendenti. Siamo un'azienda di famiglia in continua crescita che mette in evidenza la singola persona. Siamo un team dinamico e coraggioso in cui sono importanti i valori della tradizione e la famiglia.

NOI TI OFFRIAMO:

- All-Inclusive Onboarding in fase iniziale per essere introdotti al lavoro in modo graduale
- Possibilità di carriera e di sviluppo in un gruppo alberghiero in crescita
- Possibilità di partecipare alle decisioni in un ambiente di lavoro dinamico

- Numerose possibilità di perfezionamento e aggiornamento nella nostra Falkensteiner Academy e nella nostra accademia per manager
- Goditi le vacanze nei migliori hotel, cioè da noi, a condizioni vantaggiose.

POSIZIONI RICERCATE

QUALIFICA RICERCATA	NUM. PERS	DISP. ALLOGGIO	PERIODO DI ASSUNZIONE	MANSIONI DA SVOLGERE	COMPETENZE RICHIESTE
CAMERIERA AI PIANI	1	SI CON DETRAZIONE	GIUGNO-SETTEMBRE	<ul style="list-style-type: none">• RESPONSABILITÀ DI UNA PULIZIA OTTIMALE NELL'AMBIENTE DELLE CAMERE DEGLI OSPITI E DEGLI SPAZI PUBBLICI• COMPITI DI PULIZIA GENERALE• COLLABORAZIONE CON LA DIVISIONE TECNICA PER LA FUNZIONALITÀ DELLE CAMERE DEGLI OSPITI• RISPETTO DELLA NORMATIVA HACCP	<ul style="list-style-type: none">• ESPERIENZA LAVORATIVA NELLA PULIZIA DI HOTEL E IMMOBILI• FORMAZIONE COMPLETATA NEL SETTORE ALBERGHIERO• CONOSCENZA DEL TEDESCO O DELL'INGLESE• BUONE CAPACITÀ ORGANIZZATIVE E METODO DI LAVORO SCRUPOLOSO• MARCATA PROPENSIONE ALLA PULIZIA, PRECISIONE E CURA DEL DETTAGLIO• FLESSIBILITÀ, AFFIDABILITÀ E CORDIALITÀ
CHEF DE RANG - RISTORANTE	1	SI CON DETRAZIONE	MAGGIO-SETTEMBRE	<ul style="list-style-type: none">• RESPONSABILITÀ DELLA CURA DEGLI OSPITI NEL RISTORANTE E NEL BAR	<ul style="list-style-type: none">• ESPERIENZA LAVORATIVA PLURIENNALE NEL SETTORE ALBERGHIERO E DELLA



JESOLO JOB DAY

9 aprile 2018 - Palazzo del Turismo, Jesolo



<https://inrecruiting.interviewweb.it/jesolojobday/it/career>

<https://www.lavoroturismo.it>

				<ul style="list-style-type: none"> •GARANZIA DI UNO SVOLGIMENTO OTTIMALE DEL SERVIZIO •RESPONSABILITÀ DELL'ISTRUZIONE E DEL CONTROLLO DEI COLLABORATORI IN SERVIZIO E DEGLI APPRENDISTI NEL RISTORANTE •DISBRIGO DELLE ORDINAZIONI DEL SERVIZIO IN CAMERA E SVOLGIMENTO DI UN SERVIZIO CORRETTO E PROFESSIONALE •RISPETTO DELLA NORMATIVA HACCP •OTTIMIZZAZIONE DEL FATTURATO DEL RISTORANTE MEDIANTE VENDITA DI PRODOTTI SUPPLEMENTARI 	<p>RISTORAZIONE DI ALTO LIVELLO</p> <ul style="list-style-type: none"> •FORMAZIONE PROFESSIONALE COMPLETATA NEL SETTORE ALBERGHIERO/DELLA RISTORAZIONE •OTTIMA CONOSCENZA DEL TEDESCO E DELL'INGLESE; LA CONOSCENZA DI ALTRE LINGUE COSTITUISCE TITOLO PREFERENZIALE •COMPETENZE ORGANIZZATIVE, CAPACITÀ DI LAVORARE IN TEAM E CARATTERISTICHE DI LEADERSHIP •ECCEZIONALI CONOSCENZE VINICOLE (A LIVELLO NAZIONALE E INTERNAZIONALE) •AMBIZIONE, PROPENSIONE AL CONTATTO UMANO E MOTIVAZIONE •BUON ORIENTAMENTO AI SERVIZI E ALLA QUALITÀ •ECCELLENTE COMUNICAZIONE, ATTEGGIAMENTO CONVINCENTE E PERSUASIVO •ATTEGGIAMENTO POSITIVO, APPROCCIO PRAGMATICO E GRANDE DISPONIBILITÀ •CAPACITÀ DI LAVORARE IN TEAM E DI SOPPORTARE LO STRESS
COMMIS DE RANG - RISTORANTE	1	SI CON DETRAZIONE	GIUGNO-SETTEMBRE	<ul style="list-style-type: none"> •RESPONSABILITÀ DELLA COLLABORAZIONE NEL COMPLESSO DELLE OPERAZIONI DI SERVIZIO •REALIZZAZIONE DELLA MISE EN PLACE E DELLE OPERAZIONI DI APPARECCHIAMENTO E PULIZIA NEL RISTORANTE •CONTROLLO DELLA CORRETTEZZA E COMPLETEZZA DELLE PIETANZE PRIMA DEL SERVIZIO •SERVIZIO PROFESSIONALE DI PIETANZE E BEVANDE •OTTIMIZZAZIONE DEL FATTURATO DEL RISTORANTE MEDIANTE VENDITA DI PRODOTTI SUPPLEMENTARI 	<ul style="list-style-type: none"> •ESPERIENZA LAVORATIVA DI ALMENO 1 ANNO NEL CAMPO DEL SERVIZIO •FORMAZIONE PROFESSIONALE COMPLETATA NEL SETTORE ALBERGHIERO/GASTRONOMICO •OTTIMA CONOSCENZA DEL TEDESCO E DELL'INGLESE; LA CONOSCENZA DI ALTRE LINGUE COSTITUISCE TITOLO PREFERENZIALE •PRESENZA CURATA E DIMESTICHEZZA •OTTIME MANIERE E PROPENSIONE AL RAPPORTO CON GLI OSPITI •BUON ORIENTAMENTO AI SERVIZI E ALLA QUALITÀ •ATTEGGIAMENTO GENUINO, CONVINCENTE E PERSUASIVO •ATTEGGIAMENTO POSITIVO, APPROCCIO PRAGMATICO E GRANDE DISPONIBILITÀ
CAPO PARTITA	1	SI CON DETRAZIONE	GIUGNO-SETTEMBRE	<ul style="list-style-type: none"> •ASSISTENZA AL RESTAURANT MANAGER, ALLO CHEF DE CUISINE O AL SOUS CHEF •RESPONSABILITÀ DELLA PREPARAZIONE E DELL'IMPIATTAMENTO DI PIETANZE CALDE O FREDDI PER BUFFET, BANCHETTI, MENÙ 	<ul style="list-style-type: none"> •ESPERIENZA LAVORATIVA DI ALMENO 3 ANNI •FORMAZIONE PROFESSIONALE COMPLETATA COME CUOCO/A OPPURE OPERATORE/TRICE ALBERGHIERO/A •OTTIMA CONOSCENZA DEL TEDESCO E DELL'INGLESE



JESOLO JOB DAY

9 aprile 2018 - Palazzo del Turismo, Jesolo



**LAVORO
TURISMO.IT**

				<p>ALLA CARTA O SERVIZIO IN CAMERA</p> <ul style="list-style-type: none"> •SVOLGIMENTO DI ATTIVITÀ AMMINISTRATIVE ALL'OCCORRENZA •PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ IN CIASCUN AMBITO •CONTROLLO PROFESSIONALE DELLE MATERIE PRIME CONSEGNATE E LORO LAVORAZIONE EFFICIENTE •STESURA DI MENÙ FISSO O ALLA CARTA O DELLE OFFERTE DEL GIORNO SECONDO LA STAGIONALITÀ DEGLI ALIMENTI •RISPETTO DELLA NORMATIVA HACCP NELLA CUCINA •ALL'OCCORRENZA, SVOLGIMENTO DI ATTIVITÀ AMMINISTRATIVE A SOSTEGNO DEL RESTAURANT MANAGER, DELLO CHEF DE CUISINE O DEL SOUS CHEF 	<ul style="list-style-type: none"> •SOLIDE CONOSCENZE DEI PRODOTTI ALIMENTARI •BUON ORIENTAMENTO AI SERVIZI E ALLA QUALITÀ •ECCELLENTE CAPACITÀ DI COMUNICARE E DI LAVORARE IN TEAM •ATTEGGIAMENTO POSITIVO, APPROCCIO PRAGMATICO ED ELEVATA PROPENSIONE AL PROBLEM SOLVING •PRIMA ESPERIENZA COME LEADER COSTITUISCE TITOLO PREFERENZIALE
AIUTO PASTICCIERE	1	SI CON DETRAZIONE	MAGGIO-SETTEMBRE	<ul style="list-style-type: none"> •PREPARAZIONE E DELL'IMPIATTAMENTO DI DESSERT, TORTE, DOLCI CALDI O FREDDI PER BUFFET E MEZZA PENSIONE •SVOLGIMENTO DI ATTIVITÀ AMMINISTRATIVE ALL'OCCORRENZA •PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ IN CIASCUN AMBITO •CONTROLLO PROFESSIONALE DELLE MATERIE PRIME CONSEGNATE E LORO LAVORAZIONE EFFICIENTE •RISPETTO DELLA NORMATIVA HACCP NELLA CUCINA 	<ul style="list-style-type: none"> •ESPERIENZA LAVORATIVA NEL CAMPO DELLA PASTICCERIA •FORMAZIONE PROFESSIONALE COMPLETATA COME PASTICCIERE/A •OTTIMA CONOSCENZA ORALE DEL TEDESCO E DELL'INGLESE •ECCEZIONALI CAPACITÀ ORGANIZZATIVE E DI COMUNICAZIONE •SENSO DI RESPONSABILITÀ, CAPACITÀ DI LAVORARE IN TEAM E COINVOLGIMENTO
RECEPTIONIST	1	SI CON DETRAZIONE	MAGGIO-SETTEMBRE	<ul style="list-style-type: none"> •GARANZIA DELLO SVOLGIMENTO SENZA INTOPPI DELLE ATTIVITÀ QUOTIDIANE DEL FRONT OFFICE •DISBRIGO DI TUTTI I COMPITI AMMINISTRATIVI ED ELABORAZIONE DELLA CORRISPONDENZA •RICEVIMENTO E CURA DEGLI OSPITI (CHECK-IN E CHECK-OUT) •ASSISTENZA A MISURA DI OSPITE PER LA SODDISFAZIONE DEI SUOI BISOGNI E GESTIONE DEI RECLAMI •GARANZIA DELLO SVOLGIMENTO SENZA INTOPPI DELL'ORGANIZZAZIONE AMMINISTRATIVA •RESPONSABILITÀ DELL'ELABORAZIONE PRONTA E PROFESSIONALE DELLE PRENOTAZIONI IN ENTRATA •PERSONA DI RIFERIMENTO SUL POSTO PER GLI OSPITI 	<ul style="list-style-type: none"> •ESPERIENZA LAVORATIVA DI ALMENO 2-3 ANNI NELL'AMBITO DEL FRONT OFFICE •FORMAZIONE PROFESSIONALE COMPLETATA NEL SETTORE ALBERGHIERO •PRESENZA CURATA E ATTEGGIAMENTO SQUISITO •ECCELLENTE COMUNICAZIONE, ATTEGGIAMENTO CONVINCENTE E PERSUASIVO •OTTIMA CONOSCENZA SCRITTA E ORALE DEL TEDESCO, DELL'INGLESE E PREFERIBILMENTE DELLA LINGUA RUSSA; LA CONOSCENZA DI ALTRE LINGUE COSTITUISCE TITOLO PREFERENZIALE •BUONA CONOSCENZA DI MICROSOFT OFFICE E DI PROTEL



JESOLO JOB DAY

9 aprile 2018 - Palazzo del Turismo, Jesolo



LAVORO
TURISMO.IT

				<ul style="list-style-type: none"> •INCARICHI DI SEGRETERIA GENERALE, TRA CUI ACCOGLIENZA DEGLI OSPITI •ACCETTAZIONE E INOLTRO DI RICHIESTE GENERALI (TELEFONICAMENTE O DI PERSONA) 	
BAGNINO	1	SI CON DETRAZIONE	META' GIUGNO-META' SETTEMBRE	<ul style="list-style-type: none"> •GARANZIA DELLA SICUREZZA QUOTIDIANA NELL'AREA DELLA PISCINA E DEL WELLNESS •PULIZIA DELLA PISCINA E MISURAZIONE DEI VALORI DELL'ACQUA CONFORMEMENTE ALLE NORME IGIENICO-SANITARIE DELLE PISCINE •RESPONSABILE DELLA SORVEGLIANZA A BORDO VASCA E DEGLI SCIVOLAMENTI •ATTUAZIONE DI MISURE DI PRIMO SOCCORSO •PUNTO DI RIFERIMENTO PER GLI OSPITI DELLA PISCINA E COLLABORAZIONE ALLA RECEPTION DELLA SPA 	<ul style="list-style-type: none"> •ESPERIENZA LAVORATIVA DI ALMENO 2 ANNI COME BAGNINO O IN UNA POSIZIONE SIMILE •FORMAZIONE COMPLETATA PER IL LAVORO IN PISCINA O BREVETTO DI BAGNINO •OTTIMA CONOSCENZA DEL TEDESCO E DELL'INGLESE; LA CONOSCENZA DI ALTRE LINGUE COSTITUISCE TITOLO PREFERENZIALE •ULTERIORI QUALIFICHE NEL SETTORE WELLNESS •BUON ORIENTAMENTO AI SERVIZI E ALLA QUALITÀ •ECCELLENTE COMUNICAZIONE, ATTEGGIAMENTO CONVINCENTE E PERSUASIVO •ATTEGGIAMENTO POSITIVO, APPROCCIO PRAGMATICO ED ELEVATA PROPENSIONE AL PROBLEM SOLVING
MASSAGGIATORE/ESTETISTA	1	SI CON DETRAZIONE	GIUGNO/SETTEMBRE	<ul style="list-style-type: none"> •ESECUZIONE PROFESSIONALE DI TRATTAMENTI A BASE DI MASSAGGI GENERICI, MEDICI E FISIOTERAPICI •ESECUZIONE PROFESSIONALE DI TRATTAMENTI ESTETICI PER IL CORPO E IL VISO E DI TRATTAMENTI BENESSERE •CONSULENZA E CURA INDIVIDUALE DEGLI OSPITI •VENDITA ATTIVA DEI PRODOTTI DEL MARCHIO •PREDISPOSIZIONE DELLE SALE DI TRATTAMENTO •PUNTO DI RIFERIMENTO PROFESSIONALE PER GLI OSPITI IN CASO DI DOMANDE SUI TRATTAMENTI •ELABORAZIONE E ATTUAZIONE DI OFFERTE DI TRATTAMENTI E MASSAGGI •RESPONSABILITÀ DELL'ORDINE NELLE SALE MASSAGGI •GARANZIA DELL'ORDINE, DELL'IGIENE E DELLA PULIZIA NELL'AREA DELLA SPA 	<ul style="list-style-type: none"> •ESPERIENZA LAVORATIVA DI ALMENO 2 ANNI IN UNA POSIZIONE SIMILE •FORMAZIONE PROFESSIONALE COMPLETATA COME MASSAGGIATORE/TERAPEUTA O POSIZIONE SIMILE •ESPERIENZA LAVORATIVA DI ALMENO 2 ANNI COME ESTETISTA •FORMAZIONE PROFESSIONALE COMPLETATA NEL CAMPO ESTETICO •OTTIMA CONOSCENZA DEL TEDESCO E DELL'INGLESE; LA CONOSCENZA DI ALTRE LINGUE COSTITUISCE TITOLO PREFERENZIALE •ULTERIORI QUALIFICHE O FORMAZIONE COSTITUISCONO TITOLO PREFERENZIALE •CONOSCENZA DEI TRATTAMENTI/PRODOTTI ALTERNATIVI •FLESSIBILITÀ, MOTIVAZIONE E PROPENSIONE AL CONTATTO UMANO E AL RAPPORTO CON GLI OSPITI •ELEVATO ORIENTAMENTO ALLE VENDITE •ECCELLENTE COMUNICAZIONE, ATTEGGIAMENTO CONVINCENTE E PERSUASIVO •GRANDE DISPONIBILITÀ



JESOLO JOB DAY

9 aprile 2018 - Palazzo del Turismo, Jesolo



**LAVORO
TURISMO.IT**