

## L'Azienda

Il Gruppo HNH nasce nel 1999, dall'intuito imprenditoriale e dall'esperienza alberghiera di Loris Boccato e della sua famiglia. A partire dal 2003, quest'esperienza si coniuga alla visione economico-finanziaria di Luca Boccato, che diventa Amministratore Delegato del Gruppo, riuscendo in questo modo a proteggere ed esaltare i valori di accoglienza propri delle strutture a gestione familiare in un'organizzazione in grado di gestire in modo efficiente un gruppo alberghiero in espansione

## L'azienda e le risorse umane

Siamo convinti che i nostri collaboratori siano il fattore critico di successo per il raggiungimento degli obiettivi e per il mantenimento dei nostri standards qualitativi.

Lavorare con noi significa crescere professionalmente e fare squadra, mettere l'ospite al centro non tralasciando alcun dettaglio.

Per continuare a fare questo ricerchiamo costantemente professionisti e giovani talenti appassionati, predisposti alla relazione, che trovano piacere nell'accoglienza, flessibili mentalmente e operativamente, capaci di trovare soluzioni ai problemi.

## POSIZIONI RICERCATE

QUALIFICA RICERCATA	NUM. PERS.	DISP. ALLOGGIO	LUOGO E PERIODO DI ASSUNZIONE	MANSIONI DA SVOLGERE	COMPETENZE RICHIESTE
BARMAN	1	SI/NO	ITALIA  STAGIONALE LUNGO/ANNUALE, A SECONDA DELLA STRUTTURA	ACCOGLIENZA DEI CLIENTI, PRESA IN CARICO DELLE ORDINAZIONI, PREPARAZIONE DI COCKTAIL E LONG DRINK ALCOLICI E ANALCOLICI, PREPARAZIONE DI CAFFÈ E CAPPUCCINI, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI CIBI E BEVANDE, SECONDO IL MENÙ DEL BAR E DEL RISTORANTE, SERVIZIO AL BANCONE E AI TAVOLI, GESTIONE DELLA CASSA E DEI PAGAMENTI DEI CLIENTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- FORTI COMPETENZE TECNICO/SPECIALISTICHE MATURE GRAZIE AL SUO PERCORSO PROFESSIONALE</li> <li>- AGGIORNAMENTO CONTINUO UNITO AD UNO STILE PERSONALE CURATO, ELEGANTE, FORTEMENTE COMUNICATIVO, EMPATICO E CURIOSO</li> <li>- CONOSCENZA DELLE NORMATIVE IN TEMA DI IGIENE ALIMENTARE (CE E HACCP).</li> <li>- CONOSCENZA DELLE LINGUE INGLESE/TEDESCO</li> <li>- APPROCCIO SOLARE, EMPATICO, CORTESE</li> <li>- CAPACITÀ DI LAVORARE IN GRUPPO E DI RELAZIONE CON DIVERSI INTERLOCUTORI</li> </ul>
CHEF DE RANG	1	SI/NO	ITALIA  STAGIONALE LUNGO/ANNUALE, A SECONDA	GESTIONE DEL RANGO AFFIDATOGLI, ASSISTENDO GLI OSPITI E SODDISFACENDO LE DIVERSE RICHIESTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ESPERIENZA NEL RUOLO MATURATA IN STRUTTURE DELLO STESSO SEGMENTO</li> <li>- CONOSCENZA DELLE TECNICHE DI SERVIZIO</li> </ul>

QUALIFICA RICERCATA	NUM. PERS.	DISP. ALLOGGIO	LUOGO E PERIODO DI ASSUNZIONE	MANSIONI DA SVOLGERE	COMPETENZE RICHIESTE
			DELLA STRUTTURA		<ul style="list-style-type: none"> <li>- CONOSCENZA DELLE LINGUE INGLESE/TEDESCO</li> <li>- APPROCCIO SOLARE, EMPATICO, CORTESE</li> <li>- CAPACITÀ DI LAVORARE IN GRUPPO E DI RELAZIONE CON DIVERSI INTERLOCUTORI, ATTENZIONE AI DETTAGLI NONCHÉ CAPACITÀ DI LAVORARE IN CONDIZIONI DI STRESS</li> <li>- NOZIONI DI GASTRONOMIA (NAZIONALE E REGIONALE), ENOLOGIA, BEVANDE IN GENERE</li> </ul>
COMMIS DI SALA	1	SI/NO	ITALIA  STAGIONALE LUNGO/ANNUALE, A SECONDA DELLA STRUTTURA	INSERITO ALL'INTERNO DEL RISTORANTE SI OCCUPERÀ DI PREDISPOSIZIONE E RIASSETTO DELLA SALA, ACCOGLIENZA E SERVIZIO AGLI OSPITI, RAPPORTI CON LA CUCINA, IN STRETTA COLLABORAZIONE E SINERGIA CON LO CHEF DE RANG	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ESPERIENZA DI ALMENO 2 ANNI IN STRUTTURE A 4/5*</li> <li>- CONOSCENZA DELLA LINGUA INGLESE E TEDESCA</li> <li>- FORTE ORIENTAMENTO AL CLIENTE</li> <li>- CAPACITÀ DI LAVORARE IN GRUPPO, APPROCCIO SOLARE E CORTESE, BUONA RESISTENZA ALLO STRESS COMPLETANO IL PROFILO</li> </ul>
COMMIS DI CUCINA	1	SI/NO	ITALIA  STAGIONALE LUNGO/ANNUALE, A SECONDA DELLA STRUTTURA	INSERITO ALL'INTERNO DELLA BRIGATA DI CUCINA SUPPORTERÀ I CAPI PARTITA NELLA PRODUZIONE E PREPARAZIONE DEI MENU	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ESPERIENZA ALMENO BIENNALE NEL RUOLO PRESSO STRUTTURE ALBERGHIERE DI 4/5*</li> <li>- DINAMISMO, ATTITUDINE A LAVORARE IN TEAM E BUONA RESISTENZA ALLO STRESS COMPLETANO IL PROFILO</li> </ul>
CAPO PARTITA	1	SI/NO	ITALIA  STAGIONALE LUNGO/ANNUALE, A SECONDA DELLA STRUTTURA	INSERITO ALL'INTERNO DELLA BRIGATA DI CUCINA, RIPORTERÀ DIRETTAMENTE ALLO CHEF. LA RISORSA SI OCCUPERÀ E SOVRINTENDERÀ LA PREPARAZIONE E LA COTTURA DEI CIBI, ORGANIZZANDO I GRUPPI DI LAVORO E ASSEGNANDO DIVERSI COMPITI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ESPERIENZA ALMENO BIENNALE NEL RUOLO PRESSO STRUTTURE ALBERGHIERE DI 4/5*</li> <li>- CAPACITÀ DI LAVORARE IN GRUPPO E DI RELAZIONE CON DIVERSI INTERLOCUTORI, ATTENZIONE AI DETTAGLI NONCHÉ CAPACITÀ DI LAVORARE IN CONDIZIONI DI STRESS</li> </ul>
ADDETTO PRENOTAZIONI	1	SI/NO	ITALIA  ANNUALE	GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI E RELATIVE PRATICHE A 360°: PROMOZIONE, VENDITA, PRENOTAZIONI, INFORMAZIONI SULLA STRUTTURA, GESTIONE DEI RECLAMI, CONSULENZA SU TERMINI E CONDIZIONI DI PAGAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ESPERIENZA ALMENO BIENNALE NEL RUOLO</li> <li>- OTTIMA CONOSCENZA DELLE LINGUE INGLESE/TEDESCO SIA SCRITTE SIA PARLATE</li> <li>- BUONE CAPACITÀ NELLA COMUNICAZIONE PROFESSIONALE SCRITTA E TELEFONICA</li> <li>- ABITUDINE A RELAZIONARSI CON GLI ALTRI REPARTI DELL'HOTEL</li> <li>- CONOSCENZE INFORMATICHE, COMPETENZE COMMERCIALI</li> </ul>

QUALIFICA RICERCATA	NUM. PERS.	DISP. ALLOGGIO	LUOGO E PERIODO DI ASSUNZIONE	MANSIONI DA SVOLGERE	COMPETENZE RICHIESTE
					COSTITUIRÀ TITOLO PREFERENZIALE LA CONOSCENZA DEI SOFTWARE ALBERGHIERI VERTICAL BOOKING E/O SCRIGNO NONCHÉ LA CONOSCENZA DELLA LINGUA RUSSA
RECEPTIONIST	1	SI/NO	ITALIA  STAGIONALE LUNGO/ANNUALE, A SECONDA DELLA STRUTTURA	ADDETTO/A AL RICEVIMENTO TURNANTE CON DISPONIBILITÀ AD ORARIO NOTTURNO. LA RISORSA AVRÀ IL COMPITO DI ASSISTERE LA CLIENTELA DALL'ARRIVO ALLA PARTENZA E GESTIRNE LE RICHIESTE, GESTIRÀ IL PROPRIO LAVORO IN LINEA CON LE PROCEDURE AZIENDALI GARANTENDO IL RISPETTO DELL'IMMAGINE DELLA STRUTTURA IN TERMINI DI EFFICIENZA E STANDARD DI QUALITÀ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ESPERIENZA, ANCHE BREVE, IN STRUTTURE DELLO STESSO SEGMENTO.</li> <li>- OTTIMA CONOSCENZA DELLA LINGUA INGLESE E, PREFERIBILMENTE DI UNA SECONDA LINGUA STRANIERA.</li> <li>- FORTE ORIENTAMENTO AL CLIENTE E ALLA CUSTOMER CARE.</li> <li>- OTTIME CAPACITÀ ORGANIZZATIVE E GESTIONALI, OLTRE AD UNO SPICCATO SPIRITO COMMERCIALE.</li> <li>- CONOSCENZA DEI PRINCIPALI SOFTWARE GESTIONALI</li> </ul>