

L'Azienda

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!

L'azienda e le risorse umane

La nostra cultura di "Welcome home!" la applichiamo non solo ai nostri ospiti, ma anche al comportamento che riserviamo ai nostri dipendenti. Siamo una 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 | LUOGO E PERIODO DI ASSUNZIONE | MANSIONI DA SVOLGERE | COMPETENZE RICHIESTE |
|---------------------|------------|---------------------------------|--|--|---|
| DEMI CHEF DE BAR | DA DEF. | SI, CON DETRAZIONE COME DA CCNL | JESOLO APRILE - SETTEMBRE (CON POSSIBILE PROROGA A GENNAIO) | RESPONSABILE DELL'ACCOGLIENZA E DELLA CURA DEGLI OSPITI NEL BAR. RISPETTO DELLA NORMATIVA HACCP NEL BAR. LAVORO AUTONOMO NEL BAR | - ESPERIENZA LAVORATIVA NEL CAMPO DEL SERVIZIO - FORMAZIONE PROFESSIONALE COMPLETATA NEL SETTORE ALBERGHIERO/DELLA RISTORAZIONE - OTTIMA CONOSCENZA DEL TEDESCO E DELL'INGLESE - ECCELLENTI CONOSCENZE IN MERITO AI SERVIZI OFFERTI AL BAR |
| BARISTA | DA DEF. | SI, CON DETRAZIONE | TRENTINO STAGIONE INVERNALE | RESPONSABILE DELLE ORDINAZIONI, DELLA PREPARAZIONE DI BEVANDE | - ESPERIENZA DI ALMENO 2 ANNI - FORMAZIONE PROFESSIONALE COMPLETATA NEL SETTORE |

| QUALIFICA RICERCATA | NUM. PERS. | DISP. ALLOGGIO | LUOGO E PERIODO DI ASSUNZIONE | MANSIONI DA SVOLGERE | COMPETENZE RICHIESTE |
|-------------------------|------------|---------------------------------|--|--|---|
| | | COME DA CCNL | | E COCKTAIL, CONSULENZA E CURA DEGLI OSPITI. | ALBERGHIERO/DELLA RISTORAZIONE - CONOSCENZA DEL TEDESCO E DELL'INGLESE - CONOSCENZE SPECIALISTICHE SULLE BEVANDE |
| COMMIS DE BAR | DA DEF. | SI, CON DETRAZIONE COME DA CCNL | JESOLO APRILE - SETTEMBRE (CON POSSIBILE PROROGA A GENNAIO) | RESPONSABILITÀ DELLA COLLABORAZIONE NEL COMPLESSO DELLE OPERAZIONI. SERVIZIO PROFESSIONALE DI PIETANZE E BEVANDE | - ESPERIENZA LAVORATIVA DI ALMENO 1 ANNO NEL CAMPO DEL SERVIZIO - FORMAZIONE PROFESSIONALE COMPLETATA NEL SETTORE ALBERGHIERO/GASTRONOMICO - OTTIMA CONOSCENZA DEL TEDESCO E DELL'INGLESE - PRESENZA CURATA E DIMESTICHEZZA |
| SECONDO CUOCO | DA DEF. | SI, CON DETRAZIONE COME DA CCNL | TRENTINO STAGIONE INVERNALE | ASSISTERE L'EXECUTIVE CHEF, LO CHEF O AL SOUS CHEF. RESPONSABILE DELL'IMPIATTAMENTO DI PIETANZE PER BUFFET, BANCHETTI, MENU ALLA CARTA E ORDINAZIONI IN CAMERA. | - ESPERIENZA NELLA GUIDA E MOTIVAZIONE DEI COLLABORATORI - CONOSCENZA NORMATIVA HACCP - CAPACITA' DI LAVORARE IN TEAM |
| CAPO PARTITA | DA DEF. | SI, CON DETRAZIONE COME DA CCNL | JESOLO APRILE - SETTEMBRE (CON POSSIBILE PROROGA A GENNAIO) TRENTINO STAGIONE INVERNALE | 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 ALLA CARTA O SERVIZIO IN CAMERA. SVOLGIMENTO DI ATTIVITÀ AMMINISTRATIVE ALL'OCCORRENZA. STESURA DI MENÙ FISSO O ALLA CARTA O DELLE OFFERTE DEL GIORNO SECONDO LA STAGIONALITÀ DEGLI ALIMENTI. | - ESPERIENZA LAVORATIVA DI ALMENO 3 ANNI - FORMAZIONE PROFESSIONALE COMPLETATA COME CUOCO/A OPPURE OPERATORE/TRICE ALBERGHIERO/A OTTIMA CONOSCENZA DEL TEDESCO E DELL'INGLESE - SOLIDE CONOSCENZE DEI PRODOTTI ALIMENTARI - PRIMA ESPERIENZA COME LEADER COSTITUISCE TITOLO PREFERENZIALE |
| CAPO PARTITA IN SECONDA | DA DEF. | SI, CON DETRAZIONE COME DA CCNL | JESOLO APRILE - SETTEMBRE (CON POSSIBILE PROROGA A GENNAIO) TRENTINO STAGIONE INVERNALE | ASSISTENZA ALL'EXECUTIVE CHEF DE CUISINE, ALLO CHEF DE CUISINE O AL SOUS CHEF. RESPONSABILITÀ DELLA PREPARAZIONE E DELL'IMPIATTAMENTO DI PIETANZE PER BUFFET, BANCHETTI, MENÙ ALLA CARTA O ORDINAZIONI DEL SERVIZIO IN CAMERA. SVOLGIMENTO DI ATTIVITÀ AMMINISTRATIVE ALL'OCCORRENZA | - ESPERIENZA LAVORATIVA DI ALMENO 2 ANNI IN CUCINA - FORMAZIONE PROFESSIONALE COMPLETATA COME CUOCO/A OPPURE OPERATORE/TRICE ALBERGHIERO/A - OTTIMA CONOSCENZA DEL TEDESCO E DELL'INGLESE |

| QUALIFICA RICERCATA | NUM. PERS. | DISP. ALLOGGIO | LUOGO E PERIODO DI ASSUNZIONE | MANSIONI DA SVOLGERE | COMPETENZE RICHIESTE |
|---------------------|------------|---------------------------------|---|---|--|
| AIUTO CUOCO | DA DEF. | SI, CON DETRAZIONE COME DA CCNL | JESOLO APRILE - SETTEMBRE (CON POSSIBILE PROROGA A GENNAIO) | PREPARAZIONE DELLE PIETANZE SECONDO LE ISTRUZIONI DELLO CHEF DE PARTIE O CHEF DE CUISINE. GARANZIA IN AUTONOMIA DI UNA MISE EN PLACE PROFESSIONALE. RESPONSABILITÀ DELL'EFFICIENZA DEI PROCESSI DI PRODUZIONE | - ESPERIENZA LAVORATIVA DI ALMENO 2 ANNI - FORMAZIONE PROFESSIONALE COMPLETATA COME CUOCO/A - OTTIMA CONOSCENZA DEL TEDESCO E DELL'INGLESE - BUON ORIENTAMENTO AI SERVIZI E ALLA QUALITÀ |
| AIUTO PASTICCERE | DA DEF. | SI, CON DETRAZIONE COME DA CCNL | JESOLO APRILE - SETTEMBRE | PREPARAZIONE DELLE PIETANZE SECONDO LE ISTRUZIONI DELLO CHEF DE PATISSIER O CHEF DE CUISINE. GARANZIA IN AUTONOMIA DI UNA MISE EN PLACE PROFESSIONALE | - ESPERIENZA LAVORATIVA DI ALMENO 2 ANNI - FORMAZIONE PROFESSIONALE COMPLETATA COME CUOCO/A - OTTIMA CONOSCENZA DEL TEDESCO E DELL'INGLESE |
| RECEPTIONIST | DA DEF. | SI, CON DETRAZIONE COME DA CCNL | JESOLO APRILE - SETTEMBRE (CON POSSIBILE PROROGA A GENNAIO) TRENTINO STAGIONE INVERNALE | 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) | - ESPERIENZA LAVORATIVA DI ALMENO 2-3 ANNI NELL'AMBITO DEL FRONT OFFICE - FORMAZIONE PROFESSIONALE COMPLETATA NEL SETTORE ALBERGHIERO - OTTIMA CONOSCENZA SCRITTA E ORALE DEL TEDESCO E DELL'INGLESE - BUONA CONOSCENZA DI MICROSOFT OFFICE E DI PROTEL |
| SECONDA GOVERNANTE | 1 | SI, CON DETRAZIONE COME DA CCNL | JESOLO APRILE - SETTEMBRE | ASSISTENZA ALL'EXECUTIVE HOUSEKEEPER (AMMINISTRATORE ESECUTIVO) E SUA SOSTITUZIONE IN CASO DI ASSENZA. RESPONSABILITÀ DELL'ORDINAZIONE DELLA BIANCHERIA E DEI MATERIALI. RESPONSABILITÀ DELLA PULIZIA NELL'AMBIENTE DELLE CAMERE DEGLI OSPITI E DEGLI SPAZI PUBBLICI. CONTROLLO DELLE SCORTE DEI MATERIALI DI USO E CONSUMO | - ESPERIENZA LAVORATIVA DI ALMENO 3 ANNI NEL SETTORE HOUSEKEEPING (AMMINISTRAZIONE) - FORMAZIONE PROFESSIONALE COMPLETATA NEL SETTORE ALBERGHIERO - MARCATO PROPENSIONE ALLA PULIZIA, PRECISIONE E CURA DEL DETTAGLIO - PRIMA ESPERIENZA COME LEADER COSTITUISCE TITOLO PREFERENZIALE |
| CAMERIERA AI PIANI | DA DEF. | SI, CON DETRAZIONE COME DA CCNL | JESOLO APRILE - SETTEMBRE (CON POSSIBILE | RESPONSABILITÀ DI UNA PULIZIA OTTIMALE NELL'AMBIENTE DELLE CAMERE DEGLI OSPITI E DEGLI SPAZI PUBBLICI. COMPITI DI PULIZIA GENERALE. | - ESPERIENZA LAVORATIVA NELLA PULIZIA DI HOTEL E IMMOBILI - FORMAZIONE COMPLETATA NEL SETTORE ALBERGHIERO - CONOSCENZA DEL TEDESCO O DELL'INGLESE |

| QUALIFICA RICERCATA | NUM. PERS. | DISP. ALLOGGIO | LUOGO E PERIODO DI ASSUNZIONE | MANSIONI DA SVOLGERE | COMPETENZE RICHIESTE |
|---|------------|---------------------------------|--|---|--|
| | | | PROROGA A GENNAIO) | | |
| ADDETTO ALLA LAVANDERIA / GUARDAROBIERE | 1 | SI, CON DETRAZIONE COME DA CCNL | JESOLO APRILE – SETTEMBRE (CON POSSIBILE PROROGA A GENNAIO) | RESPONSABILE DELLA PULIZIA E DEL LAVAGGIO DELLA BIANCHERIA DEGLI OSPITI E DELLE DIVISE DEI COLLABORATORI, NONCHÉ DELLA STIRATURA DEL BUCATO. CONSEGNA DEL BUCATO DEGLI OSPITI O DEI COLLABORATORI | - ESPERIENZA LAVORATIVA NEL CAMPO PULIZIE COSTITUISCE TITOLO PREFERENZIALE BUONA CONOSCENZA DEL TEDESCO O DELL'INGLESE - OTTIME CONOSCENZE NEL CAMPO DELLA LAVANDERIA |
| ADDETTO SPIAGGIA / PISCINA | DA DEF. | SI, CON DETRAZIONE COME DA CCNL | JESOLO APRILE – SETTEMBRE | GARANZIA DELLA SICUREZZA QUOTIDIANA NELL'AREA DELLA PISCINA E DEL WELLNESS. PULIZIA DELLA PISCINA E MISURAZIONE DEI VALORI DELL'ACQUA. RESPONSABILE DELLA SORVEGLIANZA A BORDO VASCA E DEGLI SCIVOLAMENTI. PUNTO DI RIFERIMENTO PER GLI OSPITI DELLA PISCINA E COLLABORAZIONE ALLA RECEPTION DELLA SPA | - 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 - ULTERIORI QUALIFICHE NEL SETTORE WELLNESS - CAPACITÀ DI LAVORARE IN TEAM |
| CAMERIERE DI SALA - CHEF DE RANG | DA DEF. | SI, CON DETRAZIONE COME DA CCNL | JESOLO APRILE – SETTEMBRE (CON POSSIBILE PROROGA A GENNAIO) TRENTINO STAGIONE INVERNALE | RESPONSABILITÀ DELLA CURA DEGLI OSPITI NEL RISTORANTE E NEL BAR. 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 | - ESPERIENZA LAVORATIVA PLURIENNALE NEL SETTORE ALBERGHIERO E DELLA RISTORAZIONE DI ALTO LIVELLO - FORMAZIONE PROFESSIONALE COMPLETATA NEL SETTORE ALBERGHIERO/DELLA RISTORAZIONE - OTTIMA CONOSCENZA DEL TEDESCO E DELL'INGLESE - CONOSCENZE VINICOLE (A LIVELLO NAZIONALE E INTERNAZIONALE) |
| CAMERIERE DI SALA - DEMI CHEF DE RANG | DA DEF. | SI, CON DETRAZIONE COME DA CCNL | JESOLO APRILE – SETTEMBRE (CON POSSIBILE PROROGA A GENNAIO) | RESPONSABILE DELL'ACCOGLIENZA E DELLA CURA DEGLI OSPITI NEL RISTORANTE. APPONTAMENTO DELLA MISE EN PLACE. LAVORO AUTONOMO NEL RISTORANTE | - ESPERIENZA LAVORATIVA NEL CAMPO DEL SERVIZIO - FORMAZIONE PROFESSIONALE COMPLETATA NEL SETTORE ALBERGHIERO/DELLA RISTORAZIONE - OTTIMA CONOSCENZA DEL TEDESCO E DELL'INGLESE - CONOSCENZE VINICOLE |

| QUALIFICA RICERCATA | NUM. PERS. | DISP. ALLOGGIO | LUOGO E PERIODO DI ASSUNZIONE | MANSIONI DA SVOLGERE | COMPETENZE RICHIESTE |
|------------------------------------|------------|---------------------------------|--|---|---|
| CAMERIERE DI SALA - COMMIS DE RANG | DA DEF. | SI, CON DETRAZIONE COME DA CCNL | JESOLO APRILE - SETTEMBRE (CON POSSIBILE PROROGA A GENNAIO) TRENTINO STAGIONE INVERNALE | 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 | - ESPERIENZA LAVORATIVA DI ALMENO 1 ANNO NEL CAMPO DEL SERVIZIO - FORMAZIONE PROFESSIONALE COMPLETATA NEL SETTORE ALBERGHIERO/GASTRONOMICO - OTTIMA CONOSCENZA DEL TEDESCO E DELL'INGLESE; - PRESENZA CURATA E DIMESTICHEZZA |
| MASSAGGIATORE ED ESTETISTA | DA DEF. | SI, CON DETRAZIONE COME DA CCNL | JESOLO APRILE - SETTEMBRE (CON POSSIBILE PROROGA A GENNAIO) | 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. VENDITA ATTIVA DEI PRODOTTI DEL MARCHIO. PREDISPOSIZIONE DELLE SALE DI TRATTAMENTO | - 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 PREFERENZIALE - CONOSCENZA DEI TRATTAMENTI/PRODOTTI ALTERNATIVI |
| MANUTENTORE / ELETTRICISTA | 1 | SI, CON DETRAZIONE COME DA CCNL | JESOLO DA SUBITO FINO A CHIUSURA HOTEL (GENNAIO 2020) | INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA NEGLI SPAZI PUBBLICI DELL'HOTEL E NELLE CAMERE DEGLI OSPITI. INDIVIDUAZIONE DI GUASTI E LORO ELIMINAZIONE IN ACCORDO CON IL SUPERIORE. | - ESPERIENZA NEL SETTORE TECNICO DI ALMENO 2-3 ANNI - DIPLOMA DI ELETTRICISTA - CAPACITÀ DI MANUTENZIONI TERMO-IDRAULICHE - MANUALITÀ DI PICCOLE OPERE DI FALEGNAMERIA - PREFERIBILE CONOSCENZA DELL'INGLESE E DEL TEDESCO |