

L'Azienda

TH è un'azienda che gestisce strutture alberghiere in tutta Italia, sulla montagna e al mare.

Dietro ogni nostra vacanza c'è un segreto: la passione per la persona e la cura di ogni particolare. Un team di professionisti pronto a trasmettere la propria esperienza. Un luogo dove la tua passione e le tue competenze sono valorizzate.

L'azienda e le risorse umane

Lavorare in TH: un'esperienza professionale e personale per la vita.

POSIZIONI RICERCATE

QUALIFICA RICERCATA	NUM. PERS.	DISP. ALLOGGIO	LUOGO E PERIODO DI ASSUNZIONE	MANSIONI DA SVOLGERE	COMPETENZE RICHIESTE
CHEF CUCINA	3	A SECONDA DELLA STRUTTURA	ITALIA STAGIONE INVERNALE / STAGIONE ESTIVA	COORDINAZIONE DELLA CUCINA; COORDINAZIONE DEL GRUPPO DI LAVORO; DIVISIONE DEI COMPITI DEL GRUPPO DI LAVORO; DEFINIZIONE E CREAZIONE DEL MENÙ; SUPERVISIONE DELLA PREPARAZIONE DEI CIBI COMUNICAZIONE CON IL RICEVIMENTO E LA DIREZIONE.	<ul style="list-style-type: none"> - OTTIME CAPACITÀ ORGANIZZATIVE - OTTIME CAPACITÀ DI LEADERSHIP - OTTIME CONOSCENZE SUGLI ALIMENTI E SULL'ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE, EFFETTI DERIVANTI DALLE MODIFICAZIONI DEI CIBI A SEGUITO DEI VARI TRATTAMENTI - OTTIME CONOSCENZE DELLE TECNICHE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI - OTTIME CONOSCENZE CULINARIE E GASTRONOMICHE - OTTIME CONOSCENZE DI UTILIZZO DELLE TECNOLOGIE E DEI MACCHINARI - OTTIME CAPACITÀ GESTIONALI ADEGUATE A DETERMINARE IN MODO CORRETTO I COSTI DELLE PREPARAZIONI - BUONE CONOSCENZE DI PASTICCERIA E PANIFICAZIONE
CAPO PARTITA	6	A SECONDA DELLA STRUTTURA	ITALIA STAGIONE	DECISIONE CON LO CHEF DEL PIATTO DELLA PROPRIA PARTITA; COORDINAZIONE DEI CUOCHI	<ul style="list-style-type: none"> - BUONE CAPACITÀ ORGANIZZATIVE - BUONE CAPACITÀ DI

QUALIFICA RICERCATA	NUM. PERS.	DISP. ALLOGGIO	LUOGO E PERIODO DI ASSUNZIONE	MANSIONI DA SVOLGERE	COMPETENZE RICHIESTE
			INVERNALE / STAGIONE ESTIVA	ASSEGNATIGLI; PREPARAZIONE DEL CIBO; DECISIONE DELLA DISPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI SUI PIATTI DI SERVIZIO O DIRETTAMENTE SUI PIATTI DI CONSUMO, IN MODO ELEGANTE E CORRETTO.	LEADERSHIP - BUONA CONOSCENZA DEL CIBO E DELLE BEVANDE - BUONA CONOSCENZA DELLE TECNICHE DI COTTURA -BUONE CONOSCENZE DELL'UTILIZZO DELLE TECNOLOGIE E DEI MACCHINARI
RECEPTIONIST	6	A SECONDA DELLA STRUTTURA	ITALIA STAGIONE INVERNALE / STAGIONE ESTIVA	CHECK-IN CLIENTI: ACCOGLIENZA, ASSEGNAZIONE DELLE CAMERE; CHECK-OUT CLIENTE; GESTIONE DELLE RICHIESTE DEL CLIENTE; AMMINISTRAZIONE DELLA CASSA; COMUNICARE CON CUCINA E PIANI; FAR INTERAGIRE I VARI REPARTI DELL'ALBERGO.	- OTTIME CAPACITÀ ORGANIZZATIVE E GESTIONALI - OTTIMA CAPACITÀ RELAZIONALE E DI LAVORO IN GRUPPO - OTTIMA CAPACITÀ DI COMUNICAZIONE - OTTIMA PADRONANZA DEL PACCHETTO OFFICE - BUONA CONOSCENZA DEI PROCESSI CONTABILI E AMMINISTRATIVI - BUONA PROPRIETÀ DI LINGUAGGIO -BUONA CONOSCENZA DELLE LINGUE (INGLESE, FRANCESE)
FRONT OFFICE MANAGER	3	A SECONDA DELLA STRUTTURA	ITALIA STAGIONE INVERNALE / STAGIONE ESTIVA	COORDINAZIONE DEL LAVORO; GESTIONE DEI TURNI DI LAVORO; ABILITÀ NELLA GESTIONE, CONTROLLO, COACHING E FORMAZIONE DELLO STAFF; VISIONE GLOBALE DELL'ATTIVITÀ DELL'ALBERGO, IN MODO DA AGIRE IN PERFETTA SINTONIA CON GLI ALTRI CAPI SERVIZIO E LA DIREZIONE; CHECK-IN CLIENTI: ACCOGLIENZA, ASSEGNAZIONE DELLE CAMERE; CHECK-OUT CLIENTE; GESTIONE DELLE RICHIESTE DEL CLIENTE; AMMINISTRAZIONE DELLA CASSA.	- OTTIME CAPACITÀ ORGANIZZATIVE E GESTIONALI - OTTIMA CAPACITÀ DI LEADERSHIP - OTTIMA CAPACITÀ DI PROBLEM SOLVING - OTTIMA CAPACITÀ RELAZIONALI E DI LAVORO IN GRUPPO - OTTIMA CAPACITÀ DI COMUNICAZIONE - OTTIMA PADRONANZA DEL PACCHETTO OFFICE - BUONA CAPACITÀ DI FLESSIBILITÀ E ADATTAMENTO - BUONA PROPRIETÀ DI LINGUAGGIO - BUONA CONOSCENZA DELLE LINGUE (INGLESE, FRANCESE)
CAMERIERE DI SALA	6	A SECONDA DELLA STRUTTURA	ITALIA STAGIONE INVERNALE / STAGIONE ESTIVA	SERVIZIO DI CIBI E BEVANDE; PREPARAZIONE DELLA SALA; PULIZIA DELLA SALA; ACCOGLIENZA DEL CLIENTE.	- BUONE CONOSCENZE DELLE TECNICHE DI SERVIZIO DEI CIBI E DELLE BEVANDE - BUONE CAPACITÀ COMUNICATIVE - BUONE CAPACITÀ DI LAVORO IN TEAM