

HILTON ITALIA RECRUITMENT DAY

Mercoledì 8 Febbraio 2023



SULIA' HOUSE PORTO ROTONDO - Olbia

[*The Local Porto Rotondo*](#)

DESCRIZIONE DELLA NOSTRA AZIENDA - CHI SIAMO

Situato tra le colline della Sardegna settentrionale, il nostro boutique hotel si affaccia sul golfo di Cugnana. Ci sono diverse spiagge nel raggio di 15 minuti di auto, mentre la Costa Smeralda è a soli 30 minuti di distanza. L'aeroporto e la città di Olbia sono a soli 20 minuti di distanza, perfetti per una giornata all'insegna dello shopping e della cucina del posto.

ALCUNI NUMERI

- Rooms: 22
- Restaurants: 1
- Facilities: Spa, gym, pool
- Guests: Leisure
- Seasonal hotel



LUOGO DI LAVORO E PERIODO INDICATIVO DI ASSUNZIONE

- ❖ Via Monte Ladu, 36 - 07026 Porto Rotondo, Olbia SS
- ❖ Situato tra le colline della Sardegna settentrionale, il nostro boutique hotel si affaccia sul golfo di Cugnana. Ci sono diverse spiagge nel raggio di 15 minuti di auto, mentre la Costa Smeralda è a soli 30 minuti di distanza. L'aeroporto e la città di Olbia sono a soli 20 minuti di distanza, perfetti per una giornata all'insegna dello shopping e della cucina del posto.
- ❖ Periodo indicativo di assunzione: stagione prevista da aprile ad ottobre.

DISPONIBILITÀ DI ALLOGGIO

Appartamenti in condivisione con altri dipendenti (condivisione camera e spazi in comune).

Alloggio a disposizione non per tutti i dipendenti che si andranno ad assumere perché l'obiettivo è di trovare persone della zona che riescano a dare una continuità nelle assunzioni degli anni a venire. Anche se alloggio fornito è necessario che le persone siano automunite (e che portino la macchina con sé in Sardegna) per raggiungere l'hotel, ed in generale raggiungere supermercato/farmacia/ecc.

POSIZIONI RICERCATE

POSIZIONE RICERCATA	NUM. PERS.	DESCRIZIONE DELLA POSIZIONE	CONOSCENZE LINGUISTICHE
Sous Chef	1	MANSIONI DA SVOLGERE <ul style="list-style-type: none">- Gestire tutti gli aspetti della cucina, comprese le funzioni operative, di qualità e amministrative- Gestire la fornitura di prodotti alimentari ai punti vendita di alimenti e bevande e adottare le misure necessarie per garantire la conformità con la legislazione vigente- Contribuire in modo tempestivo ed efficiente alle richieste dei clienti- Garantire che gli alimenti siano di buona qualità e conservati correttamente- Contribuire alla creazione del menu- Garantire la costante produzione di prodotti alimentari di alta qualità- Gestire le relazioni con i clienti quando necessario, in assenza dell'Executive Chef- Garantire che le risorse sostengano le esigenze delle imprese mediante una gestione efficace delle rotazioni di lavoro	Inglese

POSIZIONE RICERCATA	NUM. PERS.	DESCRIZIONE DELLA POSIZIONE	CONOSCENZE LINGUISTICHE
		<ul style="list-style-type: none"> - Supportare l'Executive Chef nella gestione efficace della brigata di cucina per garantire una squadra ben organizzata e motivata - Controllo dei costi senza compromettere gli standard e miglioramento dei margini di profitto lordo <p>COMPETENZE RICHIESTE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualifiche pertinenti per questo ruolo - Eccellenti capacità di pianificazione e di organizzazione - Capacità pluriattività e rispetto delle scadenze - Forti capacità di vigilanza - Una qualifica commerciale attuale, valida e pertinente (può essere richiesta una prova) - Un approccio creativo alla produzione alimentare - Atteggiamento positivo - Buone capacità di comunicazione - Capacità di lavorare sotto pressione - Capacità di lavorare da soli o in gruppo <p>ESPERIENZE NEL RUOLO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Almeno 2 anni in strutture simili 	
Chef de Partie	3	<p>MANSIONI DA SVOLGERE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Garantire che tutte le preparazioni alimentari soddisfino le norme - Preparare e presentare alimenti di alta qualità - Controllo del personale - Mantenere pulite e ordinate tutte le aree di lavoro e garantire l'assenza di contaminazioni incrociate - Preparare tutti gli errori per tutti i menu pertinenti - Contribuire in modo tempestivo ed efficiente ai risultati positivi delle richieste dei clienti - Garantire che gli alimenti siano di buona qualità e conservati correttamente - Contribuire al controllo dei costi, al miglioramento dei margini di profitto lordo e di altri obiettivi dipartimentali e finanziari - Assistere gli altri servizi, se necessario, e mantenere buoni rapporti di lavoro - Assistere il capo chef/sous chef nella formazione di tutto il personale in conformità delle procedure aziendali <p>COMPETENZE RICHIESTE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tutti gli strumenti tecnologici disponibili, dai più tradizionali a quelli più moderni. - Essere in grado di lavorare in modo adeguato tutti gli alimenti: verdure, carni, pesci, frutta. - Saper preparare i piatti della sua partita. - Soft Skills: attenzione al dettaglio, gestione stress, lavoro in team, flessibilità, disponibilità a lavorare su turni <p>ESPERIENZE NEL RUOLO</p> <ul style="list-style-type: none"> - almeno un anno in strutture simili (se profilo junior = demi chef de partie - 1) 	
Demi chef de partie e Commis cucina	5	<p>MANSIONI DA SVOLGERE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Garantire una produzione alimentare ottimale e coerente, in linea con gli elevati standard qualitativi attesi da Hilton - Esecuzione tempestiva dei compiti - Contribuire alle entrate di Kitchen attraverso un efficace controllo dei costi alimentari - Fornire sostegno alla brigata Kitchen - Preparare e presentare piatti di alta qualità secondo le direttive aziendali - Mantenere pulite e ordinate tutte le aree di lavoro e garantire l'assenza di contaminazioni incrociate 	

POSIZIONE RICERCATA	NUM. PERS.	DESCRIZIONE DELLA POSIZIONE	CONOSCENZE LINGUISTICHE
		<ul style="list-style-type: none"> - Preparare tutti gli errori per tutti i menu pertinenti <p>COMPETENZE RICHIESTE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Essere in grado di lavorare in modo adeguato tutti gli alimenti: verdure, carni, pesci, frutta. - Utilizzare tutti gli strumenti tecnologici disponibili, dai più tradizionali a quelli più moderni. - Soft skills: attenzione al dettaglio, gestione stress, lavoro in team, flessibilità, disponibilità a lavorare su turni <p>ESPERIENZE NEL RUOLO</p> <ul style="list-style-type: none"> - almeno 1 / 2 anni in strutture similari 	
Assistant Food & Beverage Manager/Sommelier	1	<p>MANSIONI DA SVOLGERE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestire le richieste degli ospiti in modo tempestivo ed efficiente, al fine di garantire agli ospiti un'esperienza gastronomica memorabile - Garantire la conformità ai Brand Standard Hilton - Supervisionare l'operatività della brigata di sala e aiutarli a raggiungere i target richiesti dalla Compagnia Hilton - Gestire in modo efficiente il corretto regolamento di tutti i conti dei clienti e tutte le operazioni di cassa - Formare la brigata di sala in base alle direttive impartite dal management e agli obiettivi aziendali - Supportare l'F&B manager nella gestione dei costi e ricavi F&B e nell'operatività quotidiana, massimizzare le opportunità di upselling - Tempestiva gestione dei problemi/reclami <p>COMPETENZE RICHIESTE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualifica di Sommelier costituisce requisito preferenziale - Soft Skills: attitudine positiva, Gestione stress, flessibilità, empatia, - Avere un impatto positivo, assumendosi la responsabilità personale e l'iniziativa di risolvere i problemi, comunicando sempre chiaramente con clienti e colleghi - Conoscenza pc/pacchetto office <p>ESPERIENZE NEL RUOLO</p> <p>Almeno 1 o 2 anni in strutture similari</p>	Inglese + seconda lingua straniera (plus)
Food & Beverage Supervisor	1	<p>MANSIONI DA SVOLGERE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestire le richieste degli ospiti in modo tempestivo ed efficiente - Garantire la conformità ai Brand Standard Hilton - Supervisionare l'operatività della brigata di sala e aiutarli a raggiungere i target richiesti dalla Compagnia Hilton - Supportare l'F&B manager nella gestione dei costi F&B <p>COMPETENZE RICHIESTE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soft Skills: attitudine positiva, Gestione stress, flessibilità, attenzione al dettaglio, disponibilità a lavorare su turni - Skills: conoscenza pc/pacchetto office <p>ESPERIENZE NEL RUOLO</p> <p>Almeno 1 o 2 anni in strutture similari</p>	Inglese + seconda lingua straniera (plus)
Bartender/Barman	1	<p>MANSIONI DA SVOLGERE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ricevere gli ordini e soddisfare le richieste dei clienti in modo completo e tempestivo - Creare e servire una gamma di bevande tra cui cocktail classici, mixer, birra, vino e bevande analcoliche, ecc. - Prendere ordini di cibo e assistere la squadra di pavimento con le consegne come richiesto - Comprendere il contenuto del menu, eventuali modifiche del menu e attività promozionali - Mantenere l'area di servizio pulita, ordinata e ben preparata - Gestire in modo efficiente il corretto regolamento di tutti i conti dei clienti - Rispondere alle richieste degli ospiti in modo gentile e disponibile <p>COMPETENZE RICHIESTE</p>	Inglese + seconda lingua straniera (plus)

POSIZIONE RICERCATA	NUM. PERS.	DESCRIZIONE DELLA POSIZIONE	CONOSCENZE LINGUISTICHE
		<ul style="list-style-type: none"> - Esperienza precedente in un ambiente di cocktail bar - La possibilità di creare cocktail classici - Flessibilità del l'orario di lavoro in quanto si lavora a turni, soprattutto nei fine settimana - Eccezionali capacità personali di presentazione e comunicazione - Flessibilità per rispondere rapidamente e positivamente ad una serie di situazioni di lavoro - Passione per i livelli eccezionali di servizio agli ospiti <p>ESPERIENZE NEL RUOLO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Almeno 1 o 2 anni in strutture similari 	
Chef de Rang	2	<p>MANSIONI DA SVOLGERE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Garantire ai clienti un'esperienza gastronomica da ricordare - Mantenere un alto profilo durante il servizio, pur essendo gentile e utile - Fornire un servizio tempestivo, discreto e attento - Prendere istruzioni dallo chef e dai camerieri anziani, anticipare le loro esigenze - Tenere sempre pulita la postazione - Fornire ulteriori posate/bicchieri, pane e burro, secondo necessità - Esecuzione di vassoi dal server alla stazione - Reagire prontamente e affrontare eventuali fuoriuscite o rotture - Comunicare eventuali problemi al cameriere della stazione/responsabile del ristorante - Stazioni di pulizia e conoscenza delle esigenze dei camerieri <p>COMPETENZE RICHIESTE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mantenere un elevato livello di attenzione al servizio della clientela rivolgendosi al proprio lavoro tenendo sempre a mente i clienti - avere un impatto positivo, assumendosi la responsabilità personale e l'iniziativa di risolvere i problemi, comunicando sempre chiaramente con clienti e colleghi - Essere motivati e impegnati, affrontare tutti i compiti con entusiasmo e cogliere le opportunità per apprendere competenze e conoscenza al fine di migliorare le vostre prestazioni personali - Essere flessibili, rispondere rapidamente e positivamente alle mutevoli esigenze <p>ESPERIENZE NEL RUOLO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Almeno 1 o 2 anni in strutture similari 	Inglese + seconda lingua straniera (plus)
Cameriere/a di sala	5	<p>MANSIONI DA SVOLGERE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestire le richieste degli ospiti in modo amichevole, tempestivo ed efficiente - Servire bevande alcoliche/analcoliche in combinazione con la normativa in materia di licenze/liquori per residenti e non residenti - Garantire la conoscenza del menù e di tutti i prodotti - Garantire che il personale sia ben fornito in tutte le stazioni al piano - Seguire corrette procedure di segnalazione in caso di problemi - Garantire che gli ordini di alimenti e bevande siano di standard costantemente buono e consegnati in un maniero tempestivo <p>COMPETENZE RICHIESTE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Atteggiamento positivo - Buone capacità di comunicazione - Impegno a fornire elevati livelli di servizio alla clientela - Eccellenti standard di toelettatura - Flessibilità per rispondere a diverse situazioni di lavoro - Capacità di lavorare da soli o in gruppo <p>ESPERIENZE NEL RUOLO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Almeno 1 o 2 anni in strutture similari 	Inglese + seconda lingua straniera (plus)

POSIZIONE RICERCATA	NUM. PERS.	DESCRIZIONE DELLA POSIZIONE	CONOSCENZE LINGUISTICHE
Night Receptionist	1	<p>MANSIONI DA SVOLGERE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ottenere risultati positivi dalle richieste dei clienti in modo tempestivo ed efficiente - Garantire un'esperienza di accoglienza efficiente per gli ospiti, compreso il check-in/out, e procedure di audit complete, come richiesto - Garantire che sia il responsabile notturno che i supervisori del ricevimento notturno siano pienamente informati di eventuali commenti pertinenti provenienti da ospiti e, o, altri reparti - Dimostrare un elevato livello di servizio alla clientela in qualsiasi momento - Dimostrare la conoscenza di categorie di camere d'albergo, tariffe, pacchetti, promozioni e altri prodotti - Massimizzare l'occupazione delle camere e utilizzare tecniche di perfezionamento per promuovere i servizi e le strutture alberghiere - utilizzare le procedure corrette per l'accettazione di valute estere, carte di credito e contante in conformità con le politiche/ procedure dell'hotel - Seguire gli standard del marchio aziendale - Assistenza ad altri reparti, se necessario <p>COMPETENZE RICHIESTE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Precedenti esperienze in un settore orientato alla clientela - Atteggiamento positivo e buone capacità di comunicazione - Impegno a fornire un elevato livello di servizio alla clientela - Eccellenti grooming standard - Capacità di lavorare da soli e in gruppo - Conoscenza Pacchetto Office + Gestionale ONQ - Flessibilità nel lavoro notturno <p>ESPERIENZE NEL RUOLO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Almeno 1 anno in strutture similari 	Inglese + seconda lingua straniera (plus)
Cameriera ai piani	1	<p>MANSIONI DA SVOLGERE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestire le richieste degli ospiti, in modo tempestivo ed efficace - Pulizie di routine delle camere degli ospiti in conformità con i brand standard, esecuzione servizio di riassetto serale delle camere - Riferire i problemi di manutenzione/reclami/altre informazioni utili alla Governante - Supporto attività di lavanderia (lavaggio e stiratura biancheria e divise del personale) - Pulizia spazi comuni/back of house <p>COMPETENZE RICHIESTE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Impegno a fornire un elevato livello di servizio alla clientela - Buone capacità interpersonali - Capacità di lavorare in gruppo - Eccellente attenzione ai dettagli - Atteggiamento Positivo - Flessibilità al lavoro su turni, nei festivi e fine settimana <p>ESPERIENZE NEL RUOLO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Almeno 1 o 2 anni in strutture similari 	
Facchino ai piani	1	<p>MANSIONI DA SVOLGERE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestire le richieste degli ospiti, in modo tempestivo ed efficace - Supporto al Team Housekeeping con le pulizie di routine delle camere degli ospiti e il servizio di riassetto serale, in conformità con i brand standard - Supporto al Team Housekeeping con il trasporto di biancheria sporca e pulita, prodotti di cortesi, articoli minibar, e altre richieste - Riferire i problemi di manutenzione/reclami/altre informazioni utili alla Governante - Supporto al Team Front Office per trasporto bagagli 	

POSIZIONE RICERCATA	NUM. PERS.	DESCRIZIONE DELLA POSIZIONE	CONOSCENZE LINGUISTICHE
		<ul style="list-style-type: none"> - Pulizia spazi comuni/back of house <p>COMPETENZE RICHIESTE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Impegno a fornire un elevato livello di servizio alla clientela - Buone capacità interpersonali - Capacità di lavorare in gruppo - Eccellente attenzione ai dettagli - Atteggiamento Positivo - Flessibilità al lavoro su turni, nei festivi e fine settimana <p>ESPERIENZE NEL RUOLO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Almeno 1 o 2 anni in strutture similari 	
HR Assistant	1	<p>MANSIONI DA SVOLGERE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sostenere e consigliare i Capi Reparto su politiche e procedure appropriate - Gestire le questioni relative alle relazioni con i dipendenti nell'hotel in modo confidenziale, compresi i reclami e le azioni disciplinari - Garantire che il monitoraggio delle assenze sia in linea con le politiche aziendali - Mantenere il gestionale delle presenze del personale, il sistema dei salari ed i report mensili - garantire il rispetto delle procedure di assunzione e di selezione e l'esecuzione di controlli adeguati in materia di immigrazione; - Garantire il completamento della formazione in materia di sicurezza alberghiera, norme antincendio e altre normative in materia di salute e sicurezza - Assistenza nell'organizzazione di eventi sociali dei team members - Promuovere e sostenere le prestazioni del personale - Assistere e risolvere le richieste dei team member e del management <p>COMPETENZE RICHIESTE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Atteggiamento positivo ed empatia - Buone capacità comunicative e umane - Impegno a fornire un elevato livello di servizio alla clientela, sia internamente che esternamente - Eccellenti standard di toelettatura - Flessibilità per rispondere a diverse situazioni di lavoro - Capacità di lavorare sotto pressione <p>ESPERIENZE NEL RUOLO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Almeno 1 anno in strutture similari 	Inglese
Admin Assistant	1	<p>MANSIONI DA SVOLGERE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Supporto nella contrattualistica (es. Contratti d'appalto, ecc.) - Elaborazione, modifica, archiviazione documenti e file amministrativi - Comunicazione con i fornitori, supporto nell'invio della documentazione - Gestione e coordinamento attività amministrative quotidiane - Preparazione materiali di presentazione - Supporto nell'elaborazione degli inventari <p>COMPETENZE RICHIESTE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Atteggiamento positivo - Buone capacità comunicative e umane - Impegno a fornire un elevato livello di servizio alla clientela, sia internamente che esternamente - Eccellenti standard di toelettatura - Flessibilità per rispondere a diverse situazioni di lavoro - Capacità di lavorare sotto pressione <p>ESPERIENZE NEL RUOLO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Almeno 1 anno in strutture similari 	Inglese