

**DESCRIZIONE DELLA NOSTRA AZIENDA - CHI SIAMO**

GDF HOTEL – azienda del Gruppo Della Frera – costituita nel 2014 ad oggi gestisce direttamente 8 Hotel, tutti sul territorio della Regione Lombardia, e opera in collaborazione con le più affermate catene alberghiere internazionali, tra cui Hilton con 6 hotel e Accor con 2 hotel.

PERCHÈ DOVRESTI VENIRE A LAVORARE DA NOI

La GDF HOTEL è un'azienda in forte espansione nel Nord Italia. Offre un ambiente giovane, dinamico che permette la crescita delle figure professionali che lavorano al suo interno anche attraverso percorsi formativi individuali. Il continuo contatto con diverse realtà di clientela sia leisure che corporate provenienti da tutto il mondo permette di ottenere un'esperienza sempre più ampia e professionalizzante.

LUOGO DI LAVORO E PERIODO INDICATIVO DI ASSUNZIONE

HILTON GARDEN INN MILAN MALPENSA (SOMMA LOMBARO – VA) IN APERTURA gennaio 2024 – assunzione da dicembre 2022

GRAND HOTEL VILLA TORRETTA CURIO COLLECTION BY HILTON (SESTO SAN GIOVANNI - MI) assunzione immediata

HILTON GARDEN INN MILAN NORTH (MILANO) assunzione immediata

DOUBLEETREE BY HILTON MILAN MALPENSA (SOLBIATE OLONA) assunzione immediata

DOUBLEETREE BY HILTON BRESCIA (BRESCIA) assunzione immediata

DISPONIBILITÀ DI ALLOGGIO

No.

POSIZIONI RICERCATE

QUALIFICA RICERCATA	NUM. PERS.	MANSIONI DA SVOLGERE & COMPETENZE RICHIESTE (in sintesi)	ESPERIENZE NEL RUOLO	CONOSCENZE LINGUISTICHE
FRONT OFFICE AGENT	3 (Hilton Garden Inn Milan Malpensa) 1 (Grand Hotel Villa Torretta Curio by Hilton) 4 (DoubleTree by Hilton Solbiate Olona) 2 (DoubleTree by Hilton Brescia)	A. Ottenere risultati positivi dalle richieste degli ospiti in modo tempestivo ed efficiente. Dimostrare in ogni momento un elevato livello di servizio al cliente. Garantire un'esperienza di accoglienza efficiente per gli ospiti, compreso il check-in/out e le procedure di audit complete. Dimostrare una conoscenza delle categorie di camere d'albergo, delle tariffe delle camere, dei pacchetti, delle promozioni e di altre conoscenze generali sui prodotti necessarie per svolgere le attività quotidiane. Massimizzare l'occupazione delle camere e utilizzare tecniche di up-selling per promuovere i servizi dell'hotel. Garantire gli standard di catena B. Doti relazionali e comunicative, atteggiamento positivo, disponibilità a lavorare su turni. Disponibilità a lavorare da solo o come parte di un team. Precedente esperienza in un settore incentrato sul cliente. Buon livello di competenze informatiche	2 anni	Ottimo Inglese + altra lingua
PORTIERE NOTTURNO	1 (Hilton Garden Inn Milan Malpensa) 1 (Grand Hotel Villa Torretta Curio by Hilton)	Night auditor supervisor	2 anni	Ottimo Inglese + altra lingua
CONFERENCE & EVENTS AGENT	1 (Grand Hotel Villa Torretta Curio by Hilton)	Deve gestire attività degli eventi e di banchettistica di un albergo	2 anni	Ottimo inglese

QUALIFICA RICERCATA	NUM. PERS.	MANSIONI DA SVOLGERE & COMPETENZE RICHIESTE (in sintesi)	ESPERIENZE NEL RUOLO	CONOSCENZE LINGUISTICHE
FOOD & BEVERAGE MANAGER CLUSTER	1 (Grand Hotel Villa Torretta Curio by Hilton)	Ha il compito di coordinare e supervisionare tutte le attività legate alla ristorazione negli hotel del Gruppo. E' la figura responsabile del servizio banchetti (matrimoni, ricevimenti, cene di gala, colazioni di lavoro etc), breakfast e ristorante individuale. Propone azioni atte all'ottenimento del budget e all'incremento dello stesso. Supervisiona, anche attraverso attività operative, il rispetto e il miglioramento dei parametri di budget sul costo food & beverage. Ha il compito di creare e verificare i menù e l'offerta ristorativa facendo in modo che gli stessi siano non solo coerenti al budget costi e agli standard del Gruppo. Pianifica il budget dei reparti colazione, ristorante bar e banchetti che discuterà sia con i Direttori dei singoli Hotel e poi con il Direttore Generale. Stima le risorse economiche necessarie per l'approvvigionamento delle materie prime anche attraverso la contrattazione con i fornitori, la gestione degli ordini, il ricevimento delle merci. Supervisiona il personale di ristorazione nonché il recruitment nel rispetto della pianta organica, la turnista della brigata di cucina, di sala ristorante, bar e banchettistica per garantire il normale svolgimento delle attività ristorative dei singoli hotel.	Sup. 4 anni	Ottimo inglese
RESTAURANT MANAGER	1 (Hilton Garden Inn Milan Malpensa)	Gestione completa del reparto ristorazione sala e bar	3-4 anni	Ottimo Inglese
SOUS-CHEF	1 (Hilton Garden Inn Milan Malpensa) 1 (Grand Hotel Villa Torretta Curio by Hilton)	Preparazione pietanze calde e fredde Tenuta della cucina secondo normativa haccp	3 -4 anni	
COMMIS DI CUCINA	1 (Hilton Garden Inn Milan Malpensa) 2 (Grand Hotel Villa Torretta Curio by Hilton) 1 (Hilton Garden Inn Milan North)	A. Preparare le basi e predisporre la linea per il menù del ristorante, delle colazioni e della banchettistica Pesare e misurare gli ingredienti. Occuparsi della corretta conservazione degli alimenti. Riassettare i locali e i piani di lavoro. Pulire e disinfettare gli utensili, i tavoli e le celle frigorifere. Si occupa inoltre di aggiungere gli aromi e i condimenti necessari prima della cottura dei cibi, nonché di tagliare la frutta e la verdura per accelerare i processi di cottura. B. Competenze tecniche per svolgere al meglio i propri compiti quotidiani. Ottima manualità. Fantasia e gusto estetico.	1 - 2 anni	
PLONGEUR	1 (Hilton Garden Inn Milan Malpensa)			
ALLESTITORE	1 (Hilton Garden Inn Milan Malpensa)	Ha il compito di far in modo che i clienti trovino la sala pronta e accogliente e che permetta loro di avere a disposizione tutte le attrezzature richieste e le comodità necessarie al corretto svolgimento del loro incontro: Gestione degli spazi e supporto all'event manager per qualsiasi necessità Installazione di apparecchiature tecnologiche ed eventuale assistenza tecnica; Gestione magazzino attrezzature e materiali per l'allestimento; Spostamento piani/tavoli anche per la ristorazione		Inglese Base

QUALIFICA RICERCATA	NUM. PERS.	MANSIONI DA SVOLGERE & COMPETENZE RICHIESTE (in sintesi)	ESPERIENZE NEL RUOLO	CONOSCENZE LINGUISTICHE
CAMERIERI DI SALA	3 (Hilton Garden Inn Milan Malpensa) 1 (Hilton Garden Inn Milan North) 3 (Grand Hotel Villa Torretta Curio by Hilton)	Il cameriere deve preparare la sala in modo che sia accogliente e confortevole per i clienti. Deve controllare la pulizia dei tavoli e delle sedie, la disposizione degli oggetti e l'illuminazione. Deve assicurarsi che le attrezzature siano pronte per essere utilizzate, come i tovaglioli, le posate, i bicchieri, i vassoi e le salviette. Deve conoscere in dettaglio il menù del ristorante, i piatti e gli ingredienti utilizzati. Deve inoltre saper consigliare i clienti, fornendo informazioni sulle pietanze, sulle bevande e sui vini in carta. Il cameriere può essere chiamato ad aiutare il personale di cucina, ad esempio portando in tavola i piatti, tagliando il pane o preparando le insalate. Deve saper gestire in modo efficiente il processo di pagamento dei clienti, accettando pagamenti in contanti, carta di credito o bancomat. Deve essere in grado di risolvere eventuali problemi o insoddisfazioni dei clienti, cercando di capire le loro esigenze e rispondendo in modo adeguato.	1-2 anni	Inglese
MANUTENTORE	1 (Hilton Garden Inn Milan North) 1 (Double Tree Solbiate Olona)	Minuta manutenzione della struttura, coordinamento ditte esterne, controllo e supervisione della struttura ricettiva nella sua globalità		Inglese base
ADDETTO/A AMMINISTRATIVO HOTEL	1 (Grand Hotel Villa Torretta Curio by Hilton) 1 (Hilton Garden Inn Milan Malpensa) 1 (DoubleTree by Hilton Brescia)	Mansioni: Fatturazione attiva; emissione note di credito; gestione piccola cassa; distinte di versamento (nessun rapporto diretto con le banche); preparazione documentazione contabile da inoltrare in ufficio centrale; registrazione bolle; inventari supporto al direttore dell'hotel per: ordini di acquisto legati alla quotidianità dell'hotel e disbrigo altre pratiche amministrative.; rimanenze di magazzino; sollecito clienti.		Ottimo inglese