

DESCRIZIONE DELLA NOSTRA AZIENDA - CHI SIAMO

Italian Hospitality Collection è una collezione di hotel, resort e spa d'eccellenza, scelti per la loro bellezza, la loro storia e l'incanto del loro territorio. Riunisce alcune delle proprietà più belle d'Italia, in Toscana, Sardegna e sulle Alpi, dove offre autentiche esperienze di ospitalità italiana, create per i viaggiatori appassionati, in profonda sintonia con l'essenza e lo spirito dei luoghi. La nostra missione è riunire strutture d'eccellenza, far vivere ai nostri ospiti esperienze indimenticabili nel vero stile italiano, offrire ai nostri dipendenti un luogo di lavoro stimolante e di crescita professionale e realizzare gli obiettivi finanziari dei nostri azionisti.

PERCHÈ DOVRESTI VENIRE A LAVORARE DA NOI

- 💡 Vitto e alloggio
- 💡 Corsi di formazione manageriali e sullo sviluppo delle competenze
- 💡 Opportunità di crescita e continuità lavorativa all'interno del Gruppo
- 💡 Partecipazione al Programma Welfare
- 💡 Benefit "staff rate" presso gli hotel del gruppo, con scontistiche dedicate ai dipendenti e loro familiari
- 💡 Lavaggio divisa

LUOGO DI LAVORO E PERIODO INDICATIVO DI ASSUNZIONE

Chia Laguna Resort per stagioni estive.

Le Massif Hotel&Lodge per stagioni invernali ed estive, a partire da novembre 2023.

Fonteverde, Grotta Giusti, Bagni di Pisa per opportunità annuali.

DISPONIBILITÀ DI ALLOGGIO

Si, per la maggior parte di figure si tratta di alloggi condivisi. Per i capi reparto sono previsti alloggi singoli.

POSIZIONI RICERCATE

QUALIFICA RICERCATA	NUM. PERS.	MANSIONI DA SVOLGERE & COMPETENZE RICHIESTE (in sintesi)	ESPERIENZE NEL RUOLO	CONOSCENZE LINGUISTICHE
CAPO PARTITA (Bagni di Pisa)	1	Il cuoco capo partita è esperto di tecniche di pulitura, filettatura e marinatura del pesce, di tecniche di mondatura e taglio delle verdure. Conosce i vari tipi di tagli di carne, del pollame e della selvaggina, i tempi di cottura degli alimenti e l'uso appropriato delle erbe aromatiche. È un ottimo cuoco e, indipendentemente dal tipo di portata in cui si specializza, è sempre aggiornato sulle tendenze del momento in fatto di cibo e sui dati nutrizionali degli alimenti. Il Capo Partita ha capacità comunicative, che gli permettono di relazionarsi correttamente con aiutanti e superiori.	Almeno 6 mesi di esperienza consolidata nel ruolo	
CAPO PARTITA (Courmayeur)	4	<ul style="list-style-type: none">- Supervisionare le operazioni in cucina, che devono essere eseguite in conformità con gli standard dell'organizzazione- Garantire una corretta conservazione dei prodotti freschi e di altri alimenti- Supervisionare gli chef junior, basandosi sulle conoscenze acquisite nel corso degli anni e in linea con le politiche dell'organizzazione- Monitorare attentamente il processo di preparazione del cibo- Comunicazione con il reparto Economato per acquisti e rifornimenti degli alimenti	1-2 anni	
CHEF DE RANG (Courmayeur)	4	<ul style="list-style-type: none">- Accoglienza ed accompagnamento degli Ospiti al tavolo- Presentazione del menù del ristorante- Presa in carico delle ordinazioni- Preparazione, presentazione e servizio dei piatti (includere pratiche di flambatura e porzionatura)- Coordinamento della brigata di sala	1-2 anni	Conoscenza lingua inglese e preferibilmente francese

QUALIFICA RICERCATA	NUM. PERS.	MANSIONI DA SVOLGERE & COMPETENZE RICHIESTE (in sintesi)	ESPERIENZE NEL RUOLO	CONOSCENZE LINGUISTICHE
		- Cura la mise en place dei tavoli		
CHEF DE RANG (Bagni di Pisa)	1	Il compito principale dello Chef de Rang è quello di essere responsabile del servizio ai tavoli limitatamente a quelli a lui assegnati. Naturalmente collaborerà con gli altri suoi colleghi per ciò che riguarda le pulizie dei tavoli, della sala, si occuperà anche della gestione dei materiali (stoviglie, bicchieri, piatti, macchinari per le colazioni, centrifughe, spremiagrumi, succhi di frutta, macchine per il caffè etc.	Almeno 6 mesi nel ruolo, anche in strutture non 5*	Conoscenza professionale della lingua inglese e di una seconda lingua straniera
COMMIS DI SALA (Courmayeur)	4	<ul style="list-style-type: none"> - Preparare i tavoli, organizzare la mise en place del ristorante, - Muoversi agevolmente tra la sala Ristorante e la cucina per servire i piatti a tavola, rendendo un servizio impeccabile - Pulire le attrezzature e i tavoli, accogliere e ricevere i clienti in caso di assenza della persona preposta 	Inf. 6 mesi	Conoscenza lingua inglese e preferibilmente francese
COMMIS DI SALA (Grotta Giusti e Bagni di Pisa)	1	Il Commis di sala è la persona che effettua le pulizie della sala e di tutte le attrezzature ed è colui che coadiuva lo chef de rang nella gestione dei tavoli portando i piatti dalla cucina al tavolo e riportandoli al lavapiatti dopo l'utilizzo. Nello specifico le funzioni da lui svolte sono le seguenti: <ul style="list-style-type: none"> - Preparare i tavoli, organizzare la mise en place del ristorante, - Muoversi agevolmente tra la sala Ristorante e la cucina per servire i piatti a tavola, rendendo un servizio impeccabile - Preparare i piatti su eventuali guéridon per agevolarne la preparazione, - Pulire le attrezzature e i tavoli, accogliere e ricevere i clienti in caso di assenza della persona preposta 	Almeno 6 mesi nel ruolo, anche in strutture non 5*	Conoscenza basica lingua inglese
BAR MANAGER (Courmayeur)	1	<ul style="list-style-type: none"> - Garantisce un alto livello di servizio sia in termini di rapidità che di efficienza - Creazione di cocktails classici, inclusi nel nostro menu o su richiesta dei nostri Ospiti - Creare un programma del personale, gestione degli orari di lavoro - Tenere traccia dei livelli delle scorte di Beverage, forniture e attrezzature, prevedere i bisogni e supervisiona gli ordini se necessario - Controllo del budget e dei metodi di controllo dei costi per ridurre al minimo le spese - Affrontare le esigenze, i commenti e i reclami degli Ospiti - Far rispettare ai propri collaboratori gli standard di salute, sicurezza e igiene - Garantire che tutti i dipendenti del proprio reparto lavorino secondo gli standard Leading Hotels of the World (LHW) delineati - Redigere l'inventario del proprio reparto - Gestione degli orari delle proprie risorse 	1-2 anni	Conoscenza lingua inglese e preferibilmente francese
BARMAN (Courmayeur)	2	<ul style="list-style-type: none"> - Garantisce un alto livello di servizio sia in termini di rapidità che di efficienza - Creazione di cocktails classici, inclusi nel nostro menu o su richiesta dei nostri Ospiti; - Gestire le domande degli ospiti in modo cortese, tempestivo ed efficiente; - Applicare strategie di vendita per massimizzare i ricavi - Lavorare secondo gli standard Leading Hotels of the World (LHW) delineati 	1-2 anni	Conoscenza lingua inglese e preferibilmente francese
COMMIS DI BAR (Courmayeur)	3	<ul style="list-style-type: none"> - Gestire le domande degli ospiti in modo cortese, tempestivo ed efficiente - Serietà, professionalità, affidabilità - Predisposizione al lavoro di squadra 	Inf. 6 mesi	Conoscenza lingua inglese e preferibilmente francese
FRONT OFFICE AGENT	2	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza procedure Check-in e Check-out - Uso professionale di: Excel, Outlook, Power Point - Pregressa esperienza in contesti Hilton o LHW (Leading Hotel of the World) o Marriott - Predisposizione a lavorare in strutture stagionali - Conoscenza dei gestionali Protel, OnQ, Opera - Buona predisposizione al contatto con ospiti del segmento luxury 	1-2 anni	Conoscenza lingua inglese e preferibilmente francese

QUALIFICA RICERCATA	NUM. PERS.	MANSIONI DA SVOLGERE & COMPETENZE RICHIESTE (in sintesi)	ESPERIENZE NEL RUOLO	CONOSCENZE LINGUISTICHE
PORTIERE NOTTURNO (Courmayeur)	1	<ul style="list-style-type: none"> - Operazioni di Check in e Check Out - Assistenza notturna agli Ospiti per Room Service ed altre necessità - Controllo e chiusura contabile giornaliera - Controllo dei corridoi interni e degli spazi comuni dell'Hotel - Stampa degli arrivi e delle partenze previste per il giorno seguente con controllo cartaceo corrispondente alle prenotazioni e stampa dell'elenco Ospiti alloggiati. - Compilazione del "rapporto della notte" e passaggio di consegne del mattino seguente 	1-2 anni	Conoscenza lingua inglese e preferibilmente francese
2° MANUTENTORE (Courmayeur)	1	<ul style="list-style-type: none"> - Formazione professionale avanzata con più di due anni di esperienza nella manutenzione generale di edifici - Conoscenze idrauliche ed elettriche - Esperienza in contesti alberghieri - Spiccata attenzione ai dettagli 	1-2 anni	
SPA SUPERVISOR (Courmayeur)	1	<ul style="list-style-type: none"> - Fornire trattamenti per il corpo agli ospiti che utilizzano scrub corpo, impacchi, e/ o idroterapia - Valutare le esigenze degli ospiti e informarsi sulle controindicazioni (ad esempio, allergie, pressione alta, gravidanza) prima di iniziare il servizio secondo gli standard Leading (LHW) - Accompagnare gli ospiti da e verso le sale per trattamenti - Organizzare postazione di lavoro, sala per trattamenti, e/ o tende, e verificare con gli ospiti per garantire il comfort e la sicurezza degli ospiti durante tutto il servizio secondo gli standard Leading (LHW) - Promuovere e vendere servizi spa - Pulire, mantenere e sterilizzare gli strumenti. - Mantenere la pulizia della postazione di lavoro e/ o della sala di trattamento per tutto il turno, smaltire la spazzatura e biancheria sporca, e garantire forniture e attrezzature alla fine di ogni turno - Monitorare e attenersi alla pianificazione oraria durante il giorno per il proprio reparto - Essere in possesso dell'abilitazione tecnica 	1-2 anni	Conoscenza lingua inglese e preferibilmente francese
SPA THERAPIST (Courmayeur)	2	<ul style="list-style-type: none"> - Fornire trattamenti per il corpo agli ospiti che utilizzano scrub corpo, impacchi, e/ o idroterapia. - Valutare le esigenze degli ospiti e informarsi sulle controindicazioni (ad esempio, allergie, pressione alta, gravidanza) prima di iniziare il servizio secondo gli standard Leading (LHW) - Accompagnare gli ospiti da e verso le sale per trattamenti - Pulizia ordinaria, nonché lo stoccaggio delle scorte e il controllo dell'inventario - Garantire che tutte le strutture in particolar modo le piscine, rimangano pulite, ordinate e accoglienti - Pulizia e ordine dei locali tecnici che vengono utilizzati 	Inf. 6 mesi	Conoscenza lingua inglese e preferibilmente francese