



HOSPITALITY
Portovenere
a 5 stelle
PAGINA 2



RISORSE UMANE
Club Med a caccia
di talenti
PAGINA 10



FORMAZIONE
Il manager che
mancava adesso c'è!
PAGINA 4

JOB in TOURISM®

OPPORTUNITÀ DI LAVORO • INCONTRO DOMANDA ED OFFERTA • INFORMAZIONE NEL CAMPO DEL TURISMO IN ITALIA ED ALL'ESTERO • ALBERGHI • VILLAGGI TURISTICI • RISTORANTI • BAR • COMPAGNIE AEREE • CATERING MARITTIMO, AEROPORTUALE, FERRONARIO E TUTTO QUANTO FA TURISMO • AGENZIE VIAGGISTE • OPPORTUNITÀ AZIENDE CESSIONI E RILEVI

EDITORIALE

Almeno lasciate i letti...

di ANTONIO CANEVA

È furto: è un furto portare via un portacenere dalla camera, è un furto prendere un accappatoio dell'albergo, è un furto appropriarsi di un telo da spiaggia di un hotel al mare... Tutto questo e altro ancora sono furti.

La morale corrente tende a giustificare questi comportamenti.

Mi diceva una mia conoscente: «Sono stata in crociera e non ho resistito dal prendere come souvenir una tazza con il logo. Le vendevano anche sulla nave, ma erano troppo care». Questa ragazza non sa che le navi da crociera, con dei margini di profitto risicato, tendono a monetizzare al massimo i ricavi ancillari e così danno in gestione, a prezzi elevati, i servizi ai viaggiatori. Se avesse acquistato la tazza nel negozio a bordo, l'avrebbe pagata (cara) a un operatore terzo, mentre invece così ha portato via la tazza di proprietà della compagnia di navigazione.

Ero in viaggio assieme ad amici in Polonia e mi piaceva molto un bicchiere da birra della birreria in cui ci trovavamo. Ho detto: «Chiederò al cameriere di vendemene uno». «Ma sei scemo: fai all'italiana, nascondilo e portalo via».

Ecco, questo «all'italiana» non mi piace.

Certo, ci sono anche alberghi che nella camera segnalano che alcuni elementi (principalmente gli accappatoi) sono in vendita alla reception; spesso però a costi proibitivi: tali strutture si aspettano un guadagno anche su questo. È un po' come pretendere la botte piena e la moglie ubriaca: non essendo la vendita di oggetti il loro core business, sarebbe più saggio se si accontentassero di recuperare il costo dei beni che si vuole evitare vengano sottratti.

In questo modo si potrebbe contrastare la tentazione del «diavolello» che c'è in ognuno di noi, che suggerisce, per crearsi una giustificazione: «Prendo il bene senza dirlo, perché la struttura (ingorda) vuole guadagnare anche su questo!».



La Malandrina Taormina, è un piccolo Residence Hotel con una clientela di alto profilo e molto esigente.

Cerca:

un/una **Head Housekeeping** fortemente motivato/a, responsabile del mantenimento di elevati standard di pulizia nelle camere e nelle aree comuni.

- È necessaria la passione per un servizio cinque stelle, attenzione per il dettaglio e capacità organizzativa;
- Flessibilità d'orario;
- Adeguata presenza;
- Conoscenza della lingua Inglese;
- Grande passione per l'ospitalità ed il servizio, spiccata capacità di relazione, cura del dettaglio, spirito di iniziativa, desiderosa di lavorare in un contesto di squadra giovane e motivata;
- Gestione degli appartamenti ovvero: pulizia e controllo generale delle forniture e condizioni e stato degli arredi, gestione della qualità del servizio dato al cliente;
- Gestione delle aree comuni ovvero: pulizie e controllo generale delle condizioni della parti a comune e dei loro arredi (es. vano scala, ufficio bagno);
- Programmazione di pulizie ordinarie e straordinarie;
- Pulire e mantenere ottimamente i locali riservati al personale;
- Controllare la biancheria sporca ed inviare a lavare la biancheria;
- Segnalare eventuali guasti dell'arredamento e delle attrezzature.

La buona conoscenza dell'aspetto operativo è essenziale, mentre è titolo di preferenza una precedente esperienza in una proprietà di pari livello. Inviare cv con fotografia il più possibile dettagliato e autorizzazione al trattamento dei dati personali ex D.Lgs. 196/2003 via email all'indirizzo:

contact@lamalandrina.it

Cv privi di requisiti non verranno esaminati.

Il cv sarà utilizzato esclusivamente per la selezione in corso. L'offerta di lavoro si intende riferita ad entrambi i sessi secondo il disposto delle leggi 903/77 e 125/91. In considerazione dell'alto numero di risposte, sarà possibile rispondere solo ai candidati selezionati.

In primo piano

RESUME
HOSPITALITY EXECUTIVE SEARCH

VARIE PROVINCE ITALIANE
Coppia di Gestori

a pagina 16



TROPICI
Direttore per Hotel e Resort

a pagina 15



MILANO
Addetto alla Manutenzione

a pagina 19

JOB IN TOURISM®

Via Giuseppe Mussi, 4
20154 Milano
Tel. 02 48519477 - 02 43980431
Fax 02 48025154
e-mail: info@jobintourism.net
www.jobintourism.it

ASSOCIATO ALL'UNIONE
STAMPA PERIODICA ITALIANA



HOTEL REWIND

FORUM DEDICATO ALLA RIQUALIFICAZIONE ALBERGHIERA

INNOVAZIONE
RIQUALIFICAZIONE
OSPITALITÀ

FIRENZE 27 SETTEMBRE ORE 14:30
GRAND HOTEL BAGLIONI

evento a ingresso gratuito
info e accredito www.hotelrewind.it
eventi@agoraactivities.it

JOB IN TOURISM ***21 Settembre 2017***

MOVIMENTI



Chi:
Rocco De Santis
Chef

Diplomatosi presso l'Istituto professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione Roberto Virtuoso di

Salerno, Rocco De Santis comincia la propria carriera lavorando stagionalmente presso alcune strutture campane e trentine. Dal 2000 inizia quindi una serie di esperienze in locali stellati italiani e internazionali, tra cui la Torre del Saracino di **Gennaro Esposito** e il Georges Blanc di **Georges** e **Frederic Blanc**. Del

2010 è invece il suo primo incarico da executive chef presso l'Hotel Eden e San Giorgio di Campobasso. Prima di approdare al Brunelleschi conquista infine la sua prima stella "personale", alla guida della cucina del Vistamare, presso il Fogliano Hotel di Marina di Latina.

Dove

Hotel Brunelleschi

Via de' Calzaiuoli - Piazza Santa Elisabetta 3
50122 Firenze
Tel 055 27370
Fax 055 219653
info@hotelbrunelleschi.it

www.hotelbrunelleschi.it

Perché

«Ho accettato la sfida all'Hotel Brunelleschi perché era l'occasione per crescere che stavo aspettando, il salto di qualità che mi mancava: in fondo, sono passato dalla gestione di un ristorante di un piccolo relais di 19 camere a una realtà molto complessa, con più outlet ristorativi e dove comunque ho tutta la parte del management che prima non avevo. Data la mia esperienza, e visto l'obiettivo che ho raggiunto prima di arrivare qui, sarebbe infine bello riuscire a portare una stella pure a Firenze».