



PROFESSIONI

I primi Master
Chef italiani

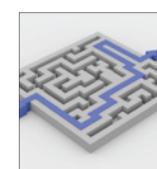
PAGINA 6



HÔTELLERIE

A Dubai per crescere
e far carriera

PAGINA 2



RISORSE UMANE

Ringraziare dopo
un colloquio

PAGINA 8

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 AEREHE - CATERING MARITTIMO, AEROPORTUALE, FERROVIARIO E TUTTO QUANTO FA TURISMO • AGENZIE VIAGGI T.O. • OPPORTUNITÀ AZIENDE CESSONI E RILIEVI

Editoriale

Parliamo di mance nel turismo

di ANTONIO CANEVA

Mance, parola che talvolta si pronuncia con una sorta di pudore, ma che ha un significato ed impatto ben precisi.

Se ne è parlato nel corso di un convegno organizzato dalla Fipe (federazione italiana pubblici esercizi) a Tuttofood di Milano, per presentare un loro completo studio sull' argomento.

Questa indagine compara le modalità di gestione delle mance in vari paesi europei, negli Stati Uniti e in Giappone, e in ognuno di essi si riscontrano differenze sia nelle modalità di erogazione sia nella normativa fiscale sottostante.

Nella ristorazione negli Stati Uniti le mance sono una consuetudine (vedi quasi obbligo) perché impiattano fortemente sulle retribuzioni degli addetti, altrimenti esigua, e generalmente vanno dal 12-15% dell'importo del conto a crescere e vengono indicate anche nelle carte di credito che, dopo la somma da pagare, hanno uno spazio dove indicare quanto si desidera lasciare alla persona che ha servito. Chi, come Starbucks, ha cercato di gestire in maniera poco opportuna questi importi, è stato condannato dalla Corte federale.

All'opposto, in Giappone, dove la mancia viene vista quasi come un'offesa, è assolutamente sconsigliata.

In Europa cambia da paese a paese ma è una prassi pressoché consolidata. La normativa poi prevede, a seconda delle nazioni, una interpretazione diversa delle liberalità, per cui (almeno teoricamente) in alcuni paesi questi importi sono soggetti a tassazione ed in altri no.

La storia delle mance ha affiancato in maniera consistente quella dello sviluppo del turismo nel nostro paese e ha prodotto generazioni di professionisti di elevato livello che hanno contribuito in maniera determinante a rendere in un certo momento l'Italia il primo paese al mondo per movimento turistico.

Lasciando da parte il fenomeno attuale da show business degli chef di cucina televisivi, la propensione verso le professioni dell'ospitalità sta scemando e le ragioni vengono individuate nell'impegno richiesto da questa attività (basta ricordare il lavoro per turni, 365 giorni l'anno) a fronte di retribuzioni spesso non in linea con altri settori dell'economia. Effettivamente le retribuzioni nel comparto non sono mai state particolarmente elevate ma venivano compensate, abbondantemente, dalle mance che attualmente, per tutta una serie di ragioni, economiche e culturali, tendono a ridursi e, per certe professioni, a scomparire quasi completamente.

Segue a pagina 8



Ballarò
Ballarò by Massimo Mantarro
CONRAD DUBAI

Beautifully decorated using organic accents and soothing earth tones, Ballarò by Massimo Mantarro offers a contemporary interpretation of Sicilian cuisine by the two Michelin-starred chef.

Through the use of innovative and experimental cooking techniques, Mantarro creates an explosion of taste using fresh and simple ingredients typical of Sicilian cuisine. Holding a strong position in the market for its trustworthy, high quality cuisine, faithful to its warm hospitality. A restaurant to visit for a delicious and relaxed breakfast, lunch or dinner with family and friends at an affordable price. From the bustling live cooking stations and delectable antipasti station to the innovative à la carte menu, guests can delight in high-quality cuisine whilst relaxing in the warmth and comfort of Sicilian hospitality.

The name "Ballarò" is inspired by a famous bustling street market in Sicily where the roots of Sicilian cuisine can be found in the delicious fresh ingredients sold. Taking the traditional, authentic elements of Sicilian cuisine, Massimo Mantarro has interpreted and reinvented Sicilian dishes implementing a modern twist.

Ballarò is located in Conrad Dubai, a luxury destination hotel offering discreet modern elegance in the heart of Dubai's financial and shopping district where guests can discover superb business and leisure amenities.

Conrad Dubai combines contemporary style and distinct luxury with all the conveniences of a sophisticated modern retreat. Offering a world of style, service and connection we invite guests to discover the Luxury of Being Yourself.

Why Join Us (HR Intro on benefits/advantages)

If you understand how to provide smart luxury and one-of-a-kind experiences, you may be just the person we are looking for.

We offer excellent salary and benefits packages within a rewarding and motivating environment in one of the world's fastest growing cities..

Our Human Resources Management Programs focus on recruitment and selection procedures that attract and inspire talented people who are looking for the opportunity to develop and challenge themselves in luxury hospitality.

Conrad Dubai strives to provide an employee-friendly environment in which goal-oriented individuals thrive as they achieve ever more demanding challenges. We value the talents and abilities of our team members and seek to foster an open, cooperative, and dynamic environment in which team members and the company alike can flourish.

Conrad Dubai prides itself in applying its attribute to guests and staff alike, the ultimate luxury – The Luxury of Being Yourself. You can look forward to:

- ∞ Net salary, paid monthly (in AED) – tax free
- ∞ Medical Insurance, Workman compensation and Life Insurance
- ∞ Monthly Service Charge
- ∞ Staff accommodation
- ∞ Transportation to and from staff accommodation & shopping malls
- ∞ 24 working days' vacation per year, plus 10 Public Holidays
- ∞ Discounted accommodation and food & beverage Hilton worldwide
- ∞ End of service gratuity
- ∞ Complimentary meals at Team Members Restaurant
- ∞ Yearly or bi-yearly return ticket to home country
- ∞ Regular social activities
- ∞ Extensive learning and development opportunities

Current Vacancies

Assistant Manager

speaks great English with a slight Italian accent, presentable, charismatic, positive attitude, self-confident, talkative, humble, knows in Sicilian and Italian cuisine up-side down, good knowledge in wines/ beverages and Italian drinks, able to communicate in an unique Sicilian/ Italian way, engaging, able to sell the guests whatever he wants, motivator, able to work in a multi nationalities culture, able to drive the team to exceed expectations, able to deal with all internal and external customer requests, understands guests' needs, patient, always deals with uncomfortable situation without losing his temper, multitasking, likes to share his knowledge with others, knows how to use Word and Excel programs, creative, open to different ideas, shows support to Restaurant Manager at any time, self-driven.

Team Leader

male or female, speaks good English with an Italian accent, presentable, charismatic, positive attitude, self-confident, talkative, humble, great knowledge in Sicilian & Italian cuisine, basic knowledge in wines, able to communicate in an unique Sicilian/ Italian way, engaging with internal and external customers, able to

entertain the guests, motivator, able to push the team to achieve outlet targets, understands guests' needs, likes to be involved in team buildings & projects, always aims to improve his/ her knowledge to achieve the next position, open minded.

Waiter/ Waitress

male or female, speaks good English with an Italian accent, presentable, beautiful/ handsome, charismatic, cheeky, fashionable, positive attitude, talkative, humble, willing to learn, doesn't complain, has knowledge in Sicilian/ Italian cuisine, extremely passionate about his job, accommodates all guests' requests and anticipate their needs, entertaining the guests with their personality, engaging, open minded.

Hostess

very smiley, welcoming, accommodates all guest requests, speaks good English, positive attitude, takes initiative, she's able to engage with the guests and make them feel at home, anticipate guest needs, open minded.

Bartender

male or female, fairly tall, speaks good English, presentable, charismatic, smiley, cheeky, self-

confident, likes to jokes and make people laugh, works tidily in front of the customer, moves a lot behind the bar, but in a tidy way, great knowledge in bar, beverages & cocktails, organized, fast during service, works well within a team, open to different ideas, open minded

Specialty chef de party

young, motivated, speak good English, presentable, charismatic and responsible. Specialist in Italian Cuisine. Works tidily in front of the customer.

Demi chef de party

young, motivated, speak good English, presentable, charismatic and responsible. Specialist in Italian Cuisine. Works tidily in front of the customer.

Commis 1

young, motivated, speak good English, presentable, charismatic and responsible. Specialist in Italian Cuisine. Works tidily in front of the customer.

Commis 2

young, motivated, speak good English, presentable, charismatic and responsible. Specialized in Italian Cuisine. Works tidily in front of the customer.

Please send your English CV with a recent passport sized and full body photograph of yourself to Dubai.recruitment@conradhotels.com specifying Job In Tourism in the subject of the email.

Tutti i CV devono essere inviati comprensivi di autorizzazione al trattamento dei dati personali D.Lgs. 196/2003 e verranno considerati solo per la selezione in atto



PEDERSOLI
evoluzione



P&C
info@pedersoli.com

OPPORTUNITÀ AZIENDE

GESTIONE/VENDITA

STRUTTURA

CAMPEGGIO

sul lago Trasimeno

libero per prossima

stagione, ottime

condizioni,

contattare

il 380 9007348

Comunicazione privacy

Il responsabile del trattamento dei dati personali raccolti in banche dati di uso redazionale è l'editore a cui, presso la sede di via F. Carcano 4, 20149 Milano (tel. 02 43 98 04 32 fax 02 4802 51 54), gli interessati potranno rivolgersi per esercitare i diritti previsti ai sensi dell'art. 2 all. A Dlgs 196/2003

SELECTA

Real Estate

COMPRAVENDITE E LOCAZIONI ALBERGHIERE

vendita e locazione di hotel, residence, villaggi turistici, RTA e resort nelle principali città e affermate zone turistiche

per alcuni operatori qualificati stiamo ricercando strutture da affidare in gestione

- Ricerca e selezione di partner e investitori, gestori qualificati, operatori alberghieri professionali
- Assistenza alla negoziazione del contratto di vendita, acquisto, affitto di azienda o management contract
- Assistenza integrale in tutte le fasi della compravendita fino al closing dell'operazione

Via dello Stadio, 4 51100 - Pistoia

Tel. 0573.368896 Fax 0573.079500

info@selectarealestate.com

www.selectarealestate.com



David Raccanello
Consulenza Alberghiera
Temporary Hotel Management
Formazione Strategica

Società alberghiera, per proprio hotel di lusso in Veneto, seleziona

GESTORE ESCLUSIVO

La struttura storica di 50 camere con sala meeting e ristorante è circondata da parco secolare e direttamente collegata ad un golf club.

Gli interessati, esperti nel settore, invieranno la propria candidatura con referenze a: info@davidraccanello.it

VENDESI A RAVENNA HOTEL 3 STELLE

Ottima struttura senza ristorante

vendesi mura e gestione

si cedono le quote di una società.

Ottimo investimento,

adatto a una gestione familiare.

Info: immobiliarehotel@gmail.com

oppure 335 5617361

L'unico portale specializzato nelle compravendite, nelle locazioni e negli investimenti alberghieri, ricettivi e turistici in italia



makes hospitality investments innovative

www.hotelseeker.it

info@hotelseeker.it

Venditori | Acquirenti | Locatori | Gestori | Investitori | Advisor | Financing | Contract | Sviluppatori | Agenti