



The Hospitality  
Company

# The Hospitality Company

## Olanda

**Garanzia di lavoro in Hotels & Resorts dei Paesi Bassi  
per disoccupati di qualsiasi età!**

### Cosa forniamo?

- **Corso di formazione gratuito** presso Istituto Eccelsa di Alberobello (Bari)
- L'azienda **The Hospitality Company sostiene per te un costo pari a €7.000**
- Stage di 5 mesi in un Hotel di lusso dei Paesi Bassi con vitto e alloggio pagati
- Al termine **contratto full time** di 38 ore settimanali con uno stipendio di partenza di **€ 1.800** mensili lordi
- **Rimborso delle spese di viaggio**
- Abiti da lavoro
- Account Netflix gratuito
- Corso di sicurezza online
- Corsi online di lingua olandese
- Palestra
- **Rimborso dei biglietti aerei per i Paesi Bassi**

Un progetto organizzato in collaborazione con l'Unione Europea (EURES) e il Governo Olandese che garantisce al termine **un contratto di lavoro full time e centinaia di opportunità di lavoro** e programmi di formazione a livello nazionale.

### Dove

Lussuosi Hotel o Resorts in città come Amsterdam, Eindhoven, L'Aia, Rotterdam, Utrecht, Groninga, Maastricht, Isole Olandesi, Veluwe.

### Destinatari

Disoccupati di qualsiasi età in possesso dei seguenti requisiti:

- età superiore ai 18 anni
- conoscenza della lingua inglese
- essere in possesso della cittadinanza di un Paese dell'Unione Europea
- possedere un titolo equivalente al Diploma di scuola secondaria di secondo grado
- predisposizione a spostarsi oltre i confini nazionali e spiccata voglia di mettersi in discussione

### Mansioni

Il Cuoco è responsabile di contribuire alla creazione del menù, alla gestione e all'addestramento della brigata di cucina.

In particolare sarai responsabile di eseguire le seguenti attività secondo i più alti standard:

- Preparazione delle postazioni di lavoro
- Gestione del food cost
- Preparare della mise-en-place
- Controllare il cibo durante la fase di cottura

- Impiattamento e guarnitura dei piatti
- Mantenere l'ambiente di lavoro pulito e ordinato
- Assicurarsi che il cibo sia conservato correttamente
- Controllare la qualità degli ingredienti
- Monitorare le scorte e effettuare gli ordini
- Garantire l'igiene alimentare e gli standard di salute e sicurezza
- Controllare e gestire i refrigeratori e le aree di stoccaggio
- Seguire la politica della struttura di riferimento per la preparazione dei piatti
- Prendersi cura di tutti gli utensili e delle attrezzature da lavoro
- Eseguire correttamente ciascun ordine e guarnire i piatti in conformità degli standard dell'Hotel, sotto la guida dell'Executive Chef
- Assicurarsi che il buffet sia sempre impostato secondo gli standard richiesti
- Seguire le linee guida per la gestione della sicurezza alimentare
- Pulire e disinfettare l'area di lavoro in base al programma di pulizia
- Lavorare come membro del team e mantenere piacevole l'ambiente di lavoro
- Essere responsabili della soddisfazione del cliente
- Lavorare seguendo il codice di abbigliamento dell'Hotel
- Soddisfare al 100% le richieste dei clienti fornendo un servizio che dimostri gli elevati standard di ospitalità della struttura
- Lavorare in modo responsabile e indipendente e fare lavoro di squadra
- Ascoltare, scusarsi con empatia e gestire situazioni forte stress
- Eseguire altri compiti richiesti dalla Direzione per garantire un elevato grado di soddisfazione dei clienti

### **Requisiti**

- Conoscenza di base della lingua inglese
- Essere in grado di parlare, leggere e capire le istruzioni di base per cucinare in lingua inglese
- Esperienza pregressa in una posizione simile all'interno di un ambiente di alto livello
- Capacità di eseguire in modo indipendente le ricette standard e la fase di impiattamento
- Conoscenza delle preparazioni alimentari di base, delle bevande e degli standard di servizio
- Spiccata attenzione ai dettagli
- Capacità di gestire più attività contemporaneamente
- Capacità di utilizzare apparecchiature da cucina
- Buone abilità comunicative e di relazione interpersonale
- Capacità di comunicare efficacemente con i responsabili di reparto, i membri del team e gli ospiti
- Essere in possesso di un forte spirito di adattamento e di squadra

### **Requisiti fisici**

I requisiti qui descritti rappresentano le caratteristiche fisiche che il dipendente dovrebbe possedere per svolgere con successo le funzioni essenziali di questo lavoro:

- Capacità di stare in piedi e camminare fino a 8 ore al giorno consecutive
- Capacità di lavorare in condizioni estreme all'interno di congelatori e cucine con un'esposizione ambientale occasionale al freddo o al caldo
- Essere in grado di lavorare a contatto con vapore, sostanze calde, fredde o bollenti, scosse elettriche
- Buona abilità nel maneggiare le attrezzature da cucina (coltelli, affettatrici, miscelatori, pentole, padelle, altri oggetti taglienti, ecc ecc)
- Essere in grado di trasportare carichi pesanti
- Elevata funzionalità uditiva e visiva
- Capacità di comunicare con dipendenti e ospiti

### **Fasi del programma**

- Parte 1: formazione presso Istituto Eccelsa di Alberobello, durata di 1 mese + vitto e alloggio
- Parte 2: stage retribuito nei Paesi Bassi organizzato e gestito dall'azienda The Hospitality Company, durata di 5 mesi + vitto e alloggio.

- Parte 3: certificazione riconosciuta dall'Istituto di Alta Formazione - Istituto Eccelsa + garanzia di lavoro.

### **Alloggio**

Verrà fornito vitto e alloggio nella città di Alberobello (Bari) per un periodo di 4 settimane e in Olanda durante tutta la fase di stage.

### **Rimborso spese**

- Nel periodo di stage nei Paesi Bassi retribuzione pari a € 112,50 a settimana
- Nel periodo di formazione ad Alberobello (Bari) retribuzione di € 75 a settimana

### **Salario**

- Garanzia di contratto dopo il diploma con **stipendio iniziale di € 1800** lordi al mese  
Tutti i dettagli sono regolati dalla legge olandese. Per ulteriori informazioni: <https://www.khn.nl/website/tools/cao/cla-for-the-dutch-hotel-restaurant-and-cafeindustry-2018-2019>

Stiamo reclutando al massimo 18 candidati per il corso che avrà inizio il **1 Aprile 2019**.

### **Promotori del progetto:**

**The Hospitality Company:** specialisti del reclutamento, reclutiamo e selezioniamo talenti nel settore dell'accoglienza e della sicurezza. Lo facciamo concentrandoci sul tipo di azienda nella quale sognate lavorare. Come azienda leader creiamo nuove opportunità di lavoro per le persone che hanno bisogno di una spinta nella giusta direzione. Per questo motivo, da molti anni siamo partner del governo olandese nel settore dell'educazione e della ricerca del personale.

### **Eures**

Se si desidera avere qualsiasi informazione sulla nostra azienda, si prega di contattare Eures Olanda.  
E-mail: [els.hollander@uwv.nl](mailto:els.hollander@uwv.nl).

### **Contatti**

Dott.ssa Luana Scarafile: [luana@thcbv.com](mailto:luana@thcbv.com) - 3290853981

