



Posizione lavorativa: F&B Manager operativo/a

Indirizzo: Fraz. Breuil Cervinia, Valtourneche – Aosta (Italia)

Contratto: Full time – tempo determinato (con possibilità di rinnovo)

Chi siamo:

Nato nel 1964, l'Hotel Chalet Valdôtain si prepara a riaprire nel Novembre 2025.

Dopo una grande trasformazione con un design completamente rinnovato, un'esperienza ripensata da zero e una visione tutta nuova.

Ora ricerchiamo le persone giuste per dare vita a questo progetto.

Sei pronto per un nuovo inizio? Un team rinnovato, un'energia fresca e l'opportunità di costruire qualcosa di straordinario ti aspettano.

La nostra promessa? Offrire un'ospitalità autentica, fatta con il cuore, in un luogo che fa sentire a casa sia gli ospiti che chi lavora con noi.

Descrizione del lavoro:

All'Hotel Chalet Valdôtain, il cibo e il vino non sono solo parte dell'esperienza: ne sono il cuore pulsante. Cerchiamo un/una **Food & Beverage Manager operativo/a**, appassionato/a e orientato/a al servizio, che supervisioni tutte le attività ristorative partecipando attivamente al servizio quotidiano. Questa posizione è perfetta per chi ama stare sul campo, interagire con gli ospiti in modo naturale e guidare il team con presenza, energia e spirito collaborativo. Sarai responsabile del mantenimento dei più alti standard di qualità in sala e in cucina, creando momenti memorabili dalla colazione alla cena—e oltre.

Responsabilità:

- Supervisionare tutte le attività F&B, inclusi ristorante, bar, servizio colazioni e room service.
- Formare, supervisionare e supportare il team F&B per garantire un servizio efficiente, cordiale e coerente con lo stile dell'hotel.
- Gestire l'inventario e gli ordini di bevande, attrezzature e forniture.
- Garantire il corretto allestimento, la pulizia e la manutenzione delle aree F&B.
- Collaborare con lo chef e, se presente, con il sommelier per la creazione e l'aggiornamento delle carte di vini, cocktail e bevande.
- Gestire il feedback degli ospiti e risolvere eventuali problematiche con professionalità e attenzione.
- Assicurare il rispetto delle normative igienico-sanitarie (incluso HACCP).
- Collaborare con la direzione per organizzare eventi, promozioni e proposte gastronomiche speciali.

Qualifiche e Competenze:

- Esperienza pregressa in ruoli di responsabilità nel reparto F&B, preferibilmente in contesti boutique o di hotellerie di alto livello.
- Presenza attiva in sala e disponibilità a lavorare a fianco del team ogni giorno.
- Ottima conoscenza del servizio di ristorazione, vino e bevande.
- Spiccate doti di leadership, comunicazione e organizzazione.
- Capacità di guidare con l'esempio e promuovere una cultura di squadra positiva e orientata all'ospite.
- Flessibilità a lavorare nei weekend, la sera, nei giorni festivi e durante l'alta stagione.
- Ottima conoscenza della lingua italiana, conoscenza fluente della lingua inglese; altre lingue costituiscono un vantaggio.
- Conoscenza di sistemi POS e strumenti per la gestione dell'inventario F&B.

- Formazione o certificazioni nel settore dell'ospitalità, della sicurezza alimentare o del servizio enologico.
- Esperienza in ambienti stagionali o in contesti montani.
- Creatività e interesse nella proposta di esperienze gastronomiche locali o a tema.

Come fare domanda:

I candidati interessati potranno inviare il proprio curriculum vitae, lettera di presentazione ed eventuali referenze al seguente indirizzo mail: info@chaletvaldotain.it specificare nell'oggetto il ruolo per cui si intende candidarsi.

Termine per le domande di assunzione: 30 settembre 2025