

Poggio ai Santi è una realtà particolare, un concetto più ampio del normale hotel con ristorante. Immerso in un parco di macchia mediterranea è una vera e propria azienda agricola, con 40 ettari di terreno, la maggior parte dei quali a oliveto, raggruppati sui due fianchi della collina di San Vincenzo a 5 km dalle spiagge.

Produzioni di nicchia adatte al clima mediterraneo affiancano l'olio evo igp e bio oltre a verdure e frutti che produciamo in collaborazione con i contadini custodi e il CNR di Follonica in modo da salvaguardare la biodiversità locale.

All'interno della proprietà sono presenti un relais con 15 suites, un ristorante e un bar agricolo, 11 appartamenti completano l'offerta della nostra ospitalità. L'attenzione alla sostenibilità e al consumo, il riciclo, la differenziazione dei rifiuti, la produzione di frutta e verdura e il loro attento utilizzo per evitare al massimo gli sprechi sono valori cardini che ci caratterizzano.

La nostra famiglia si compone di addetti al ricevimento, governanti, manutentori, chef, brigata di cucina, camerieri e maître di sala, giardinieri e orticoltori, bar tender ed esperti di comunicazione, cani, gatti, cavalli, asini e abitanti tipici della macchia mediterranea toscana. Tutti insieme collaboriamo come un'orchestra per offrire ai nostri ospiti esperienze indimenticabili.

Se condividi questi valori e vuoi crescere con noi mandaci la tua candidatura.

I ristorante il Sale è un punto di ricerca enogastronomico con vini naturali ed etichette solo toscane esclusive con una sala unica nel suo genere per servizio e bellezza paesaggistica.

La cucina si avvale di un orto botanico proprio e trasformazione della materia prima della nostra azienda agricola con piatti che riassumono la capacità dello chef giapponese unita alla tradizione toscana.

Cura e attenzione alla sostenibilità sono valori imprescindibili per il ristorante il Sale. Entrare a far parte della nostra azienda è avere a disposizione un contenitore di saperi antichi e nuove sperimentazioni ed esperienze per una crescita professionale per chi ha voglia di mettersi in gioco e imparare, affiancati da una squadra preparata e affiatata. Un posto di lavoro che proietta nel futuro con una coscienza corretta verso il mondo della ristorazione.

Il Sale è presente sulla guida Michelin da 8 anni.

CHEF DE RANG

Per la stagione 2023 cerchiamo una “spalla” per il nostro maître, è richiesta particolare attenzione alla sostenibilità e all'utilizzo delle materie prime prodotte dall'azienda agricola in cui risiede il ristorante e dai produttori locali.

Ti riconosci in questo profilo?

- Sei uno/a chef de rang con esperienza
- Curi la tua persona, hai buone doti relazionali, predisposizione al lavoro in squadra e svolgi il tuo lavoro con serietà e professionalità
- Sei attento/a allo spreco alimentare e alla ristorazione sostenibile
- Ti piace occuparti del cliente e hai propensione all'ospitalità (Il Sale è situato all'interno di un relais con ospiti soggiornanti e non)
- Conosci i prodotti tipici toscani e hai competenza in ambito enologico
- Parli inglese e/o tedesco
- Sei collaborativo/a e flessibile
- Vivi vicino alla nostra struttura
- Hai la patente e un'auto propria (siamo in collina a circa 5 km dal centro del paese)

Compiti e responsabilità:

- Organizzazione della sala e coordinamento a supporto del maître
- Accoglienza e gestione del cliente secondo gli standard richiesti e le procedure aziendali
- Gestione della mis en place
- Interfaccia tra sala e cucina per offrire la miglior qualità di servizio e informazioni sulle materie prime, prodotti aziendali e cantine
- Si occuperà anche delle comande alla cucina e l'addebito dei conti. Incassi e chiusure serali.
- Gestione della stampa e versione digitale dei menù, aggiornamenti e modifiche anche giornaliere dei piatti secondo le varianti decise dallo chef.
- Collaborazione alla gestione di pranzi e cene per eventi privati o aziendali in collaborazione con lo staff degli altri settori

Cosa offriamo:

- Contratto CCNL a tempo determinato da maggio a ottobre tempo pieno pranzo e cena per la stagione estiva con possibilità di prolungamento in inverno.
- In caso di necessità e secondo disponibilità: camera condivisa in appartamento staff
- Pranzi e cene con il personale
- 1 giorno di riposo settimanale

Sede di lavoro:

strada San Bartolo, 100 – San Vincenzo (LI)

poggioaisanti@toscana.com 0565.798032 / 335.1282081

AIUTO CUOCO

Per la stagione 2023 cerchiamo una “spalla” per il nostro chef giapponese.

Ti riconosci in questo profilo?

- Hai esperienza come aiuto cuoco e un massimo di 45 anni
- Sei collaborativo/a e flessibile
- Condividi i valori di ristorazione sostenibile partendo dall'utilizzo delle materie prime e produttori con cui collaborare in un'ottica di accorciamento della filiera
- Presti attenzione alla stagionalità dei prodotti e della reperibilità “vicino a noi” a partire dalle produzioni della nostra azienda agricola
- Ti impegni nell'evitare lo spreco alimentare
- Hai cura della tua persona, sei persona seria e con buone doti relazionali,
- Hai predisposizione al lavoro in squadra
- Vivi vicino alla nostra struttura
- Hai la patente e un'auto propria (siamo in collina a circa 5 km dal centro del paese)

Compiti e responsabilità:

- Supportare lo chef durante la preparazione dei piatti
- Preparazione degli ingredienti secondo le indicazioni dello chef
- Rifornimento dispensa e cella frigo
- Cura della pulizia della cucina e degli utensili da cucina
- Pulizia dei piani, magazzino, cella frigorifera

Cosa offriamo:

- Contratto CCNL a tempo determinato da maggio a ottobre tempo pieno pranzo e cena per la stagione estiva
- In caso di necessità e secondo disponibilità: camera condivisa in appartamento staff
- Pranzi e cene con il personale
- 1 giorno di riposo settimanale

Sede di lavoro:

strada San Bartolo, 100 – San Vincenzo (LI)

poggioaisanti@toscana.com 0565.798032 / 335.1282081

ADDETTO AL MARKETING JUNIOR

Ti riconosci in questo profilo?

- Sei un/a creativo/a, ti interessa e incuriosisce il mondo dell'ospitalità
- Conosci il mercato dell'hôtellerie di lusso e sei in grado di contribuire con nuove idee
- Conosci i social media, le nuove tendenze e le possibilità che offrono
- Ti interessa valorizzare il marchio aziendale e promuovere i prodotti dell'azienda ai clienti attuali e potenziali
- Parli inglese e/o tedesco
- Presti attenzione ai dettagli e all'organizzazione, hai spirito di squadra, una forte etica del lavoro e un atteggiamento amichevole.
- Vivi vicino alla nostra struttura
- Hai la patente e un'auto propria (siamo in collina a circa 5 km dal centro del paese)

Compiti e responsabilità:

- Gestire gli strumenti di marketing e il materiale a supporto delle vendite attraverso il piano di comunicazione interno ed esterno in collaborazione con il team aziendale
- Monitorare l'efficacia dei piani strategici
- Analisi delle strategie dei concorrenti
- Supporto alla creazione di prodotti aziendali per la crescita del marchio e lo sviluppo delle strategie di marketing con progressiva formazione alla figura di senior
- Affiancamento e collaborazione con gli addetti PR e comunicazione
- Assistenza nell'organizzazione di eventi promozionali nei vari settori aziendali (hotel, ristorante, bar, azienda agricola)
- Creazione di materiali per migliorare la comprensione dei prodotti aziendali da parte dei clienti
- Collaborazione al front office e accoglienza clienti per comprendere meglio le dinamiche aziendali, la tipologia di clientela e il prodotto aziendale
- check-in, check-out, guest relations con particolare attenzione al customer care
- Coordinamento con gli altri reparti
- Gestione delle telefonate, e-mail e trasmissione delle informazioni necessarie agli altri reparti e colleghi
- Responsabile dei materiali informativi cartacei e digitali ai clienti
- Presentazione e vendita dei prodotti dell'azienda agricola diretta e online

Cosa offriamo:

- Contratto CCNL a tempo determinato da marzo a ottobre - tempo pieno con possibilità di prolungamento in inverno.
- In caso di necessità e secondo disponibilità: camera condivisa in appartamento staff
- Pranzi e cene con il personale
- 1 giorno di riposo settimanale

Sede di lavoro:

strada San Bartolo, 100 – San Vincenzo (LI)

poggioaisanti@toscana.com 0565.798032 / 335.1282081

ADDETTA PULIZIE

Ti riconosci in questo profilo?

- Hai esperienza nel ruolo possibilmente in strutture ricettive segmento lusso
- Sei precisa e hai cura nei dettagli
- Sei riservata, discreta e cortese
- Conosci le corrette modalità di pulizia di superfici pregiate e naturali
- Hai propensione al lavoro di squadra
- Sai utilizzare App da dispositivo mobile
- Conosci l'inglese e/o tedesco
- Sei collaborativo/a e flessibile
- Vivi vicino alla nostra struttura
- Hai la patente e un'auto propria (siamo in collina a circa 5 km dal centro del paese)

-

Compiti e responsabilità:

- pulizia e riordino delle camere
- rifacimento dei letti e sostituzione della biancheria
- pulizia dei bagni, cambio degli asciugamani e rifornimento di tutte le amenities
- pulizie generali delle parti comuni della struttura, come scale, corridoi e terrazze
- notifiche al Responsabile della Manutenzione eventuali guasti a impianti e/o ad attrezzature delle camere o delle aree comuni compresi gli spazi esterni
- notifiche al Responsabile Ricevimento di addebiti consumazioni in camera e richieste particolari
- disponibilità a collaborare con tutti gli altri reparti
- attenersi ai regolamenti e alle procedure aziendali
- aiuto servizio colazioni (preparazione, apparecchiatura, servizio e riassetto) in caso di necessità

Cosa offriamo:

- Contratto CCNL a tempo determinato da maggio a ottobre - tempo pieno con possibilità di prolungamento in inverno.
- 1 giorno di riposo settimanale

Sede di lavoro:

strada San Bartolo, 100 – San Vincenzo (LI)

poggioaisanti@toscana.com 0565.798032 / 335.1282081

AIUTO RICEVIMENTO

Ti riconosci in questo profilo?

- Hai esperienza in contesti alberghieri di lusso con clientela italiana e straniera
- Parli inglese e/o tedesco
- Conosci il pacchetto office
- Sei attento alla gestione dei conti e dei documenti
- Ti interessa valorizzare il marchio aziendale e promuovere i prodotti dell'azienda ai clienti attuali e potenziali
- Hai predisposizione al lavoro di squadra
- Sei collaborativo/a e flessibile
- Vivi vicino alla nostra struttura
- Hai la patente e un'auto propria (siamo in collina a circa 5 km dal centro del paese)

Compiti e responsabilità:

- Gestione delle prenotazioni, check-in e check-out dei clienti
- Accompagnamento clienti in camera/appartamento
- Gestione delle richieste durante il soggiorno degli ospiti
- Guest relations con particolare attenzione al customer care
- Coordinamento con l'housekeeping e il reparto manutenzione
- Coordinamento con il ristorante e bar per prenotazioni e accoglienza clienti
- Gestione delle telefonate, e-mail e trasmissione delle informazioni necessarie agli altri reparti e colleghi
- Responsabile dei materiali informativi cartacei e digitali ai clienti
- Gestione del back office relativo alle attività del ricevimento (tassa di soggiorno, anagrafica privacy, gestione mailing list etc)
- Supporto alla creazione di prodotti aziendali per la crescita del marchio e lo sviluppo delle strategie di marketing con progressiva formazione alla figura di senior
- Affiancamento e collaborazione con gli addetti PR e comunicazione
- Assistenza nell'organizzazione di eventi promozionali nei vari settori aziendali (hotel, ristorante, bar, azienda agricola)
- Presentazione e vendita dei prodotti dell'azienda agricola
- Gestione dello shop-online aziendale e delle spedizioni

Cosa offriamo:

- Contratto CCNL a tempo determinato da aprile a ottobre - tempo pieno
- In caso di necessità e secondo disponibilità: camera condivisa in appartamento staff
- Pranzi e cene con il personale
- 1 giorno di riposo settimanale

Sede di lavoro:

strada San Bartolo, 100 – San Vincenzo (LI)

poggioaisanti@toscana.com 0565.798032 / 335.1282081