

## MAÎTRE d'HÔTEL / Responsabile di sala e bar

### DESCRIZIONE DEI COMPITI:

- Gestire e guidare un team di 4-6 persone a seconda del periodo dell'anno ;
- Allestire il locale (pulizia, allestimento, ecc.) ;
- Occuparsi dei clienti dal momento dell'ordinazione fino all'incasso ;
- Presentare il menu ai clienti, conoscendo tutti i piatti proposti dal nostro chef ;
- Presentare la carta dei vini ai clienti ;
- Assumere la responsabilità di una fila ;
- Rispettare le norme di igiene e sicurezza alimentare.

Grazie alle tue eccezionali capacità di servizio, la soddisfazione dei clienti non avrà più segreti per te. Con la tua attenzione ai dettagli e la tua capacità di ascolto, saprai individuare le informazioni chiave e rispondere a qualsiasi richiesta. La tua conoscenza approfondita del servizio in sala, dei menu e dei servizi offerti ci consentirà di garantire il massimo livello di ospitalità in ogni occasione.

Durante l'attività estiva e nei periodi di alta stagione, potremmo chiederti di svolgere altre mansioni in base al numero di clienti. Se sei un professionista appassionato e sei alla ricerca di nuove sfide, non esitare a candidarti!

### QUESTO LAVORO È PER TE SE :

- hai un'ottima presentazione
- sei un buon manager in grado di guidare un gruppo di lavoro
- sei spontaneo, dinamico e rigoroso
- hai ottime capacità relazionali, sei un buon ascoltatore e sei cortese
- Hai un buon livello di italiano e l'inglese è un plus
- Hai buone capacità relazionali
- Sei organizzato
- Ti piace il servizio e la vendita

### TI OFFRIAMO :

- Un contratto a tempo indeterminato con alloggio in base al tuo profilo
- Data di inizio: maggio 2023
- Partecipazione alle spese di trasporto
- 1 pasto offerto per ogni giorno di lavoro in hotel
- Pranzo e/o servizio serale
- L'opportunità di entrare a far parte di un hotel dinamico e in espansione

**Candidati :** [workwithus@palazzotafuri.com](mailto:workwithus@palazzotafuri.com) / +39 393 1434022



PALAZZO TAFURI

### **Vuoi sapere di più sul tuo futuro lavoro?**

Se sei interessato a lavorare nel settore della ristorazione presso Palazzo Tafuri come Manager/Maitre d' del Ristorante Tafuri e dei suoi due bar, avrai la possibilità di unirti ad un ambiente di lavoro dinamico e ben organizzato, dove ognuno può portare un modo di lavorare innovativo.

Il Maître d'hôtel è il vero e proprio responsabile del servizio in sala ed è sempre attento a tutto.

Conosce perfettamente il meccanismo del servizio in sala, individua ogni dettaglio da correggere ed è in grado di sostituire o affiancare il sommelier o il capo cameriere in qualsiasi momento, se necessario. Il loro obiettivo principale è garantire che tutto proceda bene e che i clienti siano soddisfatti. Il Maître d'hotel è colui che accoglie gli ospiti all'arrivo, li assiste nella scelta dei piatti e delle bevande, e fa da intermediario tra la cucina, la sala e la direzione.

Come responsabile del personale di sala, il Maître d'hôtel gestisce tutte le squadre (organizzazione del lavoro, programmazione degli orari, assunzione e formazione). Inoltre, sarà responsabile della gestione e della promozione del locale (gestione delle forniture, mantenimento delle scorte, controllo delle prenotazioni, ecc.) e controllerà fatturazione e liquidità.

Offriamo un lavoro con mansioni diverse e stimolanti in un team professionale e motivato, dove troverai un supporto personalizzato da ogni membro del team di ristorazione. Se sei un bravo manager, un buon amministratore, sei in grado di tenere in equilibrio un vassoio, sei efficiente e reattivo e hai un occhio di riguardo per i dettagli e il servizio, sei sicuramente il talento che stiamo cercando.

### **Il tuo ambiente di lavoro :**

PALAZZO TAFURI è un boutique hotel 4 stelle superior nel cuore della splendida città barocca di Nardò (Lecce), nel Salento. L'hotel è stato creato in un antico palazzo del XVIII secolo. A soli 20 km da Lecce, capoluogo di provincia, e a 7 km dal Mar Ionio, Nardò ha tutto il fascino di una graziosa, vivace e pittoresca cittadina di provincia, che offre una moltitudine di attività ed esperienze molto apprezzate dai visitatori.

In una delle parti più antiche della città, di fronte al notevole monastero di Santa Chiara, il palazzo è stato oggetto di una notevole ristrutturazione che ha preservato la bellezza storica dell'edificio.

Questo hotel è una tappa gastronomica, un luogo di relax... sicuramente un'oasi di tranquillità.

Dopo due anni di intenso lavoro, grazie a un team di costruttori, artigiani e artisti locali, l'edificio originale è stato trasformato in un hotel superbamente restaurato e rinnovato, che unisce il fascino dell'antico al comfort e ai servizi di un moderno e lussuoso boutique hotel. Si tratta di 17 suite e camere, ognuna con una decorazione speciale, che combinano elegantemente la bellezza storica con la raffinatezza contemporanea.

Al centro del palazzo, il cortile all'aperto ospita la terrazza del ristorante, aperta per la maggior parte dell'anno. Al piano terra si trova anche il bar Bacco & Crudi, splendidamente restaurato, che un tempo ospitava le scuderie del palazzo. Oltre alle camere e alle suite, il ristorante di Palazzo Tafuri propone prodotti locali e di stagione, che sono il cuore dell'esperienza culinaria del Tafuri Restaurant. Verdure locali, pesce del Mar Ionio e capocollo cotto a fuoco lento sono solo alcune delle delizie gastronomiche che potrete gustare. Una cucina autentica con un tocco di raffinatezza francese! Lo chef, originario del Salento, ha vissuto e lavorato in diversi Paesi prima di tornare in Puglia. Il suo approccio inventivo e sostenibile alla cucina è ispirato da questa filosofia: "Amo creare amalgamando i diversi sapori del mondo".



PALAZZO TAFURI

## **MAÎTRE D'HÔTEL / Responsable restaurant et bar**

### **DESCRIPTION DE LA FONCTION :**

- Gérer et animer une équipe entre 4 et 6 personnes en fonction de la période de l'année.
- Mettre en place la salle (nettoyage, dressage etc...).
- Prendre en charge les clients de la prise de commande à l'encaissement.
- Présenter la carte aux clients en connaissant l'ensemble des plats proposés par notre chef
- Présenter la carte des vins aux clients
- Prendre la responsabilité d'un rang
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Grâce à vos qualités exceptionnelles en service, la satisfaction de notre clientèle n'aura plus aucun secret pour vous. Votre sens de l'écoute et votre oreille aiguisé, vous permettront de repérer les informations clés pour répondre à toutes les demandes.

Votre connaissance parfaite du service en salle, de nos cartes et de nos prestations, vous permettrons d'être à l'aise dans toutes les situations.

Vous serez également amené(e) à intervenir sur d'autres missions en fonction de la fréquentation de notre clientèle et de l'activité estivale.

### **CE JOB EST FAIT POUR VOUS SI :**

- Vous avez une excellente présentation
- Vous êtes un bon manager qui sait animer une équipe
- Vous êtes spontané, dynamique et rigoureux
- Vous avez une excellente relation, écoute et courtoisie
- Vous avez un bon niveau d'Italien et l'anglais est un plus
- Vous avez une bonne qualité relationnelle
- Vous êtes organisé
- Vous aimez le service et la vente

### **NOUS VOUS PROPOSONS :**

- Un contrat à durée indéterminée logé en fonction du profil
- Date de prise de poste : mai 2023
- Participation aux frais de transport
- 1 repas offert par jour travaillé à l'hôtel
- Service midi et/ou soir
- L'opportunité d'intégrer un hôtel dynamique et en pleine expansion

**Posez votre candidature :** [workwithus@palazzotafuri.com](mailto:workwithus@palazzotafuri.com) / +39 393 1434022



**PALAZZO TAFURI**

## **Voulez-vous en savoir plus sur votre futur job ?**

Rejoindre l'équipe restauration de Palazzo Tafuri en qualité de Responsable/Maitre d'hôtel de Tafuri Restaurant et de ses deux bars, c'est intégrer un environnement de travail dynamique, structuré et où chacun de nous peut apporter un souffle nouveau.

Véritable chef d'orchestre du service en salle, le maître d'hôtel a l'œil partout. Il connaît parfaitement le mécanisme du service en salle, détecte le détail à corriger et est capable de remplacer ou d'assister au pied levé le sommelier ou le chef de rang si c'est nécessaire. Son objectif premier est de s'assurer que tout se passe bien et que le client est satisfait. Le maître d'hôtel est la personne qui accueille les clients à leur arrivée, il les installe à la table, leur remet le menu et la carte des vins.

Il les conseille sur le choix des plats et les suggestions du jour et doit savoir en parler en détails. Il joue également le rôle d'intermédiaire entre la salle, la cuisine et la direction.

En tant que manager du personnel de salle, le maître d'hôtel gère l'ensemble des équipes (organisation du travail, planification des horaires, recrutement, formation). Il doit également assurer un travail de gestion et de promotion de l'établissement (gestion des approvisionnements, tenue des stocks, suivi des réservations...). Vous validerez aussi la facturation et vérifiez le fond de caisse.

Si vous aimez travailler en équipe, nous vous proposons un emploi avec des missions diversifiées, responsabilisantes et stimulantes. Vous bénéficierez d'un accompagnement sur mesure par chaque membre de l'équipe restauration qui vous permettrons d'évoluer au sein d'une équipe professionnelle et motivée. Vous êtes un bon manager, un bon gestionnaire, vous êtes un as de l'équilibre sur plateau ? Efficace et réactif, vous avez aussi le sens du détail et du service ? Vous êtes sûrement le talent que nous recherchons !

## **Votre environnement de travail :**

PALAZZO TAFURI est un boutique Hôtel 4 étoiles supérieur situé au cœur de la merveilleuse ville baroque de Nardò (Lecce), dans la région du Salento, l'hôtel a été bâti dans un ancien palais du XVIII<sup>e</sup> siècle. Située à une vingtaine de kilomètres seulement de Lecce, chef-lieu de la province, et à sept kilomètres de la mer Ionienne, Nardò a tous les charmes d'une jolie ville de province, animée et pittoresque, offrant une multitude d'activités et d'expériences très appréciées des visiteurs.

C'est dans un des quartiers les plus anciens de la ville, en face du remarquable monastère de Santa Chiara, que le palais a fait l'objet d'une rénovation remarquable qui a su conserver la beauté historique de l'édifice. Cet hôtel est une halte gastronomique, un espace de détente... à coup sûr, un havre de tranquillité.

Après deux ans de travail intense, grâce à une équipe de constructeurs, d'artisans et d'artistes locaux, que le bâtiment originel se transforme en un hôtel superbement restauré et rénové, alliant le charme de l'ancien au confort et aux services d'un boutique hôtel moderne et luxueux. Il se compose de 17 suites et chambres, bénéficiant chacune d'une décoration particulière, alliant avec élégance beauté historique et raffinement contemporain.

Au centre du palais, la cour à ciel ouvert, abrite la terrasse du restaurant, ouverte durant la majeure partie de l'année. Au rez-de-chaussée se trouve également le bar Bacco & Crudi, magnifiquement restauré, qui abritait autrefois les écuries du palais. En plus de ses chambres et suites, Palazzo Tafuri propose également dans son restaurant des produits locaux et de saison qui sont au cœur de l'expérience dînatoire de Tafuri Restaurant. Légumes du terroir, poisson de la mer Ionienne, capocollo à cuisson lente sont parmi les délices gastronomiques auxquels vous pourrez goûter. Une cuisine authentique avec une touche de raffinement à la française ! Le chef, originaire du Salento, a vécu et travaillé dans divers pays avant de revenir dans les Pouilles. Son approche inventive et durable de la cuisine s'inspire de cette philosophie : « J'adore créer en amalgamant les différentes saveurs du monde. »



**PALAZZO TAFURI**

## Head Waiter / Restaurant and Bar Manager

### **JOB DESCRIPTION:**

- Manage and lead a team of 4 to 6 people depending on the season
- Set up the dining room (cleaning, table setting, etc.)
- Take care of customers from taking orders to handling payment
- Present the menu to customers, knowing all dishes offered by the chef
- Present the wine menu to customers
- Take responsibility for a section
- Respect food safety and hygiene standards

Thanks to your exceptional service skills, the satisfaction of our customers will no longer hold any secrets for you. Your listening skills and sharp ear will allow you to pick up key information to respond to all requests. Your perfect knowledge of table service, our menus, and our services will allow you to be comfortable in all situations.

You will also be required to undertake other tasks depending on the frequency of our customers and the summer activity.

### **THIS JOB IS FOR YOU IF :**

- You have an excellent presentation
- You are a good manager who knows how to lead a team
- You are spontaneous, dynamic, and rigorous
- You have excellent interpersonal skills, listening skills, and courtesy
- You have a good level of Italian, and English is a plus
- You have good relational qualities
- You are organized
- You enjoy service and sales

### **WE OFFER:**

- A permanent contract with accommodation provided depending on the profile
- Starting date: May 2023
- Participation in transportation costs
- 1 meal offered per working day at the hotel
- Lunch and/or dinner service
- The opportunity to join a dynamic and rapidly expanding hotel

To apply, please send your application to [workwithus@palazzotafuri.com](mailto:workwithus@palazzotafuri.com) or call +39 393 1434022.



PALAZZO TAFURI

## **Do you want to know more about your future job?**

Joining the Palazzo Tafuri restaurant team as a Restaurant Manager/Maitre d'hôtel for Tafuri Restaurant and its two bars means becoming part of a dynamic and structured work environment where each team member can bring in new ideas.

As the true conductor of the dining room service, the maître d'hôtel must have a keen eye for detail and an intricate understanding of the dining room service. They must be capable of quickly correcting any issues and able to step in for the sommelier or chef de rang if needed. Their main objective is to ensure that everything runs smoothly and that all customers are satisfied. The maître d'hôtel is the person who greets customers upon their arrival, seats them at their table, presents them with the menu and wine list, and advises them on what to choose, including daily specials, in detail. They also act as a liaison between the dining room, kitchen and management.

As a dining room personnel manager, the maître d'hôtel is responsible for managing the entire team (work organization, schedule planning, recruitment, training). They must also work to manage and promote the establishment (inventory management, stock keeping, reservation management, etc.). You will also be responsible for validating billing and checking the cash register.

If you like working as part of a team, we offer a job with diverse, responsible, and challenging missions. You will benefit from personalized support from each member of the restaurant team, which will allow you to progress within a professional and motivated team. Are you a good manager, a good leader, and a plate balancing superstar? Are you effective, reactive, and have a strong sense of detail and service? Then you are surely the talent that we are looking for!

### **Your work environment:**

PALAZZO TAFURI is a luxury 4-star boutique hotel located in the heart of the wonderful baroque town of Nardò (Lecce), in the region of Salento. The hotel was built in an ancient 18th-century palace. Located just twenty kilometers from Lecce, the provincial capital, and seven kilometers from the Ionian Sea, Nardò has all the charms of a pretty provincial town, lively and picturesque, offering a multitude of activities and experiences highly appreciated by visitors.

It is in one of the oldest neighborhoods in the city, in front of the remarkable Santa Chiara Monastery, that the palace underwent a remarkable renovation that has preserved the historical beauty of the building. This hotel is a gastronomic stop, a space for relaxation... undoubtedly, a haven of tranquility.

After two years of intense work, the original building was transformed, thanks to a team of local builders, craftsmen, and artists, into a beautifully restored and renovated hotel, combining the charm of the old with the comfort and services of a modern and luxurious boutique hotel. It consists of 17 suites and rooms, each with a particular decoration, elegantly combining historical beauty and contemporary refinement.

In the center of the palace, the open-air courtyard houses the terrace of the restaurant, open for most of the year. On the ground floor, there is also the magnificently restored Bacco & Crudi bar, which once housed the palace stables. In addition to its rooms and suites, Palazzo Tafuri also offers local and seasonal products in its restaurant, which are at the heart of the dining experience at Tafuri Restaurant. Local vegetables, fish from the Ionian Sea, and slow-cooked capocollo are among the gastronomic delights that you can taste. An authentic cuisine with a touch of French refinement! The chef, originally from Salento, has lived and worked in various countries before returning to Puglia. His inventive and sustainable approach to cooking is inspired by this philosophy: "I love creating by combining the different flavors of the world."



**PALAZZO TAFURI**