

Un noto sito web di una catena alberghiera USA, a proposito del lavorare in albergo, diceva che non importa in quale area tu lavori, acquisirai comunque abilità e competenze trasversali che puoi applicare in molte altre professioni.

Inoltre, il mondo è aperto a te e puoi lavorare ovunque ti piaccia, dall'hotel nel cuore delle Dolomiti a quello alle Maldive.

Ed ancora, in un hotel solitamente non ci sono i classici orari di lavoro dalle 9 alle 17 e i classici tasks, oppure che ogni giorno puoi prenderti cura dei nuovi ospiti e rendere il loro soggiorno speciale e indimenticabile.

In conclusione affermava che, sia che tu lavori in cucina, al bar o alla reception, puoi sempre trovare nuovi modi per svolgere il tuo lavoro e portarlo al livello successivo, anche perché in albergo ci sono tanti lavori diversi: mai fermarsi solo alla area di primo impiego, ma mettersi alla prova costantemente in altre aree lavorative.

Insomma la rappresentazione del lavoro in albergo era tale da spingere chiunque a provare

Ed in effetti nel passato le domande di lavoro nel nostro settore erano assai più numerose che le offerte, così come le percentuali di ex allievi degli istituti alberghieri occupati nelle aziende era ben oltre il 50 % dei diplomati al quinto anno.

Dopo la pandemia questa rappresentazione deve essere aggiornata.

Il lavoro in albergo non è più appetibile, le percentuali degli ex allievi degli istituti che fanno domanda di lavorare in albergo è ben al di sotto del 40 %.

Le cause? Molteplici, alcune divisive. Se ne parlerà nel convegno promosso da Federalberghi Toscana, mettendo a confronto imprenditori, docenti di istituti alberghieri, esperti del mercato del lavoro, ricercatori: con una "pennellata" delle vecchie abitudini, un lunch predisposto agli allievi dello Istituto Alberghiero di Montecatini, servito dagli stessi in una delle loro sedi più prestigiose.



Per iscriversi all'evento inquadrare il QR code



CONVEGNO
**IL LAVORO IN ALBERGO:
COMPETENZE FORMAZIONE STAGIONALITÀ**

28 settembre 2023
Montecatini Terme

Istituto Alberghiero "F. Martini" sede La Querceta,
via della Querceta, n.11/a

REGIONE
TOSCANA



Con il patrocinio di:



UNIONCAMERE



IL LAVORO IN ALBERGO: COMPETENZE FORMAZIONE STAGIONALITÀ

Programma dei lavori

▶ ore 9.30

Apertura Lavori - Saluti

- Luca Baroncini, Sindaco di Montecatini Terme
- Carlo Bartolini, Presidente Federalberghi Montecatini Terme
- Confcommercio Pistoia Prato, Vincenzo Galligani - Vicepresidente Fipe
- Riccardo Monti, Preside Istituto Alberghiero "F. Martini" di Montecatini Terme

▶ ore 9.45

"Il lavoro in albergo: competenze, formazione, stagionalità"

- Angelo Candido, Capo Servizio Relazione Sindacale Federalberghi

▶ ore 10.15

"Il ruolo degli istituti alberghieri"

- Luigi Valentini, Presidente Rete Nazionale Istituti Alberghieri RE.NA.I.A.

▶ ore 10.45

"PCTO, il progetto Unioncamere"

- Claudio Gagliardi, Vicesegretario Generale Unioncamere

▶ ore 11.15

"Legislazione ed iniziative della Regione Toscana"

- Alessandra Nardini, Assessora Istruzione, Formazione professionale, Università e Lavoro
- Leonardo Marras, Assessore Economia, attività produttive, politiche del credito e del turismo

▶ ore 12.00 - FORUM

Conduce Pier Luigi Masini, Segretario Generale Federalberghi Toscana

Partecipano:

- Alessandro Gualtieri, Presidente EBT, T
- Giuseppe Salvini, Segretario Generale CCIAA Firenze,
- Benedetta Vezzosi, Direttore Risorse Umane Carattere Toscano Hotels Resorts,
- Ilaria Bigliazzi, Direttore del Personale Human Company,
- Prof.ssa Francesca Lascialfari, Preside Istituto Alberghiero "A. Saffi",
- Prof. Riccardo Monti, Preside Istituto Alberghiero "F. Martini"

▶ ore 13.00 - Chiusura dei lavori

- Daniele Barbetti, Presidente Federalberghi Toscana

▶ Ore 13.30 - Light Lunch

Presso Istituto Alberghiero "F. Martini" di Montecatini Terme - La Querceta

Con il patrocinio di:



UNIONCAMERE

