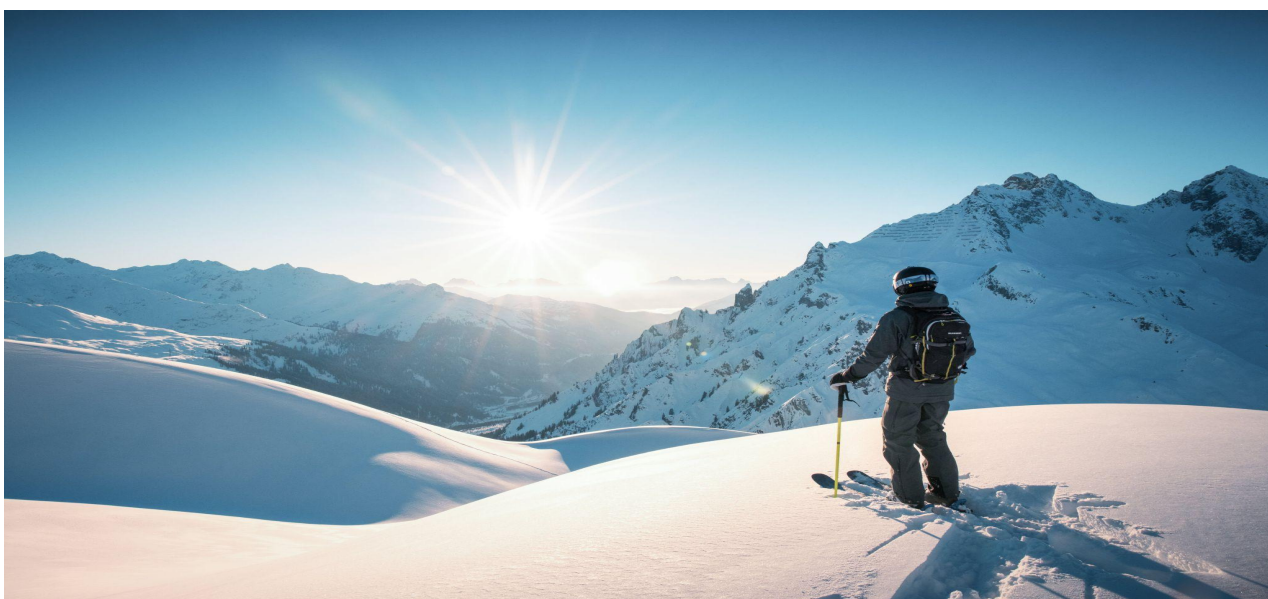


## VUOI LAVORARE IN AUSTRIA?

### STAGIONE INVERNALE 2026-2027



Alberghi e ristoranti, in **AUSTRIA**, (ed in particolare negli stati federali di **Vorarlberg e Tirolo**) per il tramite del Servizio Pubblico per l'impiego austriaco AMS, la rete EURES austriaca ed italiana, ricercano vari profili per la stagione invernale 2026/2027.

Tutte le candidature saranno selezionate dallo *staff della rete EURES Italia*; ai candidati in possesso dei requisiti richiesti, sarà offerta l'opportunità di un colloquio con i consulenti EURES Austria, per successivo contatto con le strutture alberghiere interessate.

**Per ulteriori informazioni e candidature** rivolgersi a:

[eurespuglia@regione.puglia.it](mailto:eurespuglia@regione.puglia.it) : per le regioni del Sud Italia, isole, Lazio e Marche

[eures@afolmet.it](mailto:eures@afolmet.it) per le regioni del Nord Italia, Toscana e Umbria

**Come candidarsi:** inviare il proprio CV con breve lettera di motivazione (specificare profilo, esigenze e disponibilità) in lingua inglese ai contatti indicati; in oggetto: AUSTRIA 2026-2027 + PROFILO (ES. WAITER)

**Scadenza candidature:** 15 novembre 2026

NB: per ciascun profilo è riportata la [fascia retributiva di riferimento nel settore](#).



## CUOCO, CHEF, SOUS CHEF, CHEF ENTREMETIER, PASTICCIERE E COMMIS DI CUCINA

### Requisiti richiesti

Titolo di studio: conseguimento del diploma in ambito turistico-alberghiero e aver maturato una minima esperienza lavorativa nella mansione.

Competenze linguistiche: tedesco (A2) e inglese (B1)

### Mansioni:

Mise en place: preparare e organizzare gli ingredienti; Tagliare/Affettare: tagliare verdure, frutta e proteine.

Cucinare: saltare in padella, bollire, cuocere al forno, grigliare o arrostiti gli alimenti.

Impiattare: disporre il cibo in modo accattivante sui piatti.

Guarnire: aggiungere elementi decorativi ai piatti.

Pulizia: mantenere pulite le postazioni di lavoro e le attrezzature, Lavaggio delle stoviglie: pulire pentole, padelle e utensili.

Pianificazione del menu: collaborare alla creazione dei menu.

Gestione delle scorte: tenere traccia delle scorte e degli ingredienti.

Sicurezza alimentare: seguire le pratiche di manipolazione sicura degli alimenti.

Queste mansioni possono variare a seconda del tipo di cucina (ad esempio, ristorante, catering, cucina domestica) e del ruolo specifico del cuoco.

### Orario e luogo di lavoro

Full-time (40/48 ore settimanali) con turni mattutini, pomeridiani e turni spezzati.

### Data di inizio

La data di assunzione è prevista per il mese di dicembre 2026 (sino ad aprile 2027)

### Retribuzione

E' prevista una retribuzione minima compresa tra 2.096 e 2285 € lordi al mese, come da contratto collettivo nazionale settore gastronomia, l'importo indicato può essere più alto in considerazione della formazione e dell'esperienza professionale maturata.

### Altre informazioni

Si offre altresì:

- Vitto e alloggio gratuiti,
- Accesso Wi-Fi gratuito,
- Carta sconti in ristoranti selezionati



## PERSONALE ADDETTO ALLE PULIZIE-CAMERIERE/I AI PIANI

### Requisiti richiesti

Titolo di studio: conseguimento del diploma in ambito turistico-alberghiero o aver maturato una minima esperienza lavorativa nella mansione.

Competenze linguistiche: tedesco (A2) e inglese (A2)

### Mansioni:

Le attività di pulizia domestica comportano in genere il mantenimento della pulizia e dell'ordine:

Spolverare: pulire le superfici per rimuovere la polvere da mobili, scaffali e oggetti decorativi.

Passare l'aspirapolvere: pulire tappeti, moquette e tappezzeria per rimuovere sporco e detriti.

Spazzare e passare lo straccio: pulire i pavimenti duri spazzando via lo sporco sciolto e poi passando lo straccio per rimuovere macchie e versamenti.

Lavanderia: lavare, asciugare, piegare e riporre vestiti e biancheria.

Pulizia del bagno: strofinare WC, lavandini, docce e vasche; pulire gli specchi; e rifornire i prodotti da bagno.

Rifacimento dei letti: cambiare la biancheria da letto e rifare i letti ogni giorno.

Riordino: riordinare gli spazi riponendo gli oggetti al loro posto.

Pulizia delle finestre: lavare le finestre sia all'interno che all'esterno per assicurarsi che siano prive di aloni e macchie.

### Orario e luogo di lavoro

Full-time (40/48 ore settimanali) con turni mattutini, pomeridiani e turni spezzati.

### Data di inizio

La data di assunzione è prevista per il mese di dicembre 2026 (sino ad aprile 2027)

### Retribuzione

E' prevista una retribuzione compresa tra 2096 e 2285 € lordi/mese, come da contratto collettivo nazionale settore gastronomia, l'importo indicato può essere più alto in considerazione della formazione e dell'esperienza professionale maturata.

### Altre informazioni

Si offre altresì:

- Vitto e alloggio gratuiti,
- Accesso Wi-Fi gratuito,
- Carta sconti in ristoranti selezionati



## RECEPTIONIST (con possibilità di turni di notte)

### Requisiti richiesti

Titolo di studio: conseguimento del diploma in ambito turistico-alberghiero o aver maturato una minima esperienza lavorativa nella mansione.

Competenze linguistiche: tedesco (B2+) e inglese (B2+)

### Mansioni:

Ecco una breve panoramica delle mansioni tipiche di un addetto alla reception di un hotel:

- \* Check-in/Check-out: gestire gli arrivi e le partenze degli ospiti
- \* Prenotazioni: gestire le prenotazioni e rispondere alle richieste di informazioni
- \* Servizi agli ospiti: fornire informazioni sull'hotel e sulle attrazioni locali
- \* Gestione dei pagamenti: gestire contanti, transazioni con carta di credito e fatturazione
- \* Assegnazione delle camere: assegnare le camere in base alla disponibilità e alle preferenze degli ospiti
- \* Comunicazione: rispondere alle telefonate e alle e-mail
- \* Risoluzione dei problemi: affrontare tempestivamente i reclami o le segnalazioni degli ospiti
- \* Tenuta dei registri: mantenere registri accurati degli ospiti e delle transazioni
- \* Controlli di sicurezza: garantire la sicurezza dell'hotel e dei suoi ospiti

### Orario e luogo di lavoro

Full-time (40/48 ore settimanali) con turni mattutini, pomeridiani, notturni e turni spezzati.

### Data di inizio

La data di assunzione è prevista per il mese di dicembre 2026 (sino ad aprile 2027)

### Retribuzione

E' prevista una retribuzione minima compresa tra 2.330 - 2563 € lordi/mese, come da contratto collettivo nazionale settore gastronomia, l'importo indicato può essere più alto in considerazione della formazione e dell'esperienza professionale maturata.

### Altre informazioni

Si offre altresì:

- Vitto e alloggio gratuiti,
- Accesso Wi-Fi gratuito,
- Carta sconti in ristoranti selezionati



## CAMERIERI, BARISTI, E COMMIS DE RANG

### Requisiti richiesti

Titolo di studio: conseguimento del diploma in ambito turistico-alberghiero o aver maturato una minima esperienza lavorativa nella mansione.

Competenze linguistiche: tedesco (B1-B2) e inglese (B1-B2)

### Mansioni:

- \* Accogliere i clienti e accompagnarli al tavolo in modo cordiale
- \* Presentare i menu e fornire informazioni dettagliate sulle pietanze
- \* Prendere le ordinazioni dei clienti in modo accurato ed efficiente
- \* Servire cibi e bevande tempestivamente
- \* Verificare con i clienti che siano soddisfatti dei loro piatti
- \* Gestire i reclami o le richieste dei clienti in modo professionale
- \* Effettuare i pagamenti e gestire le operazioni di cassa
- \* Mantenere pulita e in ordine la sala da pranzo
- \* Collaborare con il personale di cucina per garantire un servizio tempestivo

### Orario e luogo di lavoro

Full-time (40/48 ore settimanali) con turni mattutini, pomeridiani e turni spezzati.

### Data di inizio

La data di assunzione è prevista per il mese di dicembre 2026 (sino ad aprile 2027)

### Retribuzione

E' prevista una retribuzione minima compresa tra 2.096 - 2.659 € lordi/mese, come da contratto collettivo nazionale settore gastronomia, l'importo indicato può essere più alto in considerazione della formazione e dell'esperienza professionale maturata.

### Altre informazioni

Si offre altresì:

- Vitto e alloggio gratuiti,
- Accesso Wi-Fi gratuito
- Carta sconti in ristoranti selezionati

\*PHOTO CREDITS:

Lucas Tiefenthaler-Vorarlberg Tourismus

