

OPPORTUNITÀ DI CARRIERA NELL'HÔTELLERIE DI LUSO: VILLA DI PIAZZANO AL TFP SUMMIT DI ROMA

Pubblicato il 2 Febbraio 2026 di Alessandra Giardino



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)



Un'occasione unica per entrare in una realtà storica e di eccellenza nel settore dell'ospitalità

In occasione del **TFP Summit** (Turismo Formazione Professioni Summit) di Roma, in programma il **12 febbraio 2026** presso l'Hotel Bettoja Massimo D'Azeglio, **Villa di Piazzano 5*L**, storica dimora rinascimentale immersa nella suggestiva campagna tra Toscana e Umbria e orgoglioso membro di **Small Luxury Hotels of the World**, parteciperà al **recruiting day** dedicato ai professionisti dell'ospitalità, offrendo un'occasione unica per incontrare figure di valore del settore, presentare la filosofia di eccellenza dell'hotel e proporre opportunità di carriera in un contesto esclusivo dove tradizione, qualità e innovazione si fondono nell'arte dell'accoglienza.

Villa di Piazzano è alla ricerca di figure che condividano una visione dell'accoglienza fondata su **qualità, cura del dettaglio e rispetto delle persone**, valori che da sempre caratterizzano l'identità della struttura. Le posizioni aperte interessano i reparti di **cucina, sala, front office e housekeeping**, con particolare attenzione ai ruoli operativi che incidono in modo diretto sull'esperienza dell'ospite: **chef de rang, capi partita, commis di cucina, addetti al ricevimento e pasticceri**.

L'hotel ricerca **professionisti** con una **solida base tecnica**, ma soprattutto con **attitudine al lavoro di squadra, senso di responsabilità, sensibilità verso la qualità e desiderio di crescita professionale**. Precisione, capacità organizzativa e apertura al confronto sono elementi chiave, insieme alla volontà di inserirsi in un contesto **esigente ma equilibrato**, dove l'eccellenza nasce dal lavoro condiviso.

Particolare attenzione è rivolta quest'anno alla cucina guidata dallo **Chef Gabriele Corrias**. Villa di Piazzano ha deciso di investire in modo mirato sulla **pasticceria**, ricercando un Pastry Chef **di elevate competenze**, figura strategica chiamata a contribuire attivamente all'identità gastronomica della Villa. Sono richieste una preparazione tecnica strutturata, grande attenzione alla materia prima, capacità organizzativa e una visione contemporanea della pasticceria, elegante e coerente con lo stile della casa, oltre a spiccate doti di collaborazione e dialogo con la cucina.

"Lavorare con noi significa entrare in una realtà indipendente che investe sulle persone nel lungo periodo, valorizzando i collaboratori, promuovendo crescita professionale e creando un ambiente in cui equilibrio, rispetto e qualità del lavoro sono al centro di ogni esperienza.", sottolinea **Alessandra Wimpole** proprietaria e direttrice della struttura.

Accanto a percorsi di crescita professionale, Villa di Piazzano pone grande attenzione alla

sostenibilità del lavoro, intesa come equilibrio, rispetto dei ruoli e qualità dell'ambiente operativo. Per questo motivo, l'hotel attiva **piani di welfare aziendale strutturati**, nella convinzione che il benessere delle persone sia una condizione imprescindibile per offrire un'ospitalità autentica e di alto livello.

La partecipazione al **TFP Summit di Roma** rappresenta un'occasione imperdibile per chi è in cerca di nuove opportunità professionali nel settore dell'ospitalità. Sarà l'occasione per incontrare i rappresentanti di *Villa di Piazzano 5*L*, scoprire da vicino la filosofia dell'hotel e confrontarsi con chi ogni giorno lavora per coniugare **tradizione, innovazione e centralità delle persone**, offrendo percorsi di crescita concreti e stimolanti.

