



AMBIVIUM

RESTAURANTE

## cocina de TERRUÑO

En Restaurante Ambivium la gastronomía y viticultura se unen donde se encuentran los caminos para fortalecer una trayectoria.

Nuestro restaurante armoniza el cuidado por el detalle con la innovación en sus elaboraciones y la máxima calidad de sus productos con una exquisita atención al cliente para ofrecer la mejor experiencia de enoturismo en la Ribera del Duero.

Eres Bienvenido/a si quieres formar parte de nuestro GRAN EQUIPO y crecer profesionalmente con nosotros para:



- ✓ Aportar sugerencias innovadoras y creativas
- ✓ Participar en la creación de nuestras experiencias gastronómicas
- ✓ Mantener los máximos estándares de calidad, innovación y servicio
- ✓ Participar en la gestión de materias primas junto con costes e inventarios
- ✓ Colaborar en el proceso creativo, ejecución y presentación de nuestras elaboraciones aplicando diferentes técnicas
- ✓ Revisar y controlar el material de uso en la cocina
- ✓ Aportar tu experiencia en las diferentes partidas de la cocina
- ✓ Colaborar en la formación y desarrollo constante de todo el equipo



## Requisitos

- Autenticidad,
  - Respeto,
  - Culto al detalle,
  - Transparencia,
  - Espíritu Innovador
- y sobre todo... ¡Mucha Pasión!

- *Imprescindible Formación en Hostelería o experiencia relevante en el sector*
  - *Asistencia a cursos y jornadas gastronómicas*
- Se valorará:*  
*Conocimiento de idiomas*



Para envío de candidaturas:

983 878 020 · 983 881 938  
equipohumano@pagodecarraovejas.com  
cocina@restaurantambivium.com

## ¿Qué ofrecemos?

- Un proyecto apasionante en el corazón de la Ribera del Duero
- EFR (Empresa Familiarmente Responsable)
- Ambiente dinámico y creativo
- Seguro médico privado
- Jornada continua
- Inversión en el desarrollo de tu carrera profesional
- Fomento de actividades deportivas, culturales y de ocio
- Jornadas de Team Building