



AMBIVIUM

RESTAURANTE

cultura del DETALLE

En restaurante Ambivium la gastronomía y viticultura se unen donde se encuentran los caminos para fortalecer una trayectoria. Nuestro restaurante es sinónimo de elegancia y sofisticación. La luz natural baña todos los rincones y la terraza contagia a toda la sala del entorno que nos rodea. Es sencillo emocionarse viendo una puesta de sol con vistas a nuestros viñedos y el imponente castillo de Peñafiel de fondo.

Nuestro restaurante armoniza el cuidado por el detalle con una exquisita atención al cliente para ofrecer la mejor experiencia gastronómica en la Ribera del Duero.

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



- ✓ Mantener el máximo nivel de calidad en el servicio.
- ✓ Acoger a los clientes consiguiendo que disfruten de una experiencia única.
- ✓ Fusionar la cocina con la sala, transmitiendo el mensaje de la cocina de Terruño y relatando la historia que hay detrás de cada momento.
- ✓ Generar un ambiente de calidad, elegancia y buen gusto manteniendo los máximos estándares de calidad, innovación y servicio.
- ✓ 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
restaurante@restauranteambivium.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