



ALBERT ROYO OCHOA

Somelier

Perfil personal

Nací en Barcelona en 1992. Soy una persona organizada que cumple con las labores y requerimientos que se le exigen, capaz de liderar y solucionar problemas rápidamente. Soy un profesional proactivo, motivado, implicado con la organización y con las personas y con muchas ganas de aportar valor a la compañía.

Contact



618 014 198



albertroyo@outlook.es



Linkedin: <https://rb.gy/pbfaip>



Carnet de conducir y vehículo propio.

Educación

Wine & Spirit Education Trust

Outlook Wine. Octubre 2023

Grado 2. Cata de vino / Sumiller

Escuela Sup. de Hostelería y Hotelería de Barcelona (ESHOB)

Estudios en Sumillería. 2015 - 2017

CFGS en Dirección de cocina y dirección de servicios de restauración. 2014 - 2017

Escuela de Hostelería de Castelldefels

2010 - 2013

CFGM en Técnico de cocina y gastronomía y técnico en servicios de restauración.

Competencias

Idiomas

Catalán y castellano nativo.
Inglés medio-avanzado.

Ofimática

Paquete Office.
Navision.

Trayectoria profesional

Gestor comercial/Director Comercial

Muxinach/Isllacatavinos. Abril 2024 - Actualidad

- De abril a noviembre 2024 - Gestión de cuentas de Horeca en Barcelona centro.
- De noviembre 2024 hasta actualidad - Apertura de filial en Ibiza, encargándome de tareas comerciales, logísticas, administrativas y RRHH.

Gestor comercial

Wine is Social. Febrero 2023 - Abril 2024

- Gestionar cuentas de Horeca, mayoristas y distribuidores.

Jefe de sección

Makro. Noviembre 2021 - Febrero 2023

- Controlar la operativa de la sección y gestionar sus recursos humanos, responsable tanto de la parte de compras, cómo la de ventas.

Encargado de tienda y somelier

Celler Vallés. 2018 - Noviembre 2021

- Gestión de tienda, personal, almacén, inventarios, pedidos, etc. Realización de catas y asesoramiento a clientes. Distribución de vinos.

Somelier y encargado de winebar

Divinum. 2017- 2018

- Atención al cliente. Organización de eventos. Distribución de vinos.

Segundo maître y encargado de bodega

Hotel Beauty. 2016

- Temporada de verano: encargado de una bodega de más de 50 referencias.

Otros datos de interés

Intereses profesionales

Tras mi trayectoria en hostelería estoy interesado en continuar mi formación en el mundo del vino con el objetivo de convertirme en un profesional más completo. Siendo este campo una de mis pasiones.

Intereses personales

Mis principales aficiones son la lectura, el deporte y pasar tiempo con mis amigos y familia.