

ID-51949

LEÓN, 24008

01/08/1980



Resumen profesional

Gestor experimentado con excelentes aptitudes de gestión de clientes y proyectos en el sector de la hostelería, con especialidad en el sector del vino y la alimentación. Gran capacidad para comunicarse de forma eficaz con público del sector especializado.

Historial laboral

MG WINES GROUP — León

Delegado comercial

Abr 2017 — Jun 2019

Zona norte y Castilla y León, contribuyendo a la apertura de nuevos mercados, presencia en ferias y relación con nuevos distribuidores.

GASTROBAR SÉSAMO — León, León

Propietario gerente

Dic 2010 — Feb 2017

Vinoteca restaurante. Como propietario, elaboración de carta de vinos y menús, degustaciones y eventos.

BODEGAS ARLANZA — León

Comercial de vinos

May 2009 — Nov 2009

Comercial de vinos en zona norte de España.

BODEGAS LA SECA (GRUPO EL GAITERO) — León

Comercial

Oct 2007 — Abr 2009

Comercial de vinos y alimentación.

NORQUIMIA — León

Comercial

Ago 2007 — Sep 2007

Comercial de ventas de productos químicos para la construcción.

PUB MEDIEVO — León

Propietario Gerente

Ene 2004 — Sep 2007

Copropietario de establecimiento.

RESTAURANTE CIDÓN — León

Sumiller

Ene 2007 — Jun 2007

Responsable de carta de vinos.

CAFETERIA ERAS — León

Propietario gerente

Ene 1997 — Nov 2006

Copropietario en negocio familiar.

CHINNE HOTEL — Bournemouth- Inglaterra

Wine-waiter

Ene 2000 — Jun 2000

Atención en bar y restaurante.

PARADOR HOSTAL DE SAN MARCOS — León

Camarero

Ene 1999 — Dic 1999

Extras como camarero.

Formación

Técnico en Hostelería, Especialidad restaurante-bar, 1999

Escuela de Hosteleria de San Cayetano. León — León

Bachillerato, 1998

Instituto Público de Secundaria. Valencia de Don Juan — León

Aptitudes

- Miembro de la Asociación de Sumilleres de León
- Cortador profesional de jamón y cecina. Formación con López Ortega Delights Company S.L. Madrid. Curso impartido por Jesus Gonzalez. Maestro cortador y profesor de la escuela de hosteleria de Madrid // Curso “El corte de jamón ibérico”. Formación por Florencio Sanchidrián. Embajador mundial de jamón ibérico. Curso “El corte de jamón ibérico”.
- Cortador profesional de jamón y cecina. Formación con López Ortega Delights Company S.L. Madrid. Curso impartido por Jesus Gonzalez. Maestro cortador y profesor de la escuela de hosteleria de Madrid // Curso “El corte de jamón ibérico”. Formación por

Florencio Sanchidrián. Embajador mundial de jamón ibérico. Curso “El corte de jamón ibérico”.

- Formación en enología. Academia Aula Magna. Profesor Antonio Gómez Corral. Enólogo Senorio de Nava y Bodegas Vile. Curso de Enología “Enologia y Cata de Vinos” // Universidad de León. Curso de Enologia “Control de Calidad, Seguridad Alimentaria y Trazabilidad en Vinos”.
- Dominio de Word, Excel, Internet a nivel de usuario.
- Control de Calidad.
- Conocimiento de ventas y gestión de equipos comerciales.

Información personal

Carnet de conducir. Posibilidad de incorporación inmediata.
Disponibilidad geográfica

Referencias

REFERENCIAS DISPONIBLES EN CASO DE SER REQUERIDAS

Idiomas

- Español Nativo
- Inglés Intermedio