

## Ignacio Guido LÓPEZ-ETCHEVERRY PÉREZ

Nacido el 12 de junio de 1984

Residencia en Madrid

Vehículo propio - carnet B

Tel : 620 19 64 15

Email : [ignacio@ignacioguido.com](mailto:ignacio@ignacioguido.com)

Web: [ignacioguido.com](http://ignacioguido.com)



ACTUALMENTE Presidente de AMYCE, Asociación de Maîtres y Camareros de España

## ESTUDIOS

<b>Año</b> <b>2009 - 2010</b>	<b>Curso Maestresala ed.XII</b> Cámara de Comercio de Madrid	<b>Año</b> <b>2009</b>	<b>Curso Experto en Whisky</b> Cámara de Comercio de Madrid
<b>Año</b> <b>2010 - 2011</b>	<b>Curso Sumiller ed. XVIII</b> Cámara de Comercio de Madrid	<b>Año</b> <b>2012</b>	<b>Curso Corte y Deshuese de Jamón</b> Cámara de Comercio de Madrid
<b>Año</b> <b>2009 - 2009</b>	<b>Escuela Española de Cata</b> Curso Sumiller - Catador	<b>Año</b> <b>2011</b>	<b>Curso de Tequila y su cultura</b> Consejo Regulador del Tequila
<b>Año</b> <b>2013</b>	<b>Especialización int. Italia Piemonte</b> Federazione Italiana Sommelier	<b>Año</b> <b>2012</b>	<b>16º Seminario de Actualización del CAVA</b> Aula Española del Vino, Gramona
<b>Año</b> <b>2012</b>	<b>Inglés Profesional en Restauración</b> FEHR Federación Española de Hostelería	<b>Año</b> <b>2006</b>	<b>Atención especializada en el Cliente</b> Mrc Internacional
<b>Año</b> <b>2005</b>	<b>Creación de nuevas empresas</b> Dehesa Real	<b>Año</b> <b>2005</b>	<b>Técnicas de venta P.I. y venta Ava.</b> Mrc Internacional
<b>Año</b> <b>2004-2005</b>	<b>Monitor de Turismo Rural</b> Dehesa Real		

*Programas manejados:* Word, Excel, Front Page (año 2000), Office (1999), Webmaster, Community Manager, SEO, E-commerce, Flash, Php, Html5, MySQL

## EXPERIENCIA LABORAL

**2018 - actualidad ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CUENCA - Natura**

**Cuenca** **Profesor del Curso de Sumiller**

Responsable de contenidos, docente impartiendo el curso para alumnos de Hostelería de todas las edades

**2017 - 2018 VILAPLANA**

**Madrid** **Director de Servicios de Restauración en grandes eventos**

Responsable de eventos, Control de personal y desarrollo de catering

**2014 - 2016 EN COPA DE BALÓN**

**Madrid** **Director de Servicios de Restauración de la cadena de Restaurantes del grupo**

Calidad, Protocolo, Control de personal y formación

**2013 - 2014 EN COPA DE BALÓN**

**Madrid** **Supervisor de la cadena de Restaurantes del grupo**

Calidad, Protocolo, Control de personal y formación

**2014 - 2015 CEPAIM - AMYCE**

**Madrid** **Profesor de Hostelería**

Realización de curso de servicio en Restauración para jóvenes en riesgo de exclusión social, para su incorporación laboral en empresas del sector colaboradoras con AMYCE, mediante CEPAIM en las instalaciones de AMYCE

**2012 - 2013 LA ERA**

**Madrid** **1er Maître y Sumiller**

Responsable de sala, stocks, compras, marketing, control de personal

**2011 - 2012 BODEGAS RICARDO BENITO, D.O. VINOS DE MADRID**

**Madrid Sumiller de la Bodega**

Responsable y desarrollo de Enoturismo, catas, ferias, representante, webmaster

**2010 - 2011 AULA ESPAÑOLA DEL VINO**

**Madrid Catador**

Organización de catas y ponencias con Jesús Flores

**2003 - 2012 EVENTOS**

**Madrid Maître, Sumiller, Cortador de Jamón, Jefe de rango**

Hotel Villamagna, Gran Casino de Aranjuez, Makro, Mallorca, Vilaplana, Milesimé, Grupo Mahou San Miguel, Freixenet, El Corte inglés, Jabugo 5J, Casa Real, distintos eventos multitudinarios, Posta Real, y otros Hoteles de 4\* y 5\* GL.

**2002 - 2003 Taberna - Restaurante O`CHOKO**

**Madrid Maître**

Gestión del establecimiento, responsable del servicio de Restauración, contratación de personal

**2002 - 2003 Discoteca LA NOCHE ES...**

**Madrid Gerente y Propietario**

Gestión. Dirección de personal, compras, RRHH, realización de eventos y control de bebidas y stocks

## CONCURSOS

---

**Maître Refrescante 2011**, Premio Mejor Cortador de Jamón, Mejor Briefing

**Excelencia Maestresala 2010**, Cámara de Comercio de Madrid, Finalista

**Montaje y Decoración de Mesas Duni Ibérica 2011**, Finalista

**Jurado** en decenas de concursos de Hostelería y Sala

## OTRAS EXPERIENCIAS LABORALES

---

Experiencia en Prescripción de vinos y destilados, Asesor Gastronómico para Restaurantes, experiencia y montaje de equipos Informáticos y TPV para Hostelería