



Diego Sebastián Echegaray

Datos personales

Tel.: (+34) 693036892

E-mail: diego.echegaray@gmail.com

Edad: 36 años

Fecha Nacimiento: 08/10/1983

Residencia: Cáceres, Extremadura.

Experiencia laboral

- Diciembre 2015 a la fecha: Sommelier en Atrio Relais & Chateaux – Cáceres España. Ref: Jose Polo +34 687 422942
- Octubre 2014 a Noviembre 2015: Sommelier y jefe de sala en Mako Fuegos y Vinos, El Calafate, Santa Cruz, Argentina. Tel: 02902-493414
- Diciembre 2013 a Octubre 2014: Encargado y Sommelier en Vinoteca Enogarage – Vicente López, Buenos Aires. Tel 011 4797-0110
- Diciembre 2012 a Noviembre 2013: Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV)
Puesto: Inspector en propuesta “Vino Turista”
Tareas realizadas: Información e inspección en Restaurantes de CABA
Referencia María Cristina Cetín (Jefa seccional INV Buenos Aires) Tel ref. 011 4363694
- Capacitador para FEHGRA en curso de Enología en Zárate en mes de Mayo. Secretaría de Turismo de Zárate (coorganización)
- Feria de Vinos de Autor 2013 – participación en stand para Bodega Chacra 32 (distribuidora Altair)
- Mayo a Noviembre 2012: **Carlos A. Carozzo y Cía** (representante Fratelli Branca Destilería, zona Santa Fe Sur)
Puesto: Ventas y Sommelier.
Tareas realizadas:
 - Venta de productos (vinos, licores y destilados) a clientes del canal “on premise”, activación de productos en locales, colocación y negociación de materiales POP y gráficos.

- Acciones en puntos de venta y consumo (vinoteca, restaurantes, bares) de los vinos y espumantes de bodegas representadas por Fratelli Branca Destilería. Charlas y degustaciones, para promoción y venta.

Referencia: Juan Pablo Carozzo: 0341 15004506

- Septiembre 2009 a Abril 2012. **Hotel Posada Los Alamos** – El Calafate, Santa Cruz (contratación por temporada)

Referencias: Sr. Federico Suarez: Gte Alimentos y bebidas: TEL: 02902-491144, www.posadalosalamos.com.ar, ayb@posadalosalamos.com.ar

Puesto: Encargado de Bar – Maître - Sommelier y coordinador de banquetes

Tareas realizadas:

- Selección y degustación de productos para el armado de la carta de vinos.
- Control de stock de vinos del hotel.
- Disertante Sommelier en degustaciones guiadas.
- Responsable de presupuestos de bebidas para servicios y eventos.
- Capacitación de vinos a Camareros y empleados del hotel.
- Atención a proveedores, administrativo del sector.
- Servicios en los Restaurantes del hotel, banquetes y eventos especiales como Maître.

Puesto: Coordinador de banquetes y administrativo de AA&BB

Tareas realizadas:

- Cotización, venta y coordinación de eventos y convenciones.
- Coordinación de servicios con sector operativo y de ventas.
- Tareas administrativas de Alimentos y Bebidas.

- Diciembre 2008 a Agosto 2009: **Vinoteca Barcelona** – Rosario, Santa Fe.

Puesto Sommelier y Responsable en Marketing – Tareas realizadas: prensa, organización de catas y eventos, diseño y edición de boletín mensual, contacto directo con los socios y clientes.

- Septiembre – Noviembre 2008: **Vinoteca y distribuidora “Patagonia Vinos”** – Bariloche, Río Negro. Tareas realizadas: Administración, creación y envío de newsletters a clientes, contacto directo y ventas.

- Junio – Agosto 2008: **“Parrilla Don Molina”** – Bariloche, Río Negro

Puesto: Sommelier, encargado de cava y Barman.

- Abril 2008: Feria **“Vino y Moda”** Buenos Aires.

Puesto: Sommelier Bodega Mumm

Sommelier, disertante en degustación de productos y datos técnicos de bodega.

- Noviembre 2007 a Abril 2008: **Hotel Posada Los Alamos** – El Calafate, Santa Cruz
TEL: 02902-491144, www.posadalosalamos.com.ar, ayb@posadalosalamos.com.ar

Puesto: Sommelier – Tareas realizadas:

- Selección, cata para el armado de la carta de vinos.
- Control de stock de vinos del hotel.
- Disertante Sommelier en las degustaciones guiadas.
- Responsable de presupuestos de bebidas para servicios y eventos especiales.
- Capacitación de vinos a Camareros y empleados del hotel.
- Atención a proveedores

- Diciembre 2004 a Noviembre 2007: **La Cava del Querandí** - Perú 322, Capital Federal, TEL: 5199-1771, www.lacavadelquerandí.com.ar, www.querandi.com.ar
Puesto: Sommelier en jefe de La Cava – Tareas realizadas:
 - Selección, cata para el armado de la carta de vinos, stock.
 - Disertante Sommelier en las degustaciones guiadas.
 - Atención a proveedores, búsqueda y selección de vinos para el “**Club de Vinos de La Cava del Querandí**”
 - Atención personalizada a socios del Club de Vinos.
 - Responsable en el armado y disertación de eventos, degustaciones, catas a ciegas y charlas temáticas para socios del Club de Vinos.
 - Responsable de acuerdos comerciales con bodegas para realizar acciones en el restaurante, en la vinoteca y por las “partidas exclusivas” presentadas en el Club de Vinos de “La Cava de El Querandí”.
 - Logística, administración y cobranzas del Club de Vinos.
 - Suplencia en el puesto de encargado de salón y adicionista.
 - Capacitación de vinos a Camareros.

- Septiembre 2006: **Feria de vinos y bodegas cosecha 2006**
Puesto: Sommelier para Bodega Mumm – Tareas realizadas: Disertante y responsable de “**Mumm Master Class**”

Educación

- 2015 WSET nivel 3 – Realizado en CAVE (Ciudad A. de Buenos Aires)
- 2004 - 2007 Título de Sommelier en Escuela Argentina del vino. Gorostiaga 1693, Capital Federal. 011 5778-1433
- 2002 - 2003 Título de Especialista en Gastronomía y alta Cocina (Escuela Superior de Arte Culinario, Rosario, Santa Fe)

Trabajos Extracurriculares

- Abril a Octubre de 2012 - **Profesor de materia “introducción a la enología”** escuela CECAL, Red gourmet, Italia 902, Rosario. 0341-4260539. www.cecalonline.com.ar
- Marzo de 2012 – Co-organizador de Feria Vinos al Sur El calafate, en Hotel Posada Los Alamos.
- 2011 Octubre a Diciembre: **Profesor** clases de vinos y bebidas, en el marco del “Taller de Camareros” (EDJA EGB N°11 Esc. Industrial Nocturna para adolescentes y adultos. – El Calafate, Santa Cruz)
- 2006, 2007, 2009 y 2012 Concurso “Vino Sub30”, Organizado en Buenos Aires, por Argentinewines.com - Participación como Jurado/Catador)

Cursos Realizados:

- Como armar un plan de negocios. Confederación Argentina de la Mediana Empresa.

- Comunicaciones eficaces. Confederación Argentina de la Mediana Empresa.
- Introducción a la Administración Financiera. Confederación Argentina de la Mediana Empresa.
- Tablero de comando y control de Gestión. Confederación Argentina de la Mediana Empresa.
- Liderazgo y Motivación I y II – Dictado por Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina (AHT)

Idiomas

- Inglés, escrito y oral; Nivel Intermedio
- Francés, escrito; Nivel Básico