



Nivel académico: Técnico especialista en hostelería y turismo en la escuela superior de Hostelería y Turismo de Madrid promoción 33 (años 91-93), curso de sumilleres en la tercera promoción de la cámara de comercio, cursé dos años enología en la escuela y museo de la vid y el vino.  
Bachiller superior.

Experiencia profesional:

- Director Restaurante Vadebaco situado en la calle Campomanes, 6
- Director Restaurante Real Café Bernabeu situado en el Santiago Bernabeu desde Noviembre 07
- Director restaurante El Asador de la Esquina situado en el Santiago Bernabeu desde la presentación de proyecto, interviniendo en el montaje de infraestructuras y decoración, selección de personal (40 personas), carta de vinos... junto con la propiedad (Grupo La Maquina) (referencia Carlos Tejedor Álvarez teléfono 669591129- 915983005). Mayo 2006
- <http://www.elmundo.es/metropoli/2007/05/04/restaurantes/1178229655.html>
- Director en la cadena de restaurantes (3) De Vinis. Desde la búsqueda de local, supervisión de obras, compras y selección de personal en los dos de Castellana y en el de la moraleja, así como la puesta en marcha de la terraza. Referencia Vicente Lopez Lopez (presidente GSS y propietario de De Vinis) Antonio Martos (Director Financiero) teléfono 912100400 JULIO 99- MARZO 06
- Director de bebidas en el grupo Lezama donde me ocupaba del mantenimiento y compras así como de la carta de vinos en Don Giovanni, Taberna del Alabardero, Café de Oriente, La Botillería del Café, El Aljibe, y el Obrador del Café de Oriente y mientras impartía clases de iniciación a la cata y enología en la Taberna del Alabardero de Sevilla.  
[www.vilbo.com/escuelas/sevilla.html](http://www.vilbo.com/escuelas/sevilla.html) AÑO 97-99
- Director de la taberna de los 100 vinos
- Maitre – sumiller de El Vagon de Beni AÑO 94-97
- Camarero en el hotel Tryp fénix en todos los departamentos 91-93
- Ayudante camarero hotel Reina Victoria en todos los departamentos.
- Por genética, he estado relacionado con negocios de hostelería desde que tengo uso de razón pues soy nieto e hijo de camareros

Otras actividades:

Intento compatibilizar mi profesión con otras actividades del sector, como la de sumillería (vicepresidente de la asociación madrileña de sumilleres), la cata profesional de vinos (actualmente cato para dos revistas del sector: vino y gastronomía y restauradores; y lo he hecho para gourmets, campsa, sibaritas...) cata profesional de bebidas espirituosas (restauradores) y cata de cigarros (subcampeón del concurso nacional de cigarros Montecristo). He conseguido el premio a la mejor carta de vinos por el salón internacional del vino en el 2001 y la mejor bodega en gourmets en el 2003. Premio al mejor joven sumiller 2004, También impartí clases en la cámara de comercio de Madrid de cigarros para el curso de sumiller III y de vinos internacionales para el curso oficial de sumilleres.