

CARLOS ISRAEL GÓMEZ MORENO
C/ Venus nº 2 - 5º A Alcorcón 28925 Madrid
Telfs.: 652 94 66 23 / 91 611 39 54
e-mail: israelgomezmoreno@gmail.com
Fecha de nacimiento: 1 febrero 1974
Carnet de conducir: clase B



 <https://twitter.com/igmwinetasting>

 <https://www.facebook.com/igmwinetasting/>

 <https://www.linkedin.com/in/igmwinetasting/>

EXPERIENCIA PROFESIONAL

AGENCIA EFECTO DIRECTO

Madrid

Sumiller. Catas y presentaciones de productos.

(2014- Actualidad)

WINE & COCKTAIL MASTERS

Madrid

Servicio Integral de Coctelería y Sumillería

(2009-Actualidad)

SCHWEPPES ESPAÑA

Madrid

Brand Ambassador

Puesto desarrollado dentro de la empresa Wine & Cocktail Masters

(2010-2016)

A PUNTO CENTRO CULTURAL DEL GUSTO

Madrid

Formador (cursos de coctelería y destilados)

(2010-2012)

I.A.F.I. (GRUPO VERTICE)

Madrid

Formador (cursos de cata de vinos, de destilados y cocktails)

Regularmente desde 2009

BAR RESTAURANTE FLORIDITA MADRID (HOTEL MELIÁ GALGOS)

Madrid

Headbarman

Control de stocks y gestión de personal

(2007-2009)

RESTAURANTE AROLA MADRID (MUSEO NACIONAL CENTRO DE ARTE REINA SOFIA)

Madrid

Barman

(2005-2007)

VINOTECAS BARBECHERA

Madrid

Gerente-sumiller (2003-2005)

Gestión de bodega

Organización y gestión de Personal

RESTAURANTE SÍBARA

Majadahonda (*Madrid*)

Sumiller (2002-2003)

HOTEL SOFITEL MADRID PLAZA DE ESPAÑA

Madrid

Barman (2001-2002)

ROCKGARDEN LTD.

Londres

Barman Supervisor. Gestión V.I.P. Área (2000-2001)

SAINT MARTIN'S LANE HOTEL

Londres

Barman (1999-2000)

BABE RUTH'S RESTAURANT

Londres

Barman Supervisor (1998-1999)

QUO VADIS RESTAURANT

Londres

Barman (1997-1998)

FORMACIÓN ACADÉMICA

CURSO DE TÉCNICO SUPERIOR EN COMERCIO INTERNACIONAL
CESMA Escuela de Negocios, Madrid. 300 horas (2004)

PROGRAMA DE INICIACIÓN A LA EMPRESA
FSE.CAM.Madrid. 420 horas (1996)

CURSO DE NÓMINAS Y SEGUROS SOCIALES
Academia Blume. Madrid. 190 horas (1996)

DIPLOMATURA EN RELACIONES LABORALES
Universidad Carlos III de Madrid (1992-1995)

FORMACIÓN ESPECIALIZADA (*entre otros*)

DIPLOMA OFICIAL DE SUMILLER
Hotel-Escuela Bellamar. Marbella. 424 horas (2002). Tercer clasificado de la promoción.

WINE & SPIRITS CERTIFICATE
The Wine and Spirits Education Trust School. 100 horas. Londres (1999)

IDIOMAS

INGLÉS: 4 años de residencia en Londres (Reino Unido) que han servido para adquirir un brillante nivel de inglés y para ampliar conocimientos sobre vinos, destilados y otras formas de organización en el mundo laboral general y hostelero en particular.

Nivel B2.2. Escuela Oficial de Idiomas

ALEMÁN: nivel medio. Escuela Oficial de Idiomas.

OTROS DATOS DE INTERÉS

- ❑ Bacardi Legacy Cocktails Competition 2010. Finalista.
- ❑ Trofeo Villa de Madrid de Cocktails 2007. Primer Premio al *Perfecto Gin Tonic*.
- ❑ Madrid Fusión 2005. Concurso: Cocktails de Autor. Segundo clasificado.
- ❑ Miembro de la Junta Directiva en la Asociación de Barmans de la Comunidad de Madrid (ABE Madrid). Colaboración en la redacción de artículos en las publicaciones de la Asociación.



- ❑ Miembro de la Asociación Madrileña de Sumilleres
- ❑ Formador de los cursos de coctelería de la Asociación de Barmans de la Comunidad de Madrid (ABE Madrid).
- ❑ Consultoría especializada sobre vinos, destilados y cocktails dirigida a restaurantes y bares. Planes de Formación de Personal, diseño de cartas de cocktails y vinos, escandallos, planes de ventas, etc...
- ❑ Colaboraciones con restaurantes y bares en la celebración de programas de formación, didácticos, catas y eventos relacionados con el vino, los destilados y la coctelería:

- Restaurante La Mezquita Alcorcón 2007-2'018
- Taquería La Lupita. Madrid. 2013-2014
- Casa de Aragón en Madrid. 2014
- Restaurante El Viejo Fogón. Majadahonda. 2013

- ❑ Catas y eventos para la empresa El Sumiller en Casa. Regularmente desde 2012.
- ❑ Frecuente presencia en Ferias y catas especializadas de vinos y destilados



