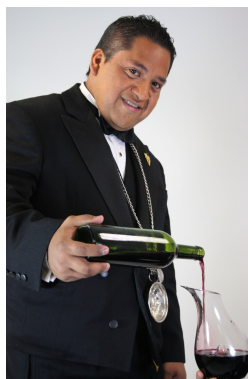




TRAYECTORIA



MARCOS FLORES TLALPAN

Estudió la Licenciatura en turismo en la Escuela Superior de Turismo del Instituto Politécnico Nacional, con especialidad en Gastronomía, ha cursado varios diplomados que se citan a continuación para complementar su carrera como Sommelier Profesional avalado por la Asociación Mexicana de Sommeliers.

- Diplomado de Sommelier en Universidad de Turismo y Ciencias Administrativas.
- Diplomado en Bebidas Destiladas en Universidad de Turismo y Ciencias Administrativas
- Diplomado en Cafés, Tés, Quesos y Tabacos en Universidad de Turismo y Ciencias Administrativas.
- Diplomado en Formación de Instructores en la Asociación Mexicana de Sommeliers

En su desempeño como Sommelier:

Fue Jefe de Sommeliers, en Nemi Restaurant, Mina Group.: Impartió Capacitación del personal de servicio, realizó un Portafolio de 400 etiquetas, ofreció Servicio directo a clientes, Control de inventarios y costos. De *Julio 2007 a Abril 2009*

Fue Sommelier y Jefe de Capacitación, en Vinoteca: Impartió Capacitación de Personal de Centros de Consumo, realizó un Portafolio de más de 500 etiquetas, dirigió Catas Profesionales. De *Noviembre 2006 a Julio 2007*

Fue Jefe de Sommeliers, en “Restaurante La Taverne”, en el Hotel Presidente Intercontinental: realizó Control de inventarios y costos de vino, Venta de vinos, 100 Etiquetas diferentes, ofreció Servicio directo a clientes. De *Junio 2006 a Noviembre 2006*

Fue Sommelier, en el “Restaurante L`Alsace a Paris”, Hotel Presidente Intercontinental: fue Asistente del Jefe de Sommeliers , realizó Venta de vinos de 900 Etiquetas diferentes , ofreció Servicio de vinos , dio Atención directa a clientes, fue Promovido a Jefe de Sommeliers del nuevo restaurante “La Taverne”. De *Junio 2006 a Noviembre 2006*.

Además:

- **Es Asesor** de diferentes restaurantes y empresas relacionadas con el Vino y la gastronomía, dando capacitación al personal, elaborando cartas de Vino y sugiriendo bebidas destiladas a través del **Grupo Gemaric**, del cual **es socio fundador y director de operaciones**.
- **Es Tricampeón Nacional** de Sommeliers 2005 , 2007 y 2010 concursos que organiza la Asociación Mexicana de Sommeliers.
- **Es representante de México** para el concurso mundial de sommeliers que se llevará al cabo en Abril del 2010 en Chile.
- **Fue Representante de México en 1er Concurso “Mejor Sommelier de América”**.
- **Actualmente es Embajador** del “Sud de France” en México.
- **Fue Asesor y Capacitador** en JW Marriott, Camino Real, Restaurante Biko, Restaurante Jasso, etc.
- **Es ponente** de charlas y catas sobre vino Expo Alimentaria 2005, 2006, 2007,.
- **Fue Miembro del Jurado** del concurso “Joven Sommelier” 2007 en Freixenet, Querétaro y del “Concurso Nacional de Sommeliers” 2008.
- **Docente Titular** en los Diplomados de vinos y destilados por la Asociación Mexicana de Sommeliers con sedes en la Ciudad de México, Puebla, León y Guadalajara y Cancún.