

Guillot, Gonzalo

Profesor de Cursos de Capacitación, Perfeccionamiento y Actualización.

Títulos

- Universitario: Licenciatura en Administración de Empresas- Universidad Católica Argentina. (1995).
- Terciario: Técnica en Sommelierie – Escuela Argentina de Vinos. (2004).
- Secundario: Bachiller - Instituto Labarden, San Isidro, Pcia. de Bs. As. First Certificate. (1986).

Otros Estudios

People Skills – Desarrollo del Recurso Humano - 2002 – Buenos Aires – Arg.
The Cash Management Sales Certification Course II – 2000 – Buenos Aires – Arg.
Corporate & Investment Banking Risk – 1999 – Fort Lauderdale – EEUU
The Cash Management Sales Certification Course I – 1998 – Buenos Aires – Arg.
Post grado en Finanzas Corporativas - 1996 – Sao Paulo – Brasil.

Experiencia Laboral

- ISA Constructora (grupo de la empresa Moarce) Marzo 2019 – Actual.
Responsable proceso de apertura hotelera gastronómica – Encargado de Compras de JISA y Moarce - Coordinador de Proyectos – Responsable del diseño y desarrollo de la estructura formal de la empresa – Responsable del diseño y desarrollo de los Manuales de Procedimientos. Capacitador.
- Hotel Villa Beluno / Resto Avellana Enero 2019 – Mayo 2019.
- Consultor independiente - Hotel 5 estrellas – Responsable del proceso de apertura de RRHH, selección y capacitación – Diseño de los Perfiles de los Puestos de Trabajo – Diseño de la Estructura Formal de la organización - Diseño y desarrollo de los Manuales de Procedimiento – Diseño y desarrollo de las cartas de Vinos y Hebras de Té. Capacitaciones a todo el personal del hotel y resto – Acompañamiento del proceso de apertura en general.
- Apart Hotel Recodo del Bonito – Moarce / ISA Constructora - Villa La Angostura Abril 2015 – Actual.
- Apart Hotel 5 estrellas – Responsable del diseño operativo del complejo - Director de Apertura – Director Operativo – Personal a cargo.
Actualmente trabajando para la misma empresa en el diseño arquitectónico y operativo de otro complejo hotelero 5 estrellas en Bahía Manzano, Villa la Angostura.
- Hotel Don El Faro - Villa La Angostura Julio 2014 – Febrero 2015.
- Proceso de apertura Hotel 4 estrellas – Gerencia Operativa, Administrativa y RRHH – Personal a cargo.
- Apart Hotel Recodo del Bonito – Moarce - Villa la Angostura Mayo 2014- Enero 2015.
- Consultor independiente - Consultoría Hotelero Gastronómico: Definición de la Visión y Estrategia de la empresa. Análisis de mercado. Planificación de toda la estructura hotelera. Diseño del organigrama, descripción de los puestos de trabajo, diseño de los manuales de procedimientos, diseño de las relaciones interdepartamentales, diseño de los check list, diseño de servicios / productos hoteleros.
- Unidad de Empleo Municipalidad Villa la Angostura Julio 2012 – julio 2014.
Consultor de la Municipalidad de Villa la Angostura - Relacionista público, capacitador de los siguientes Cursos: Desarrollo de proyectos de inversión y plan de negocios – Diseño de equipos de trabajo y formación de líderes – Diseño de recursos humanos - atención al cliente y desarrollo de estrategias - Administración y gestión hotelera – Recepcionista hotelero - Curso de gobernanta - Capacitación a camareros – Oratoria – Orientación laboral – Ayuda búsqueda de empleo –

Orientación para el trabajo independiente. Productor y conductor programa televisivo educativo “Junto a vos”

- Apart Hotel Complejo Bahía Manzano Junio 2012 – Diciembre 2012.
Consultoría hotelera – Integración de las áreas de pisos, mantenimiento y recepción – búsqueda de la excelencia en la entrega de habitaciones / departamentos – diseño de check list, diseño de estrategias corporativas.
- GG Consulting (consultora hotelero gastronómica) - Enero 2012 / Actual.
Consultor y asesor hotelero gastronómico, diseño e implementación de manuales de procedimientos, diseño e implementación de servicios hoteleros / gastronómicos, diseño de cartas gastronómicas, mejoras en procesos operativos, capacitaciones, diseño de estructuras organizativas – Clientes: Hotel Correntoso, Cerro Bayo -Complejo Bahía Manzano, Municipalidad Villa La Angostura, Parrilla Pioneros, Cervecería Pioneros, Tematyco, Vivero por Naturaleza, Pluspapelera, La Aldea de Lili, RGB, La Tanita.
- FASEMP Septiembre 2011 – Julio 2012.
Capacitador, dictado de los siguientes Cursos: Capacitación recepcionistas hoteleros – Capacitación atención al Cliente - Capacitación a camareros.
- Centro Pyme Noviembre 2007 – Julio 2012.
Capacitador, dicte los siguientes Cursos: Formación de equipos de trabajo, formación de líderes, negociación, atención al Cliente, oratoria. costos para la gestión hotelera gastronómica, administración y gestión hotelera, capacitación de camareros.
- Capacitas Villa La Angostura Noviembre 2007 – Diciembre 2012.
Capacitador de los siguientes Cursos: Costos para la gestión hotelera gastronómica, administración y gestión hotelera, capacitador de mozos, trabajo en equipo, atención al cliente, desarrollo de estrategias en el servicio de la restauración, Curso integral de sommellerie, oratoria. Profesor titular en las Carreras: Administración hotelera, administración de empresas, turismo y relaciones públicas y secretariado ejecutivo.
Dicte las siguientes materias: Administración hotelera, proyectos de inversión, desarrollo de los recursos humanos, finanzas públicas, micro y macro economía, gestión empresarial, administración II, administración estratégica, alimentos y bebidas, comunicación oral y escrita, matemática financiera.
- Tematyco – Casa y almacén de Té - Noviembre 2007 – Diciembre 2008.
Capacitador. Planificación económica, financiera y comercial. Sommelier de Té. Cursos, charlas, degustaciones, taller del Té y la cocina. Desarrollo de alianzas estratégicas. Desarrollo y planificación estratégica.
- FM Del Bosque Noviembre 2007 – Julio 2014.
Productor, operador y conductor de “Hoy invito yo!” Programa dedicado a la gastronomía del mundo, con espacios especiales dedicados al Vino, al Té y al servicio gastronómico. Crítico gastronómico y asesor gastronómico. Programa nominado y premiado por los premios “Lanin de Oro 2008 / 2009 / 2010 / 2012” dentro del rubro Arte Culinario como el mejor programa radial FM del país. Programa nominado y premiado por los premios: “Quijote de Oro 2011” dentro del rubro Arte Culinario como el mejor programa radial FM del país.
- **Hotel Correntoso Junio 2007 – Noviembre 2007**
Gerencia Administrativa - Encargado del departamento de administración y finanzas – Preparación de reportes de gestión tanto de hotelería como de gastronomía – Preparación /seguimiento y análisis de presupuestos - Relación con bancos – Pago a proveedores – Diseño e implementación de Manuales de Procedimientos. Gente a cargo.
- **Hotel Correntoso Enero 2007 – Mayo 2007**
Capacitador gastronómico. Sommelier Vinos y Té – Diseño y armado de la carta de Té y del “Té Correntoso” – Diseño y armado del Tea Store – Encargado de los servicios de desayuno y Té –

Integrante del departamento de alimentos y bebidas – Costos y planeamiento estratégico del negocio. Diseño de servicios / productos hoteleros. Diseño de la carta de Vinos del hotel. Gente a cargo.

- **Camelia Té Gourmet Septiembre 2006 – Diciembre 2006**

Asesoramiento en lo que respecta al maridaje de cada uno de los 22 blends de Camelia con dulces y salados. Asesoramiento: cómo utilizar sus Tés en la elaboración de platos. Dictado de Cursos y charlas de capacitación para los Clientes. Participación en el programa televisivo Manos a la Obra – Magazine.

- **Tertulia Agosto 2006 – Diciembre 2006**

Dictado de los siguientes Cursos: Introducción al maravilloso mundo del Té – Introducción al conocimiento del Vino – Degustación avanzada de Tés - El Té y la cocina.

- **Escuela Argentina de Vinos Febrero 2006 – Diciembre 2006**

Docente en la Carrera: Tecnicatura en Sommellerie. Dictado de 2 materias en el primer año de la tecnicatura en sommellerie: Servicio I y Practica Profesional I. Dictado de 4 materias en el segundo año de la tecnicatura: Servicio II y Práctica Profesional II - Sommellerie y Práctica Profesional IV. Dictado de los Cursos introductorio al conocimiento del Vino, el Vino y su armonía con los tentempiés. Responsable del diseño y dictado de los Cursos introductorios al mundo del Té y maridajes. La ceremonia del Té y el budismo.

- **ISMM Febrero 2006 – Diciembre 2006**

Dictado del Curso de enología en la carrera de Cocinero Profesional tanto en la Sucursal de Barrio Norte como en la Sucursal de Flores. Dictado del Curso de Té – Degustación, maridajes y como utilizar el Té en la cocina, en el post grado de la carrera de Cocinero Profesional en la Sucursal de Barrio Norte.

- **Escuela de Pastelería Profesional Febrero 2006 – Diciembre 2006**

Docente en la carrera de Pastelero Profesional – Dictado de una materia en el tercer año de la Carrera: Vinos espumosos, dulces naturales, dulces de cosecha tardía, oporto, marsala, sauternes. Dictado del Curso introductorios al mundo del Té. Dictado de los Cursos de capacitación a los docentes de la escuela: Curso Introductorio al Mundo del Vino I, II y III – Cursos introductorios al mundo del Té. Responsable de los Cursos de Té y de Vinos abiertos al público en general.

- **Resto La Rienda Diciembre 2005 – Diciembre 2006**

Capacitador gastronómico. Asesoramiento en el armado de la carta de Vino – Capacitación al personal en lo que respecta al servicio de Vino. Degustaciones guiadas y charlas tanto en español como en inglés. Administración de la cava, manejo de rentabilidades y márgenes. Administración de proveedores (contacto y negociación con bodegas). Gente a cargo.

- **Sur Agris S.A. (Barale + Biurrun Bodegas y Viñedos) Mayo 2005 – Diciembre 2005**

Distribuidora de Vinos. Gerente de nuevos productos y desarrollo de proyectos de inversión / Gerencia comercial / Analista del mercado vitivinícola / Sommelier / Capacitador / Dictado de Cursos tanto en Argentina como en Brasil (Belem y Sao Luis). Gente a cargo.

- **Barale + Biurrun Bodegas y Viñedos Agosto 2004 – Mayo 2005**

Gerente de nuevos productos y desarrollo de proyectos de inversión / Gerencia Comercial / Analista del mercado vitivinícola / Sommelier / Capacitador / Dictado de Cursos de capacitación en salón y desarrollo del recurso humano tanto en Argentina como en Brasil (Belem y Sao Luis). Gente a cargo.

- **Resto Museo Renault Abril 2004 – Julio 2004**

Sommelier / Servicio en el salón / Administración de Cava. Gente a cargo.

- **Citibank Argentina Diciembre 1996 - Marzo 2004**

Cargo de Gerente - Oficial de cuentas de empresas multinacionales – Integrante del departamento GRB (Global Relationship Banking) – Banca Mayorista – Participación en prestamos estructurados

/ sindicados / prestamos puentes / obligaciones negociables / Emisión de acciones. Desarrollo de productos regionales de tesorería y de cash management. Desarrollo de proyectos de inversión. Gente a cargo.

- **Citibank Argentina Enero 1995 – Diciembre 1996**

Analista crediticio de empresas nacionales e internacionales – Integrante del departamento GRB (Global Relationship Banking) - Banca Mayorista. Especialista dentro de las siguientes industrias: Automotriz – Construcción – Alimenticia. Participación activa en el proyecto Autopistas del Sol. Desarrollo de proyectos de inversión.

- **Citibank Argentina Diciembre 1993 – Enero 1995**

Analista operativo de sucursales metropolitanas (línea de caja - plataforma comercial) – Auditor crediticio. Banca Minorista. Integrante de la task force que implemento el 24 hour Banking Center en Argentina. Integrante del departamento anti lavado de dinero.

- **Universidad Católica Argentina Agosto 1994 – Junio 2001**

Profesor adjunto en la materia Introducción a la Administración en el primer año de la carrera de Ciencias Económicas. Profesor ayudante en la materia Contabilidad Gerencial en el segundo año de la carrera de Ciencias Económicas.

Premios / Honores

- Nominado a los Premios Lanin de Oro 2013 dentro del Rubro, Servicios educativos en televisión, con el Programa “Junto a vos”.
- Nominado y premiado por los Premios Lanin de Oro 2012 “Hoy invito yo!” dentro de la terna del rubro Arte Culinario – Mejor programa radial FM del país.
- Premio Quijote de Oro 2011 “Hoy invito yo!” mejor programa radial FM del país dentro del Rubro Arte Culinario.
- Premio Lanin de Oro 2008 / 2009 / 2010 “Hoy invito yo !” mejor programa radial FM del país dentro del Rubro Arte Culinario.
- Mención de Honor en protocolo y ceremonial 2004 – Escuela Argentina de Vinos.
- Implementación de servicios de tesorería en América Latina – 2002 – Citibank España.
- Latin America Regional Bank Solution Award – 2001 – Citibank Alemania.
- Latin America Regional Bank Solution Award – 1999 – Citibank Alemania.
- Global Relationship Banking – 1997 – Citibank Alemania.
- Customer Solution Award – 1996 – Citibank España.