

Tessey, Francisco

Profesor de la cátedra "Servicio I, Servicio II y Sommellerie" de la Carrera de Sommellerie.

Profesor de los Cursos de Servicio y Maridaje.

Títulos

- Emprending (2016) - Universidad de Buenos Aires - Programa para emprendedores de la Facultad de Ingeniería.
- Taller de Food Styling (2015) - Marcela Lovegrove Técnicas Varias.
- Curso Creación de Empresas para Emprendedores (2014) - Universidad de Buenos Aires.
- Sommelier de Té (2011-2012) - Escuela Argentina de Té.
- Sommelier (2009-2010) - Escuela Argentina de Vinos.
- Cursos en Four Seasons (2008- 2010) - Recruiting, communication, management, success, luxury, leisure & hospitality, coaching, delegation, creativity & innovation, extraordinary experiences, leading and motivating, service passion, people development, persuasion.
- Administración Hotelera (2007- 2009) - Escuela Superior de Hotelería (No Terminado).
- Lic. en Relaciones Públicas (2003- 2004) - Universidad Argentina de la Empresa (No Terminado)
- Bachiller Bilingüe Master College Bs. As (1998-2002) - Exámenes Internacionales: I.G.C.S.E. International General Certificate of Secondary Education. Cambridge-International examinations P.E.T V Preliminary English Test.

Experiencia Laboral

Escuela Argentina de Vinos - Profesor Materias: Sommellerie, servicio, maridaje (Junio 2021 - Actualidad).

Cruz Vinos - Propietario (Octubre 2020 - Actualidad).

Mezcla Gastronomía - Gerente de operaciones para Casa Cavia, La Panadería de Pablo, Orno Pizzería, Asadero Parrilla (Octubre 2019 - Octubre 2020).

Vuelta Abajo Social Club - Gerente general para sucursal Belgrano, sucursal Recoleta & sucursal COMEGA (Octubre 2018 - Octubre 2019).

SOMA Vinos - Jefe de ventas (Marzo 2018 - Octubre 2018).

Vuelta Abajo Social Club Edificio COMEGA - Asesor a integral de barra, cocina y servicio para apertura Octubre 2018 (Septiembre 2017 - Octubre 2018).

Gato Dumas Colegio de Cocineros – Profesor, materias: Fundamentos de atención y servicio, gestión de alimentos y bebidas, gestión de restaurante, catering y servicio. (Marzo 2015 - Actualidad).

Sacro Restaurante - Hotel Casasur Palermo - Asesoría en servicio restaurante, eventos y room service, creación de manual de servicio & estándares culturales. Selección y capacitación del personal (Mayo 2018 - Septiembre 2018)

Tanta Argentina – La Mar – Acurio Restaurantes - Consultoría en servicio, capacitación, selección de personal en apertura **Tanta**. Mejora de servicio, procedimientos y estándares en La Mar (Octubre 2017 - Marzo 2018).

ALDO'S – Casa Cruz - BEBOP - Director de Vinos & gerente de servicio (Febrero 2017 - Septiembre 2017).

Anasagasti – Craft Cocktails & Food - Responsable de servicio & sommellerie main bar, rooftop bar, restaurante (Noviembre 2016 - Enero 2017).

Marcela Lovegrove Food Styling - Asistente de food styling (Septiembre 2015 - Diciembre 2017).

Medallia Argentina - Servicios gastronómicos, gestión de viandas semanales (Junio 2015 - Septiembre 2017).

Grupo Pop - Jefe de servicio para La Causa Nikkei, Sushi Pop Izakaya Soler, Sushi Pop Izakaya Báez. Asesoría para apertura Sushi Pop Asunción, Paraguay.

Sofitel La Reserva Cardales - Gerente de bares y restaurantes. Bar Bernab , Bowling Bar, Le Lac Restaurante, La Butaca Restaurante, room service, servicio de piscina (Septiembre 2015 - Noviembre 2015).

Vuelta Abajo Social Club - Asesor a en servicio y gastronomía - Creación de manual de servicio & estándares culturales (Agosto 2015 - Octubre 2015)

Barman Argentina - Prof. Materia: Servicio de excelencia (Mayo 2015 - Jul 2015).

Suushi Pop Azakaya - Asesor a en servicio - Creación de manual de servicio & estándares culturales (Abril 2015 - Julio 2015).

Oporto Almacén - Encargado & Sommelier (Enero 2015 - Abril 2015).

Hotel Algodón Mansión Buenos Aires - Gerente de eventos - Gerente de alimentos y bebidas - Algodon club & wine bar, room service, eventos (Febrero 2014 - Diciembre 2014).

Il Gatto Trattorias Buenos Aires - Gerente de negocio (Diciembre 2013 - Febrero 2014).

Estancia Villa Mar Sommelier (Catas guiadas en inglés y español) (Enero 2012 - Octubre 2013).

Four Seasons Hotels and Resorts Gerente de piscina - Gerente de restaurante Nuestro Secreto - Sub gerente de alimentos y bebidas Elena Restaurante y Pony Line Bar (Septiembre 2007 - Diciembre 2013). Restaurant Le Mistral, Bar Le Dome, Room Service, Banquetes, Set Up, Sunday Brunch, en La Mansión. Facilitador, Cursos de inducción a nuevos empleados (Junio 2010 - Diciembre 2013).

Miembro del comité de desarrollo. Entrenador de room service, capacitación de nuevos empleados y mejora en cumplimiento de estándares (Junio 2008 - Marzo 2010). Coordinador y encargado de room service (Agosto 2008 - Septiembre 2010). Miembro del comité de comunicación - Camarero de room service (Septiembre 2007 - Octubre 2008). Entrenamientos realizados: 3 meses en Cocina Le Mistral (Cocina caliente, fríaa, pastas, parrilla y producción) + 3 meses en Pastelería + 3 meses en Conserjería.