



GUSTAVO ANDRÉS CEA SEPÚLVEDA

Maître · Sommelier · Consultor Gastronómico

Especialista en hospitalidad premium, gestión de sala, programas de vino y desarrollo de experiencias enogastronómicas



+56 9 8336 9418



ceaandres@hotmail.com



PERFIL EJECUTIVO

Ejecutivo gastronómico con más de 20 años de trayectoria en alta gastronomía, hotelería y retail especializado. Experto en dirección de sala, cultura del vino, creación de cavas, maridajes, diseño de experiencias enogastronómicas, capacitación de equipos, negociación comercial y estandarización de protocolos de servicio. Combina hospitalidad de alto nivel, visión comercial y una ejecución orientada a la excelencia en la experiencia del cliente.



EXPERIENCIA RECIENTE

Marzo 2025

—
Mayo 2026

Maître & Sommelier · Dueño de Casa

Restaurante Maillard

- Dirección integral del servicio de sala y de la experiencia gastronómica del restaurante.
- Definición y desarrollo del concepto gastronómico, alineando identidad, servicio y propuesta enológica.
- Creación e implementación de la cava de vinos e instalación de un humidificador profesional de puros.
- Reestructuración del equipo de sala e implementación de estándares operacionales y protocolos de servicio.
- Optimización de la gestión comercial y del servicio, fortaleciendo la experiencia del cliente.

Octubre 2024

—
Marzo 2025

Maître & Sommelier Asesor

Restaurante Mulato

- Asesoría en estándares de servicio y hospitalidad.
- Optimización de la carta de vinos y propuestas de maridaje.
- Capacitación del equipo de sala en protocolos, conocimiento del vino y técnicas de venta.
- Apoyo a la gestión operativa y fortalecimiento de la experiencia del cliente.

Agosto 2023

—
Agosto 2024

Jefe de Sucursal

La Vinoteca

- Administración integral de la sucursal, liderando los equipos de ventas y servicio.
- Gestión comercial, control de inventarios y administración de bodega de vinos.
- Organización de degustaciones, eventos enológicos y actividades comerciales.
- Capacitación permanente del equipo en vinos, destilados, servicio y atención al cliente.

2020 — 2023

Maître Sommelier

MU Restaurant Antofagasta

- Responsable del servicio de vinos del restaurante.
- Coordinación, planificación y ejecución de la operación del restaurante y su cava.
- Negociación para introducción de productos con distintas viñas y distribuidores.



FORTALEZAS CLAVE



Hospitalidad premium



Dirección de sala y equipos



Wine program & maridajes



Cavas, cartas y selección de vinos



Capacitación y servicio



Desarrollo comercial



Negociación con viñas y distribuidores



Protocolos de servicio

“

La hospitalidad extraordinaria comienza en los detalles y se recuerda en cada experiencia.





GUSTAVO ANDRÉS CEA SEPÚLVEDA

Maître · Sommelier · Consultor Gastronómico



TRAYECTORIA ANTERIOR

2016 — 2020

Key Account Manager Chile

BENDITOVINO

- Apertura de mercado y regiones para marcas representadas, como Clos Quebrada Macul, Rutini, Finca Las Moras y Casa Boher.
- Gestión de ventas y cobranzas.
- Capacitación de equipos de restaurantes y hoteles.

2014 — 2016

Key Account Manager VI Región

Premium Brands

- Apertura de mercado en la VI Región para marcas representadas por Premium Brands, incluyendo Viña Montes, Viña Lapostolle y portfolio Moët & Hennessy Chile.
- Gestión de ventas y cobranzas.
- Capacitación de equipos de restaurantes y hoteles.

2013 — 2014

Executive Sommelier

Premium Brands

- Sommelier exclusivo para Viña Lapostolle y portfolio Moët & Hennessy Chile.
- Capacitaciones y catas para personal de servicio en restaurantes de Santiago.
- Apoyo al equipo comercial en posicionamiento de marcas y fidelización de clientes.



EXPERIENCIA ADICIONAL

2013	Maître Sommelier	<i>Restaurant Boragó</i>
2012 — 2013	Maître Sommelier	<i>Restaurant MU Antofagasta</i>
2011 — 2012	Maître Sommelier	<i>Restaurant Boragó</i>
2011	Sommelier	<i>Restaurant Opera Catedral</i>
2007 — 2010	Sommelier	<i>La Vinoteca S.A.</i>
2007	Sommelier	<i>El Mundo del Vino S.A.</i>
2005 — 2007	Maître Sommelier	<i>Restaurant San Fruttuoso</i>
Temporada 2005	Garzón	<i>Restaurant La Fourchette D'or · Centro de Ski Valle Nevado</i>



FORMACIÓN

- Escuela Nacional de Sommeliers — Niveles I, II y III.
- WSET — Nivel II aprobado.
- INACAP Iquique — Escuela de Cocina Internacional (2004–2005).
- Universidad Católica del Norte — Escuela de Periodismo (1996–2002).



IDIOMAS

- Inglés — nivel medio.
- Portugués — nivel medio.



DISTINCIÓN

- Vicecampeón Nacional Universitario de Judo, 1997.



DISPONIBILIDAD

- Disponibilidad para liderazgo de sala, gestión de wine program y capacitación de equipos.

