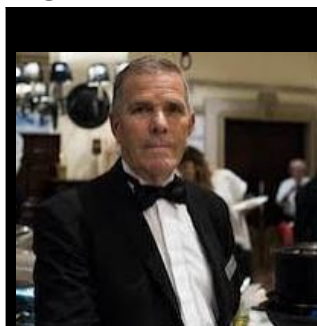




DISERTANTE INVITADO:



Sheraton Hotel

Plaza Hotel

Alvear Hotel

SECTOR AABB
Alimentos y Bebidas

40 años
de experiencia

CARLOS MAMOICOFF

Nacido en el año 1954 en la localidad de Presidente Roque Sáenz Peña, Provincia del Chaco, con sus raíces búlgaras desarrollo su niñez en la provincia hasta que a sus 15 años de edad, en 1969 decide viajar hacia Buenos Aires, radicándose en Wilde y empleándose en una metalúrgica.

Pero fue sin dudas en el año 1976, cuando una propuesta laboral le cambiaría la vida, la profesión y ese amor por una actividad que lo vio desempeñarse por mas de 40 años.

En este año, ingresa al Sheraton Hotel, donde forjo sus cimientos a base de sacrificio, voluntad y admiración por quienes le enseñaban el oficio.

Su excelencia en el trabajo, hizo que en el año 1984 y a sus 36 años de edad, pasara a la planta permanente del Plaza Hotel, el primer 5 estrellas de la República Argentina.

Con el cierre del hotel, luego del desprendimiento de la cadena Marriott, los nuevos dueños llevaron a Mamoicoff al Alvear Hotel, donde ademas de desarrollar sus tareas, fue pieza fundamental para el entrenamiento de nuevos aspirantes.

Hoy... retirado de la actividad, recuerda esos momentos con gran felicidad y asegura... QUE NO SE ARREPIENTE DE LOS PASOS TRANSITADOS...



LA LLEGADA A LA GASTRONOMÍA

Los primeros pasos y los esfuerzos por quedar permanente en una estructura hotelera de primer nivel. Contratiempos, anhelos y esperanzas de un principiante.



EXPERIENCIA MUNDIALISTA '78

El sueño de ser parte de un plantel mundialista, el alojamiento del seleccionado nacional del mundial de fútbol Argentina 1978, y el poder dar servicios al plantel campeón del mundo.



FAMOSOS

No todo lo que se ve, es tan así. La complejidad de atender personas de fama consolidada... personalidades amables y no tanto, en el mundo del servicio, donde a todos se los debe atender por igual.



NICHO DE MERCADO EMPRESARIAL

Exigencias, lujos y/o apariencias, de uno de los nichos de mercados que mas dinero dejan sobre la mesa... el mercado de los negocios.



CAPACITACIONES / PLATOS / VINOS / y SABER VENDER

Cuando el personal tiene que saber a la perfección cada punto de cocción de los platos que ofrece... o el sabor de cada vino aunque nunca lo hayas probado. Cuando el personal tiene que saber cada paso que sucede en la cocina, vender el producto y coordinar los tiempos, cuando una mesa grande, pide alimentos de diferentes cocciones y demoras.



RECONOCIMIENTO y PREMIACIONES

Cuando el empleados reconoce el labor, la capacidad y dedicación del recurso humano que dirige, llegan esas premiaciones y esa bocanada de oxígeno a la profesión, que lo hace seguir para adelante, con mas fuerzas que antes.



LA VENTA AL GRUPO MARRIOTT

Cambio de firma, cambio de directivas, ya no todos sera como antes. La difícil situación de acomodarse al nuevo régimen laboral, las cosas perdidas y esos aprendizajes por conservar lo que uno quiere.



ATENCIÓN AL JUDAÍSMO

Protocolos, y alteración a los mecanismos cotidianos, para la atención a un grupo religioso bastante particular. Sus creencias religiosas, y la barrera cultural con aquellos que desconocen los procedimientos.



REUNIONES SECRETAS

Ciego, sordo y mudo... es la premisa para poder atender estos banquetes o reuniones personales de gente vinculada al poder. Decisiones que quizás puedan llegar a cambiar el rumbo del país. Conversaciones sobre negocios entre particulares, y la atención del personal, donde nada de lo visto y escuchado puede salir de las puertas del comedor.



COMPAÑERISMO / PROPINAS

Roces, envidia, intentos por hacer desbarrancar al prójimo con el único fin de sobre salir en el trabajo... como actual, como obviar situaciones donde no podemos entrar



POSIBILIDAD DE IRSE AL EXTERIOR, GRAN OPORTUNIDAD

Cuando la excelencia en el trabajo que desarrollas, te pone la posibilidad de irte al exterior. Esa persona que vio en uno un potencial y la llegada de varias ofertas, para radicarse tierras lejanas.



MOMENTO DEL CIERRE DEL HOTEL

Cuando el rumor se hace realidad... cuando se pone candado al hotel que durante muchos años fue tu lugar de trabajo... tu casa... cuando la empresa te reasigna otro lugar de empleo, pero toda tu historia, ilusión, y parte de uno... queda del lado de adentro del icono edificios.



EL IDIOMA INGLES, UNA BARRERA EN LA COMUNICACIÓN

Cuando el lugar donde estas trabajando, te fuerza indirectamente a aprender un idioma que no es el tuyo, para poder dar el servicio que el hotel apunta.



BENEFICIOS y PALABRAS DE CIERRE

Los beneficios de trabajar en una estructura tan grande y los consejos de optar por seguir estos mismos pasos o evitar semejante responsabilidad de la historia.

DATOS DEL CONGRESO

DÍA DEL EVENTO: Sábado 15 de Agosto de 2026

HORARIO Y DURACIÓN: Comienzo 14:00hs – Culmina 17:00hs (aproximadamente)

DIRECCIÓN: Francisco de las Carreras 1015 (Planta Alta)

BREAK: A la hora y media del congreso se hará un corte de 10 minutos (Aprox)

SERVICIO: Se pondrá a disposición agua y pava eléctrica

PERMITIDO: Se permite el acceso con alimentos y bebidas (No Alcohólicas)

METODOLOGÍA: Libre y Gratuita (Previa Reserva del cupo)

SUSPENSION: Por lluvia se reprograma la fecha del congreso

SOLICITUD: Se solicita por favor ser puntual, el concordancia y respeto para con el disertante.