



David Arrebola García



Presidente de A.B.E Tenerife (Asociación de Barman de Tenerife)

Vicepresidente de F.A.B.E (Federación de Asociaciones de Barman Españoles)

Jefe de Bares - Hotel GF Gran Costa Adeje (Tenerife)

Trayectoria Profesional del Autor

Nuestro compañero Ignacio es un experimentado y polifacético profesional, tanto en el sector de la hostelería, así como en el de las ventas. Gran conocedor de La Asociación de Barman de Tenerife, ya que en la década de los 90, llegó a ocupar algunos cargos de responsabilidad, en las diferentes directivas de entonces. Ha sido: Secretario, Tesorero y Relaciones Públicas.

Empezó muy joven entre los Disco-bares, mesones, restaurantes, cafeterías y discotecas de su pueblo natal (Alba de Tormes) donde aprendió a dar los primeros pasos en la profesión, trabajando en negocios como: Bar- Restaurante "El vive", Disco-Bar Carlos III, Discotecas Parche & Dandys, Mesón 4 calzadas, y participando en innumerables extras, entre fiestas de pueblos, bares y restaurantes de la comarca Salmantina.

Con 23 años decidió (Saltar el Charco) saliendo de su entorno castellano, realizando una temporada en Menorca y otra en Palma de Mallorca, para después terminar definitivamente residiendo en nuestra querida isla de Tenerife, desarrollando aquí, prácticamente , casi toda su carrera profesional.

A lo largo de su dilatada experiencia como profesional en el sector de hostelería (más de 25 años) ha trabajado como Barman y Camarero en: Hotel Cala Galdana (Menorca) y Bar- Coctelería "Villa Schembri" (Palma de Mallorca) en las Islas Baleares. Y siempre en Tenerife en los Hoteles: Gran Tinerfe, Conquistador, Gran Arona, San Blas, Guayarmina, Laguna Park I y II, y Roca Nivaria. Llegando incluso a gestionar su propio negocio durante 5 años un (Bar - Cafetería) " El Rincón del Pescador" en la localidad de las Galletas.

En el Sector de Ventas de Hostelería, ha trabajado como, Asesor Comercial, Promotor, delegado y Distribuidor en empresas como: Magic Cocktails, Bacardí- Martini, Diamex, Intercervecera, Bodegas Marqués de Alcántara , Cash Diplo y Voldis Canarias (Mahou – San Miguel)

En los últimos años se ha especializado en la representación, promoción y distribución de artículos novedosos para el sector, introduciendo en el mercado canario, productos como: Bag-In, Platé, Showergreen, Tarongino, Agua de Niebla, Gin Anubis, Vino Azul Marqués de Alcántara y sangrías Área.

Actualmente sigue conservando ese triple perfil laboral, que le hace pertenecer al grupo de trabajadores polivalentes, que se pueden denominar como:

"Triple E": Personas capacitadas para ser Empleados, Empresarios y Emprendedores

Además de toda esta amalgama de experiencias profesionales, paralelamente, siempre ha desarrollado un incesante y profundo interés en la realización de cursos, junto a la lectura de gran cantidad de libros, todos ellos relacionados con

técnicas, dentro del género de Ciencias Sociales. Especialmente en Inteligencia Emocional y Coaching para Superación. Su interés permanente por la Autoformación, la Automotivación, el Autoconocimiento y la Autorrealización, le han llevado hasta aquí, para ofrecernos este trabajo a modo de “Relato autobiográfico” que directa o indirectamente ponen de manifiesto, de una forma clara, amena y sencilla, gran parte de sus Reflexiones, Confesiones, Experiencias, Anécdotas , Técnicas y Conocimientos.

Diplomado en Recursos Humanos y Gestión de Personas, Inteligencia Emocional, Morfopsicología y La Mediación en la Resolución de Conflictos. también ha realizado y terminado dos Máster:

1- Coaching en Desarrollo Laboral y Profesional

2- Técnicas y Herramientas de Desarrollo Personal

Es autor de varios artículos de Hostelería, de su época como miembro de la junta directiva de nuestra asociación, en los que siempre ha realzado, ensalzado y puesto en valor la figura del Barman y Camarero dentro de la sociedad:

"Ser barman es algo más que una profesión", "El gran Circo del Turismo y la Hostelería" y "El Gran Anfiteatro de la Hostelería"

Esta es la carta de presentación de nuestro inquieto compañero y el resumen de la trayectoria que le avala para comenzar a desempeñar esta nueva andadura, como escritor y coach para Profesionales de Hostelería. Que desde aquí les recomiendo con todas las garantías.

Les dejo con este autentico “Gladiador” de la hostelería y el Turismo, con su ” [Mejor Camarero, antes que Fraile](#)” escribiendo sobre la [“Santa Madre Hostelería ”](#) al que deseo todos los éxitos que el amigo Ignacio y este libro se merecen:



El autor con David Arrebola (presidente de A.B.E. Tenerife)