

CV Fotis Stathopoulos



Ο Σταθόπουλος Φώτης μετά από μια μακρά διαδρομή στο χώρο του καφέ άρχισε να ασχολείται με το κρασί το 2012 ακολουθώντας με επιτυχία τα εκπαιδευτικά προγράμματα του WSPC, Genius in Gastronomy και άλλων φορέων. Από το 2018 είναι πιστοποιημένος οινοχόος από την Παγκόσμια Ένωση Οινοχόων. Έχει εργαστεί στο παρελθόν σε επιχειρήσεις εστίασης ως οινοχόος αλλά και ως σύμβουλος. Σήμερα κατά τη χειμερινή περίοδο εργάζεται στην Αθήνα ως εισηγητής στα εκπαιδευτικά προγράμματα της Genius in Gastronomy και συνεργάζεται με το δίκτυο πωλήσεων Winest ως σύμβουλος εκπαίδευσης. Κατά τις θερινές περιόδους του 2021 και 2022 εργάστηκε στην Τήνο ως οινοχόος/beverage manager στο εστιατόριο «Καλοψία». Στο σεμιναριακό κύκλο μαθημάτων της winest είναι ο κύριος εισηγητής για τρίτη χρονιά

After a long career in the coffee industry, Stathopoulos Fotis started working with wine in 2012, successfully following the training programs of WSPC, Genius in Gastronomy, and other organizations. Since 2018 he has been a certified sommelier by the International Association. He has previously worked in restaurants as a sommelier and as a consultant. Today, during the winter season, he works in Athens as a lecturer in the educational programs of Genius in Gastronomy. He collaborates with the Winest sales network as a training consultant. During the summer of 2021 and 2022, he worked in Tinos as a sommelier/beverage manager at the "Kalopsia" restaurant. In the winest seminar course is the principal lecturer for the third year.