



Curso intensivo de gestión en restauración

Queremos ayudarte a gestionar tu
negocio de forma eficiente y sostenible

Castellón, 3, 4 y 5 de febrero

 **CaixaBank**
Negocios

Food&Drinks



PROGRAMA

1 03/02 – 10 h Sesión inaugural con Ferran Adrià. Presentación del curso

Master class “El restaurante es una pyme que se tiene que gestionar eficientemente”.

2 03/02 – 15 h Actitud innovadora para dar larga vida al restaurante

Silvia Sánchez

Innovación y tendencias del sector de la restauración.

3 04/02 – 10 h Los presupuestos del restaurante

Ernest Laporte

Los líderes deben dominar las cuentas.

4 04/02 – 15 h Las claves para la gestión de la sala

Lluís García

La revolución de la sala. Conceptos clave en la gestión de la sala de tu restaurante.

5 05/02 – 10 h ¿Cómo llenar el restaurante cada día?

Silvia Timón

Marketing, Comunicación y Comercial.

6 05/02 – 12 h La gestión eficiente del vino en el restaurante

Ferran Centelles

Los imprescindibles para una gestión eficiente de la bodega del restaurante.



Ferran Adrià

Presidente de
elBullifoundation

“ Sin duda alguna el futuro de la restauración pasa por la buena administración y gestión de los negocios. ”

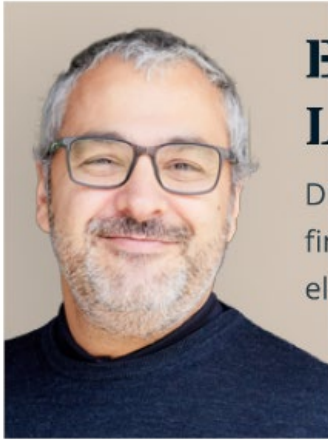
- Fundador y Presidente de elBullifoundation.
- Revolucionó el mundo de la gastronomía y lo introdujo en una nueva era. Considerado como uno de los personajes más influyentes de la cocina del último cuarto de siglo.
- La revista Time lo incluyó en la lista de los 10 personajes más innovadores del mundo en 2004.



Lluís Garcia

Director de
elBullifoundation

- Director general de elBullifoundation.
- Desde 1990 y hasta su cierre, trabajó en elBullirestaurante, a partir de 1993 como jefe de sala, desde donde colaboró estrechamente en el proceso de cambio evolutivo que revolucionó el mundo de la gastronomía a nivel mundial.
- Premio Nacional de Gastronomía en 2005 como mejor Jefe de Sala.
- En 2018, recibe el reconocimiento “Gueridón de Oro” en San Sebastián gastronomika, junto a Lluís Biosca



Ernest Laporte

Director financiero de elBullifoundation

- Patrón y Director financiero de elBullifoundation.
- Graduado en Gestión de Actividades Hoteleras (UB), Postgrado en Dirección y Administración de Empresas Hoteleras (UB) y Diplomatura en Turismo (C.E.T.T.).
- Desde el 2002 y hasta el cierre del restaurante, fue el responsable financiero de todo el grupo elBulli.

- Profesional del sector vitivinícola con amplia experiencia como sumiller
- Colaborador de elBullifoundation, redactor en www.jancisrobinson.com y profesor de OutlookWine.
- Premio al mejor Sumiller de España en 2006 de Ruinart / Premio de la Academia Catalana de Gastronomía al mejor Sumiller en 2013.
- Actualmente Chair Nacional para España en los Decanter World Wine Awards (DWAA).
- Presidente del jurado de sumilleres en el Taste Institute (ITQI).

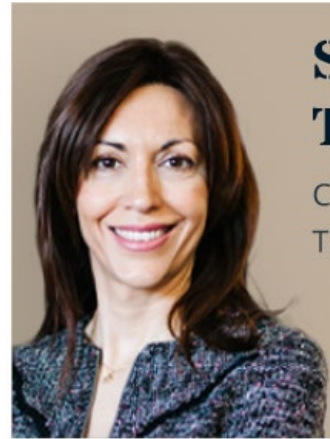


Ferran Centelles

Responsable de bebidas de elBullifoundation



- Socia fundadora de Thinknovate.
- Executive MBA por ESADE y licenciada en ADE por la Universidad de Barcelona.
- Colaboradora del departamento de Dirección General y Estrategia de ESADE.
- Ponente y formadora en las metodologías y herramientas de gestión e innovación.
- Colaboradora en los proyectos “LABulligrafía”, “La Teoría General de la Innovación y la Gestión según Sapiens”, “La Auditoría Creativa y de Innovación” y “Metodología Sapiens. Conectando conocimiento”.



**Sílvia
Timón**

Cofundadora de
Thinknovate



**Sílvia
Sánchez**

Cofundadora de
Thinknovate

- Socia fundadora de Thinknovate.
- Executive MBA por ESIC, Máster en Dirección de Marketing por EADA y licenciada en ADE por la Universidad de Barcelona.
- Titulada en Desarrollo Estratégico y Comercial por el Instituto de Empresa y en Leadership, Innovation and Management por Innova.
- Colaboradora en la definición de las metodologías y herramientas Sapiens y en los proyectos de “elBulli1846”, “LABulligrafía”, “La Teoría General de la Innovación y la Gestión según Sapiens” y “Metodología Sapiens. Conectando conocimiento”.

Thinknovate es una empresa, spin-off de elBullifoundation, que desarrolla proyectos de gestión e innovación aplicando la metodología Sapiens.




CASTELLÓN

Fechas: 3,4 y 5 de febrero

Horario: Lunes y martes de 10 a 14 h y de 15 a 17 h y miércoles de 10 a 14 h
9:30 h acreditación el primer día

Incluido café de media mañana los tres días y comida del lunes y martes

 **COSDA** Centro Integrado Público de Formación Profesional Costa de Azahar
Avenida Ferrandis Salvador, 10.
12100 Grao. Castellón de la Plana

INSTRUCCIONES PARA LA INSCRIPCIÓN

ASHOTUR

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS
DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN

1. Transferencia bancaria a la cuenta

ES54 2100 1981 3502 0010 8101

Titular: Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de CS

Importe: **200 €**

Antes del día **31/01**

Concepto: **CURSO GESTIÓN RESTAURACIÓN. Nombre del asistente y restaurante**

2. A continuación, para confirmar su asistencia, enviar un correo formacion@ashotur.org adjuntando:

- El justificante de pago.
- Los datos de facturación para la emisión de la factura correspondiente: Nombre, CIF/NIF y dirección de facturación.

Plazas limitadas hasta completar aforo