



Curso intensivo de gestión en restauración

Queremos ayudarte a gestionar tu
negocio de forma eficiente y sostenible

Castellón, 4, 5 y 6 de noviembre

 **CaixaBank**
Negocios

Food&Drinks



PROGRAMA

1 04/11 – 10 h Sesión inaugural con Ferran Adrià. Presentación del curso

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

2 04/11 – 15 h Actitud innovadora para dar larga vida al restaurante

Silvia Sánchez

Innovación y tendencias del sector de la restauración.

3 05/11 – 10 h Los presupuestos del restaurante

Ernest Laporte

Los líderes deben dominar las cuentas.

4 05/11 – 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 06/11 – 10 h ¿Cómo llenar el restaurante cada día?

Silvia Timón

Marketing, Comunicación y Comercial.

6 06/11 – 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. ”

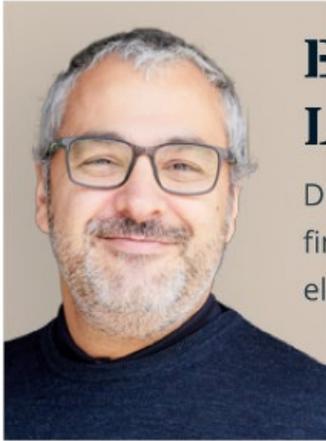
- Fundador y Presidente de elBullifoundation.
- Revolucionó el mundo de la gastronomía y lo introdujo en una nueva era. Considerado como uno de los personajes más influyentes de la cocina del último cuarto de siglo.
- La revista Time lo incluyó en la lista de los 10 personajes más innovadores del mundo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

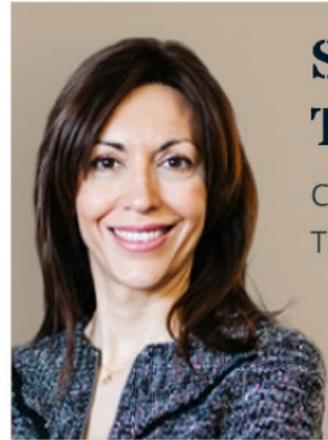


Ferran Centelles

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: 4,5 y 6 de noviembre

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 **31/10**

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