Curso intensivo de gestión en restauración

Queremos ayudarte a gestionar tu negocio de forma eficiente y sostenible

Mérida, 6, 7 y 8 de octubre

CaixaBank Negocios | Food&Drinks

PROGRAMA

1 **06/10 – 10 h Sesión inaugural con Ferran Adrià. Presentación del curso**

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

2 **06/10 – 15 h Actitud innovadora para dar larga vida al restaurante**

Silvia Sánchez

Innovación y tendencias del sector de la restauración.

3 **07/10 – 10 h Los presupuestos del restaurante**

Ernest Laporte

Los líderes deben dominar las cuentas.

4 **07/10 – 15 h Lo que no se sigue no existe: el control presupuestario**

Ernest Laporte

5 **08/10 – 9 h ¿Cómo llenar el restaurante cada día?**

Silvia Timón

Marketing, Comunicación y Comercial.

6 **08/10 – 11 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.”**

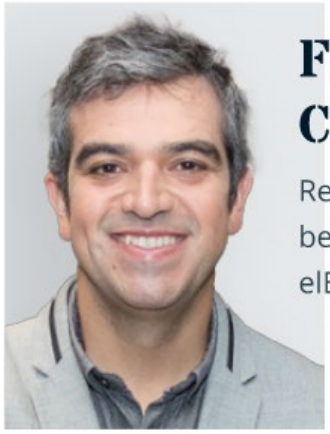
- Fundador y Presidente de elBullifoundation.
- Revolucionó el mundo de la gastronomía y lo introdujo en una nueva era. Considerado como uno de los personajes más influyentes de la cocina del último cuarto de siglo.
- La revista Time lo incluyó en la lista de los 10 personajes más innovadores del mundo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

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).



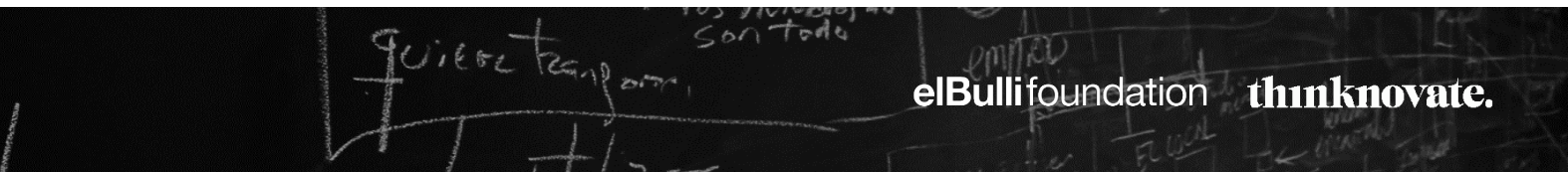
Ferran Centelles

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".

- 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.



MÉRIDA

Fechas: 6, 7 y 8 de octubre

Horario: Lunes y martes de 10 a 14 h y de 15 a 17 h miércoles de 9 a 13 h

9:30 h acreditación el primer día

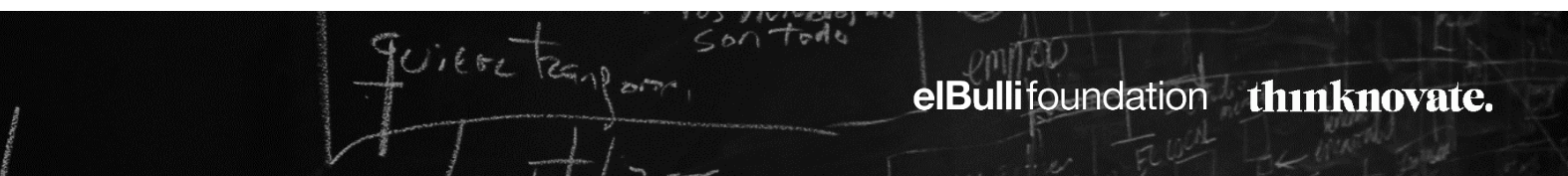
Café de media mañana incluido los tres días y comida lunes y martes

ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA Y AGROTURISMO DE EXTREMADURA
Av. del Río, 06800 Mérida, Badajoz

INSTRUCCIONES PARA LA INSCRIPCIÓN

CETEX
CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE EXTREMADURA

1. **Transferencia bancaria a la cuenta:**
ES95 2100 2953 2502 0033 0659
Titular: Confederación Empresarial de Turismo de Extremadura
Importe: **200 €**
Antes del día **3 de octubre**
Concepto: **CURSO GESTIÓN RESTAURACIÓN. Nombre del asistente y restaurante**

2. A continuación, para confirmar su asistencia, enviar un correo a info@cetex.es adjuntando:

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