



Curso intensivo de gestión en restauración

Queremos ayudarte a gestionar tu
negocio de forma eficiente y sostenible

Mallorca ,17, 18 y 19 de noviembre

 **CaixaBank**
Negocios

Food&Drinks



PROGRAMA

- 1 17/11 – 10 h Sesión inaugural con Ferran Adrià. Presentación del curso**
Master class “El restaurante es una pyme que se tiene que gestionar eficientemente”.
- 2 17/11 – 15 h Actitud innovadora para dar larga vida al restaurante**
Silvia Sánchez
Innovación y tendencias del sector de la restauración.
- 3 18/11 – 10 h Los presupuestos del restaurante**
Ernest Laporte
Los líderes deben dominar las cuentas.
- 4 18/11 – 15 h Lo que no se sigue no existe: el control presupuestario**
Ernest Laporte
- 5 19/11 – 10 h ¿Cómo llenar el restaurante cada día?**
Silvia Timón
Marketing, Comunicación y Comercial.
- 6 19/11 – 12 h La gestión eficiente del vino en el restaurante**
Ferran Centelles
Los imprescindibles para una gestión eficiente de la bodega del restaurante.

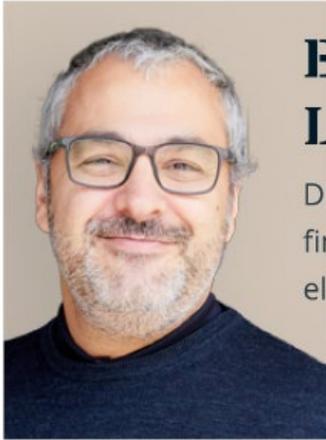


Ferran Adrià

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.



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).

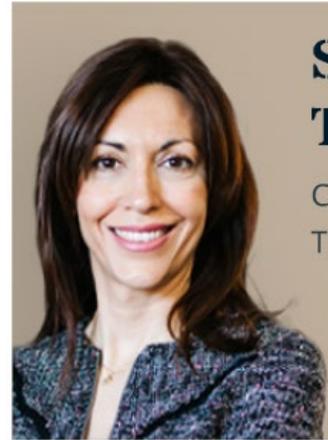


Ferran Centelles

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.



MALLORCA

Fechas: 17, 18 y 19 de noviembre

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

9:30 h acreditación el primer día

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



INSTITUT DE FORMACIÓ I OCUPACIÓ DE CALVIÀ (IFOC)

Sala Palmanova

Carrer de Diego Salvà Lezaún, 2, 07181 Palmanova, Illes Balears

INSTRUCCIONES PARA LA INSCRIPCIÓN



1. Complete la **PREINSCRIPCIÓN** en el curso a través del [formulario](#) 
2. Si es seleccionado/a, recibirá un correo electrónico con las indicaciones para formalizar la solicitud.

Precio del curso es de 200 €.

Plazo de inscripción estará abierto hasta el 13 de noviembre o hasta completar el aforo disponible.