

Food&Drinks

CURSO INTENSIVO DE GESTIÓN EN RESTAURACIÓN

Queremos ayudarte a gestionar tu
negocio de forma eficiente y sostenible



CaixaBank



PROGRAMA

- 1** 18/10 – 10 h **Sesión inaugural con Ferran Adrià. Presentación del curso**
Master class “El restaurante es una pyme que se tiene que gestionar eficientemente”.
- 2** 18/10 – 15 h **Actitud innovadora para dar larga vida al restaurante**
Silvia Sánchez / Silvia Timón
Innovación y tendencias del sector de la restauración.
- 3** 19/10 – 10 h **Los presupuestos del restaurante**
Ernest Laporte
Los líderes deben dominar las cuentas del restaurante.
- 4** 19/10 – 15 h **Lo que no se sigue no existe: el control presupuestario**
Ernest Laporte
Calculando la situación financiera del restaurante: el Balance.
- 5** 20/10 – 10 h **¿Cómo llenar el restaurante cada día?**
Silvia Sánchez / Silvia Timón
Marketing, Comunicación y Comercial.
- 6** 20/10 – 12 h **La gestión eficiente del vino en el restaurante**
Ferran Centelles
Los imprescindibles para una gestión eficiente de la bodega del restaurante.

Comida de 14 a 15 h



FERRAN ADRIÀ



“ 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



- 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.

FERRAN CENTELLES



- 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).



SILVIA TIMÓN



- 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”.

SILVIA SÁNCHEZ



- 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.

BILBAO

18, 19 y 20 de octubre.

Horario: martes y miércoles de 10 a 14 h y de 15:00 a 17 h.

jueves de 10 a 14 h.

9:45 acreditación el primer día

Astarloa, 7

SALA ÁGORA

Planta 3

