



Curso intensivo de gestión en restauración

Queremos ayudarte a gestionar tu
negocio de forma eficiente y sostenible

Santander, 9, 10 y 11 de junio



CaixaBank
Negocios

Food&Drinks

PROGRAMA



1 09/06 – 10 h Sesión inaugural con Ferran Adrià. Presentación del curso

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

2 09/06 – 15 h Actitud innovadora para dar larga vida al restaurante

Silvia Sánchez

Innovación y tendencias del sector de la restauración.

3 10/06 – 10 h Los presupuestos del restaurante

Ernest Laporte

Los líderes deben dominar las cuentas.

4 10/06 – 15 h Lo que no se sigue no existe: el control presupuestario

Ernest Laporte

5 11/06 – 10 h ¿Cómo llenar el restaurante cada día?

Silvia Timón

Marketing, Comunicación y Comercial.

6 11/06 – 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 (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.



SANTANDER

Fechas: 9, 10 y 11 de junio

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



Hotel SANTEMAR

Sala Murcia / Granada

C/ Joaquín Costa 28

39005 Santander, Cantabria

INSTRUCCIONES PARA LA INSCRIPCIÓN



1. Transferencia bancaria a la cuenta:

ES69 2100 1131 8902 0022 5091

Titular: ASOCIACIÓN EMPRESARIAL HOSTELERÍA DE CANTABRIA

Importe: **200 €**

Antes del día **10/05**

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

2. A continuación, para confirmar su asistencia, enviar un correo hosteleria@cantabriahosteleria.com adjuntando:

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