

CURSO INTENSIVO DE GESTIÓN EN RESTAURACIÓN

Queremos ayudarte a gestionar tu
negocio de forma eficiente y sostenible

Murcia febrero_2023



Food&Drinks



1 21/2 – 10 h **Sesión inaugural con Ferran Adrià. Presentación del curso**
Master class “El restaurante es una pyme que se tiene que gestionar eficientemente”.

2 21/2 – 15 h **Actitud innovadora para dar larga vida al restaurante**
Silvia Sánchez
Innovación y tendencias del sector de la restauración.

3 22/2 – 10 h **Los presupuestos y control presupuestario del restaurante**
Ernest Laporte
Los líderes deben dominar las cuentas y la situación financiera del restaurante.

4 22/2 – 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 23/2 – 10 h **¿Cómo llenar el restaurante cada día?**
Silvia Timón
Marketing, Comunicación y Comercial.

6 23/2 – 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



“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 GARCÍA



- 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



- 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.



MURCIA

21, 22 y 23 de febrero

Horario: Martes y miércoles de 10 a 14 h y de 15 a 17 h Jueves de 9:30 a 13:30 h

9:45 acreditación el primer día



Real Casino de Murcia C/Trapería 18
30001 Murcia

INSTRUCCIONES PARA LA INSCRIPCIÓN (profesionales y empresas):

Importe de curso 150 € + IVA

Transferencia bancaria en la cuenta CaixaBank antes del 17 de febrero

Cuenta de abono: ES82 2100 3460 1122 0038 4149

Beneficiario: Sílvia Sánchez - Thinknovate

Concepto: EVENTO GESTIÓN RESTAURACIÓN. NOMBRE ASISTENTE Y RESTAURANTE.

Importe: **159€**. A este importe se le ha descontado un 15% como retención por IRPF (22,50€), importe que deberá ser declarado en el Modelo 111: Retenciones e ingresos a cuenta del IRPF para completar el importe de la inscripción de acuerdo a como se liquidan habitualmente las retenciones de facturas de proveedores autónomos.

A continuación envía un correo a info@thinknovate.com y eventos.dt.murcia@caixabank.com con el justificante de pago que confirmará tu asistencia. Adjunta también los datos de facturación (CIF/NIF, nombre y dirección de facturación) para que te podamos enviar la factura correspondiente.

➡ **IMPORTANTE**
Recuerda que en la liquidación trimestral de impuestos del 1r trimestre de 2023, además de incluir el importe de 22,50€ (modelo 111) a favor de SILVIA SANCHEZ SOLAZ (52276937F), podrás deducirte el IVA soportado (31,50€) en tu declaración de IVA (modelo 303).