



PROGRAMA



- 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".
- 21/2 15 h **Actitud innovadora para dar larga vida al restaurante**Silvia Sánchez
 Innovación y tendencias del sector de la restauración.
- 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.
- 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.
- 23/2- 10 h ¿Cómo llenar el restaurante cada día?

 Silvia Timón

 Marketing, Comunicación y Comercial.
- 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 Sebastían gastronomika, junto a Lluís
 Biosca

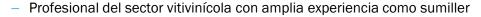


ERNEST LAPORTE



- 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



- Colaborador de elBullifoundation, redactor en <u>www.jancisrobinson.com</u> 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).



elBullifoundation thinknovate.



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 apliando 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 <u>info@thinknovate.com</u> y <u>eventos.dt.murcia@caixabank.com</u> 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).