



# Curso intensivo de gestión en restauración

Queremos ayudarte a gestionar tu  
negocio de forma eficiente y sostenible

A Coruña, 13, 14 y 15 de mayo

 **CaixaBank**  
Negocios

**Food&Drinks**



# PROGRAMA

## 1 13/05 – 10 h Sesión inaugural con Ferran Adrià. Presentación del curso

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

## 2 13/05 – 15 h Actitud innovadora para dar larga vida al restaurante

Silvia Sánchez

Innovación y tendencias del sector de la restauración.

## 3 14/05 – 10 h Los presupuestos del restaurante

Ernest Laporte

Los líderes deben dominar las cuentas.

## 4 14/05 – 15 h Lo que no se sigue no existe: el control presupuestario

Ernest Laporte

Caso práctico.

## 5 15/05 – 10 h ¿Cómo llenar el restaurante cada día?

Silvia Timón

Marketing, Comunicación y Comercial.

## 6 15/05 – 12 h La gestión eficiente del vino en el restaurante

Ferran Centelles

Los imprescindibles para una gestión eficiente de la bodega del restaurante.

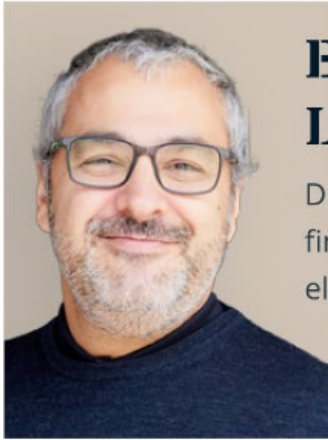


## Ferran Adrià

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.

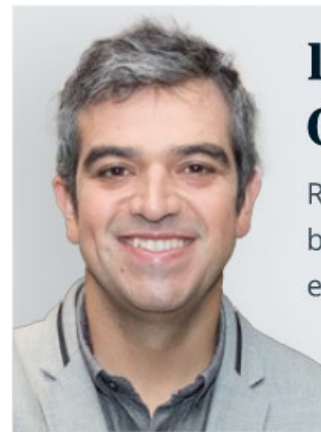


## Ernest Laporte

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](http://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).

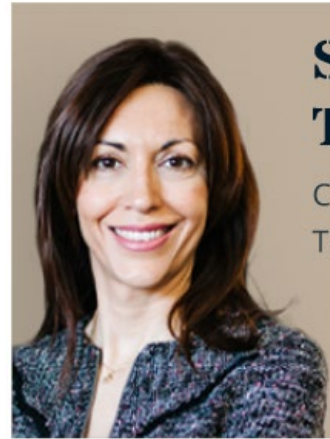


## Ferran Centelles

Responsable de  
bebidas de  
elBullifoundation

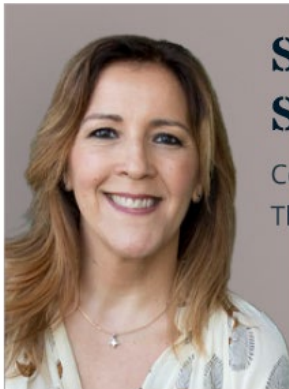


- Socia fundadora de Thinknovate.
- Executive MBA por ESADE y licenciada en ADE por la Universidad de Barcelona.
- Colaboradora del departamento de Dirección General y Estrategia de ESADE.
- Ponente y formadora en las metodologías y herramientas de gestión e innovación.
- Colaboradora en los proyectos “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.



# A CORUÑA

Fechas: 13, 14 y 15 de mayo

**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**



## **Lonja de A Coruña**

Calle Muelle Linares Rivas, s/n

Salón de actos

Con antelación se remitirá por correo electrónico información para acceder a la Lonja.

**Imprescindible presentar DNI o documento de identificación**

## **INSTRUCCIONES PARA LA INSCRIPCIÓN**



[asociacionhosteleria.org](http://asociacionhosteleria.org)

### **1. Transferencia bancaria a la cuenta:**

**ES83 2100 1300 9102 0006 4195**

Titular: Asociación Prov. Emp. Hostelería A Coruña

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 [cursos@asociacionhosteleria.org](mailto:cursos@asociacionhosteleria.org) adjuntando:

- El justificante de pago.
- Los datos de facturación para la emisión de la factura correspondiente: Nombre, CIF/NIF y dirección de facturación.
- Teléfono de contacto.
- Matrícula del vehículo para el acceso a la zona portuaria.