

# CURSO INTENSIVO DE GESTIÓN EN RESTAURACIÓN

Queremos ayudarte a gestionar tu  
negocio de forma eficiente y sostenible

Toledo, noviembre 2023



**Food&Drinks**



## 1 28/11 - 10 h **Sesión inaugural con Ferran Adrià. Presentación del curso**

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

## 2 28/11- 15 h **Actitud innovadora para dar larga vida al restaurante**

*Silvia Sánchez*

Innovación y tendencias del sector de la restauración.

## 3 29/11 -10 h **Los presupuestos y control presupuestario del restaurante**

*Ernest Laporte*

Los líderes deben dominar las cuentas y la situación financiera del restaurante.

## 4 29/11- 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 30/11- 10 h **¿Cómo llenar el restaurante cada día?**

*Silvia Timón*

Marketing, Comunicación y Comercial.

## 6 30/11- 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](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).







## 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” y co-autora del “Sapiens del food delivery”.
- Previamente, Directora de Marketing e Innovación en entidad financiera.



**Thinknovate** es una empresa, spin-off de elBullifoundation, que desarrolla proyectos de innovación, gestión y formación aplicando la metodología Sapiens.




# TOLEDO

28 29 y 30 de noviembre

Horario: Martes y miércoles de 10 a 14 h y de 15 a 17 h. Jueves de 10 a 14h

Café incluido los tres días y comida del martes y miércoles.

9:45 acreditación el primer día

 Escuela de Administración Regional  
C. Río Cabriel,  
45007 Toledo

## INSTRUCCIONES PARA LA INSCRIPCIÓN



[Pasarela de pago\\_ Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Toledo](#)



Importe: **150 €**  
Antes del día 27 de noviembre

Recuerda que los gastos en formación asociados a tu actividad son deducibles en la declaración del IRPF o IS (según seas autónomo o empresa) correspondiente. En la liquidación trimestral del IVA (modelo 303)

**Plazas limitadas hasta completar aforo**