

**Food&Drinks**

# CURSO INTENSIVO DE GESTIÓN EN RESTAURACIÓN

Queremos ayudarte a gestionar tu  
negocio de forma eficiente y sostenible



**CaixaBank**



# PROGRAMA

- 1** 13/09 – 10 h **Sesión inaugural con Ferran Adrià. Presentación del curso**  
Master class “El restaurante es una pyme que se tiene que gestionar eficientemente”.
- 2** 13/09 – 15 h **Actitud innovadora para dar larga vida al restaurante**  
*Silvia Sánchez / Silvia Timón*  
Innovación y tendencias del sector de la restauración.
- 3** 14/09 – 10 h **Los presupuestos del restaurante**  
*Ernest Laporte*  
Los líderes deben dominar las cuentas del restaurante.
- 4** 14/09 – 15 h **Lo que no se sigue no existe: el control presupuestario**  
*Ernest Laporte*  
Calculando la situación financiera del restaurante: el Balance.
- 5** 15/09 – 10 h **¿Cómo llenar el restaurante cada día?**  
*Silvia Sánchez / Silvia Timón*  
Marketing, Comunicación y Comercial.
- 6** 15/09 – 12 h **La gestión eficiente del vino en el restaurante**  
*Ferran Centelles*  
Los imprescindibles para una gestión eficiente de la bodega del restaurante.

Comida de 14 a 15 h



## 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.



## 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”.

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

# LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

13, 14 y 15 de septiembre

Horario: martes y miércoles de 10 a 14 h y de 15 a 17 h / jueves de 10 a 14 h

**9:45 h acreditación el primer día**



**Palacio de Congresos de Canarias-Auditorio Alfredo Kraus**

Avenida Príncipe de Asturias, s/n  
35010 Las Palmas de Gran Canaria

[Sala Atlántico \( nivel -2 \)](#)

[Acceso desde la Avda. de Las Canteras](#)

Instrucciones para la inscripción:

## 1. **Transferencia bancaria en la cuenta CaixaBank**

ES41 2100 0630 1102 0024 3991

Importe: 127,50€

antes del día 05/09

Beneficiario: Thinknovate

Concepto: CURSO GESTIÓN RESTAURACIÓN. Nombre del asistente y restaurante

A continuación, enviar un correo a [info@thinknovate.com](mailto:info@thinknovate.com) y [buzon.negocios.canarias@caixabank.com](mailto:buzon.negocios.canarias@caixabank.com) con el justificante de pago que confirmará su asistencia. Adjuntar también los datos de facturación (Nombre, CIF/NIF, dirección de facturación) para que le podamos enviar la factura correspondiente.

## 2. **Efectuar el ingreso para la retención en cuenta de IRPF**

Modelo 111: Retenciones e ingresos a cuenta del IRPF

Importe: 22,50€

A favor de: SILVIA SANCHEZ SOLAZ (52276937F)

Incluir este importe en la liquidación trimestral de impuestos del 4º trimestre de 2022, tal y como se hace habitualmente con las retenciones de facturas de proveedores autónomos.

## 3. **Autoliquidación del IGIC correspondiente**

Modelo 420

Importe: 10,50€

# LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Detalles de acceso y espacios, Palacio de Congresos de Canarias-Auditorio Alfredo Kraus.

