

SEMINARIO DE FORMACIÓN EN GASTRONOMÍA:

“CÓMO EMPRENDER Y GESTIONAR CON ÉXITO UN RESTAURANTE”

Esta formación es indispensable para profesionales del mundo de la restauración que ven ahora el momento de emprender su propio negocio, o todas aquellas personas emprendedoras que ven en el sector una oportunidad de crecimiento y desarrollo personal.

DIRECTORES:

David Basilio Gómez, Empresario y abogado, Fundador y CEO de Linkers.es, Vicepresidente de AJE Madrid, Secretario General de la Selección Española de Cocina, Presidente del World Gastronomy Institute de España, Director de relaciones institucionales en FESCAM, inversor y fundador de diferentes start ups y negocios de hostelería y restauración.

Marianela Olivares Pulicci, Fundadora y Directora de Recursos Humanos en Linkers.es, Directora General de Recursos Humanos de la Selección Española de Cocina, Vicepresidenta de World Gastronomy en España, miembro de comité Internacional de Expertos de Womenalia y Directora de Organización de FESCAM.

PROFESORES:

Sergio Fernández Chef/Empresario de Restauración y otro Chef de prestigio

Ignacio Acha Director de Retail de Cushman & Wakefield

Aje Madrid Asociación de Jóvenes Empresarios de Madrid

Jose Manuel Iglesias Director de Comunicación de la Selección Española de Cocina

Empresa local de gestión de redes sociales y SEO

José Díaz Experto en Negociación y PHDA por la Universidad de Loyola (USA). Profesor en CESMA

Marianela Olivares Directora de RRHH Linkers.es/Directora General de RRHH de La Selección Cocina

Carmen Camacho Experta en Recursos Humanos y Formación

David Basilio Director General de Linkers.es

OBJETIVOS: Que el alumno consiga tener una visión práctica y eficaz de la gestión integral de una pequeña y mediana empresa de restauración. Para ello deberá:

- Conocer los conceptos de costos y gastos de control.
- Conocer las obligaciones legales que una pyme debe cumplir a efectos fiscales y mercantiles.
- Dominar todas las tareas y procesos de gestión de un negocio.
- Aprender a realizar estrategias innovadoras de fidelización de clientes.

CONTENIDOS: Situación actual de la restauración y oportunidades de negocio. Constitución de una empresa. Obligaciones fiscales y laborales. Licencias municipales. Plan de negocio, dónde una idea se hace proyecto. Ubicación, una variable esencial para el triunfo de un proyecto. Marca propia. Qué factores debemos determinar para tener un sello distintivo. Gestión de compras, control y administración del restaurante. Restaurantes 2.0. Dirección de equipos de trabajo. Habilidades de negociación

DURACIÓN: El curso tiene una duración de 32 horas.

LUGAR: Universidad Camilo José Cela. C/ Quintana 20, esquina con C/ Ferraz. Metro Argüelles. Madrid.

FECHAS: De lunes a jueves. Del 16 al 26 de marzo de 2015 incluidos; en horario de tarde de 16.30h. a 20.30h.

MARZO 2015						
L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					