

## **CURSO MONOGRÁFICO DE ESPECIALIZACIÓN GASTRONÓMICA: “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.

### **DIRECTOR:**

**David Basilio Gómez**, Empresario y abogado, Fundador y CEO de Linkers.es, miembro de la Comisión Ejecutiva de AJE Madrid y de FEDECAM Noroeste, Presidente de World Gastronomy Institute de España, Director de relaciones institucionales en FESCAM, inversor y fundador de diferentes start ups y negocios de hostelería.

### **PROFESORES INVITADOS:**

**Sergio Fernández**, Chef de cocina Canal Cocina. Empresario de hostelería.

**Ignacio Acha**, Head of Retail Agency. Cushman and Wakefield.

**Ángel García**, Abogado especializado en pymes de hostelería y Asesor jurídico en AMER).

**José María Pérez**, Chef de Cocina Canal Cocina. Responsable en grupo Comess I+D+I

**Carmen García**, Directora Financiera de AJE Madrid.

**Laura Ramírez**, Responsable de Contabilidad AJE Madrid

**José Manuel Iglesias**, Publicista y creativo, ganador de numerosos festivales como Cannes o San Sebastián

**Marcos Alves**, Cofundador y CEO en ElTenedor.es.

**Diego Coquillat**, Creador de 10restaurantes.es, y Director de comunicación de El Rancho.

**Juan de Dios Hueso**, Presidente de honor de la AEHOS, Director General de Occidental catering, Jefe de compras de hoteles Tryp, y de Sondexo España, Director de restauración del grupo José Luis.

**José Ángel González**, Director ejecutivo de GSC: Grupo de Software y Consulting.

**Rafael García Plata**, Director Comercial de Mercachef.

**Leo Farache**, Fundador de Más Cuota, Barra de Ideas y Canal Ceo Iniciador.

**Nuria Ran**, Directora de VFP, especialistas en Formación Bonificada.

**Mariano Castellanos**, Presidente de Honor de AMYCE, Fundador de la Fed. Nacional de Profesionales de Sala.

**José Díaz**, PHDA Teacher at Loyola Leadership School

**Marianela Olivares**, Fundadora y Directora de Recursos Humanos en Linkers.es.

### **OBJETIVOS:**

Conocer los conceptos de costos y gastos de control. Dominar todas las tareas y procesos de gestión de un negocio.

Conocer las obligaciones legales que una pyme debe cumplir a efectos fiscales y mercantiles. Aprender a realizar estrategias innovadoras de fidelización de clientes.

### **CONTENIDOS:**

Organización de un restaurante. Búsqueda y localización del local adecuado.

Constitución de una empresa. Franquicia. Creación del plan de empresa. Marca propia.

Gestión de reservas online como nueva fórmula de captación de clientes. Redes sociales en restauración. Creación, funcionamiento y análisis. El software como inversión de abaratamiento de costes. Gestión del surtido de compras del restaurante. Realización de cuadrante de horarios, análisis de puestos y productividad. Plan de comunicación y marketing. Formación bonificada. Conociendo el servicio como socio de la cocina. El manejo de las habilidades de negociación. Laboratorio: presentando mi negocio.

### **FECHAS:**

De lunes a jueves del 11 al 28 de noviembre de 2013 de 16.00h. a 20.00h.

**Contacto:** [rmgonzalez@ucjc.edu](mailto:rmgonzalez@ucjc.edu) (tfno: + 34 91 815 31 31 ext. 1367)