

[CURSO EXPERTO]
EN INNOVACIÓN Y GESTIÓN DE
ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

GASTRONOMÍA



INNOVACIÓN



GIPUZKOA
HOSTELERÍA-OSTALARITZA



INTRODUCCIÓN

Para el curso 2022/2023, Hostelería Gipuzkoa quiere ofertar el **Curso Experto en Innovación y Gestión de Establecimientos de Restauración**.

El curso estará dirigido a propietarios/directivos de restaurantes asociados de Hostelería Gipuzkoa con un doble objetivo:

- / **Formar a estos directivos** en las principales áreas de gestión de un establecimiento de restauración desde una perspectiva innovadora, como estrategia para la mejora de la competitividad del sector.
- / **Facilitar el networking** entre los participantes en el curso, creando así redes de transferencia del conocimiento y la experiencia entre los profesionales líderes del sector.

Con dichos objetivo, el curso se dividirá en 6 sesiones presenciales, una al mes, empezando en octubre de 2022 y finalizando en marzo de 2023. Cada sesión tendrá una duración de 12 horas, y se impartirá en dos jornadas sucesivas.

Todas las sesiones se impartirán presencialmente, en el auditorio de nuestra sede situada en Donostia (Almortza 2).

PROGRAMA

El programa del curso tiene como objetivo dotar a los participantes de una perspectiva global e innovadora sobre la gestión de un establecimiento de restauración. Con dicho objetivo, las sesiones se impartirán conforme al siguiente calendario:

PRIMERA SESIÓN

Fechas: 4 y 5 de octubre

Tema: Dirección general y estrategia de empresa

Ponente: Manel Morillo Prieto

SEGUNDA SESIÓN

Fechas: 8 y 9 de noviembre

Tema: Control económico e ingeniería de menús

Ponente: Manuel Bovia del Viso

TERCERA SESIÓN

Fechas: 13 y 14 de diciembre

Tema: Procesos internos y gestión de proveedores

Ponente: Lluís Codó Pla

CUARTA SESIÓN

Fechas: 10 y 11 de enero

Tema: Gestión de personal

Ponente: Santiago Melgar García

QUINTA SESIÓN

Fechas: 7 y 8 de febrero

Tema: Marketing de restaurantes

Ponente: Eloy Rodríguez

SEXTA SESIÓN

Fechas: 21 y 22 de marzo

Tema: Transformación Digital y los Restaurantes 4.0

Ponente: Diego Coquillat

1ª SESIÓN

Fechas: 4 y 5 de octubre

Tema: Dirección general y estrategia de empresa

/ MANEL MORILLO PRIETO

CURRICULUM VITAE



Profesional innovador, disruptivo y flexible, experto en restaurantes, hoteles, cafeterías y *delivery*. Tras una larga experiencia en la gestión y crecimiento de cadenas de restauración se especializó desde Con Gusto Consulting y Con Gusto Robótica en apoyar a las y los emprendedores y empresarios hosteleros en mejorar su rentabilidad, crear nuevos conceptos de negocio y crecer.

Es ponente habitual de congresos donde le gusta compartir lo que va aprendiendo cada día. También participa como profesor en diversos masters.

/ CONTENIDOS DE LA SESIÓN

El objetivo fundamental de la sesión es ofrecer una visión 360º del papel del director/a general CEO de una empresa hostelera y cómo debe definir la estrategia de la empresa.

El módulo consistirá en trabajo práctico de las diversas acciones, ejercicios y tareas que debe desarrollar la dirección general y la puesta en marcha de la estrategia.

Los participantes conocerán:

1. El Job description de CEO y las responsabilidades y tareas que suponen organizar la agenda y marcar las prioridades.
2. Herramientas de coordinación de la información y toma de decisiones.
3. Cómo definir la cultura de la empresa.
4. Cómo diseñar un plan estratégico y de expansión (si es el caso) de la empresa.

2ª SESIÓN

Fechas: 8 y 9 de noviembre

Tema: Control económico e ingeniería de menús

/ MANUEL BOVÍA DEL VISO CURRICULUM VITAE



Con más de 30 años de experiencia en el sector hostelero, con la formación de técnico especialista de Hostelería, rama servicios de restaurante y diplomado en Turismo, es asesor y consultor de hostelería en España, Cuba y México, además de creador de manuales de procedimientos. Experto en el software de gestión ICG, ha ejercido la docencia en numerosos centros, entre ellos los de las Escuelas de Hostelería de la Comunidad de Madrid. Asimismo, es profesor en el Curso Superior de Asesores Gastronómicos de la Universidad Juan Carlos I.

/ CONTENIDOS DE LA SESIÓN

1. Gestión de Costes. Ratios de rentabilidad.
2. Cuentas de explotación y análisis de punto muerto.
3. Escandallos y Fichas técnicas.
4. Fijación de precios.
5. Menú Engineering.
6. Principios de Omnes.

3ª SESIÓN

Fechas: 13 y 14 de diciembre

Tema: Procesos internos y gestión de proveedores

/ LLUÍS CODÓ PLÁ CURRICULUM VITAE



Experto en gestión de operaciones y experiencia del cliente. En los últimos veinte años ha dirigido una gran cantidad de proyectos de asesoramiento a nivel internacional, enfocados a la mejora de la gestión en empresas de hostelería bajo las normas ISO, EFQM y Sistema de Calidad Turístico Español.

Asimismo, atesora una gran experiencia práctica al haber sido empresario de restauración y hotelero. Es uno de los mejores expertos internacionales en lo que a gestión de las operaciones y la mejora de la experiencia del consumidor se refiere.

/ CONTENIDOS DE LA SESIÓN

El objetivo general de la sesión es proporcionar las competencias necesarias para liderar un proceso de innovación del modelo operativo dentro del área de F&B del sector hotelero, o del área de operaciones y compras del sector de la restauración, de forma eficiente y con un enfoque estratégico, adecuado a la realidad del sector y a las tendencias más innovadoras.

4ª SESIÓN

Fechas: 10 y 11 de enero

Tema: Gestión de personal

/ SANTIAGO MELGAR GARCÍA CURRICULUM VITAE



Consultor en gestión de personal para restaurantes. Santiago Melgar ha trabajado en todas las áreas relativas a la hostelería desde 2004 hasta la actualidad. Pasando por restaurantes con estrella Michelin y franquicias a nivel nacional, a la vez que ha estudiado las diferentes áreas relacionadas con la restauración, recursos humanos y gestión de equipos. Durante los últimos diez años se ha centrado en la dirección y gestión, logrando formar equipos sólidos de baja rotación y con excelentes resultados en ventas.

/ CONTENIDOS DE LA SESIÓN

El gasto más grande de un restaurante es, sin duda, su equipo de trabajo. Así que la formación está dirigida a ofrecer a los empresarios hosteleros herramientas para:

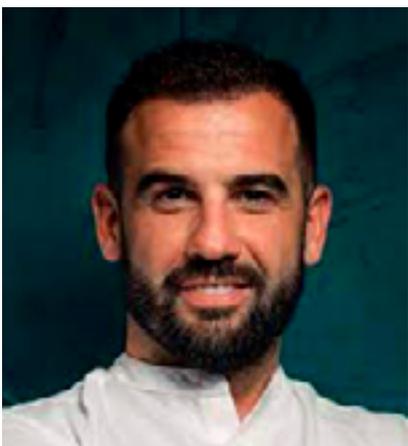
1. Analizar la situación actual de tu restaurante y ver en qué aspectos debe poner el foco.
2. Organizar el equipo de trabajo.
3. Reducir conflictos y mejorar el ambiente laboral.
4. Comunicar de manera clara las ideas.
5. Evaluar los resultados.
6. Planificar todo lo anterior de forma periódica para poder continuar creciendo.

5ª SESIÓN

Fechas: 7 y 8 de febrero

Tema: Marketing de restaurantes

/ ELOY RODRÍGUEZ CURRICULUM VITAE



Consultor en marketing de restaurantes. De familia hostelera, de muy joven sufrió las consecuencias de un negocio familiar muy mal gestionado y se preguntó: “¿Esto es lo mejor que se puede esperar de la hostelería? ¿Hay que jugarse la salud y la cordura para vivir de un restaurante? ¿Así funcionan otros negocios?” Ahí empezó una búsqueda casi obsesiva.

Quería identificar aquello que los negocios de hostelería de éxito hacían y ellos no. Con el paso del tiempo, muchas horas extra de trabajo y mucho sudor, lo encontró. Todos los negocios de éxito en los que trabajaba tenían un elemento en común: estrategias de marketing digital implementadas a la perfección.

Hoy ayuda a sus clientes a través de la Agencia Gastro, especializada en crear procesos de gastromarketing a sus clientes.

/ CONTENIDOS DE LA SESIÓN

El objetivo principal de la sesión es conocer el embudo de marketing que utilizan los restaurantes con las mejores estrategias del mundo para que los participantes puedan replicarlo en su propio negocio y así conseguir un sistema de captación de clientes en piloto automático. Todo ello de forma muy práctica a través de herramientas, trucos y estrategias con ejemplos reales.

6ª SESIÓN

Fechas: 21 y 22 de marzo

Tema: Transformación Digital y los Restaurantes 4.0

/ DIEGO COQUILLAT CURRICULUM VITAE

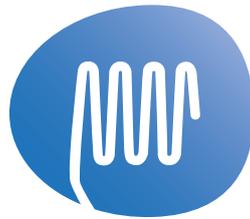


Profesor (i) de la Universidad de Alicante, en el Máster en Dirección de Empresas de Hostelería, en el área de nuevas tecnologías; (ii) del Instituto Superior de Gestión y Gastronomía de Barcelona en Social Media Restauranting; (iii) de la Escuela de Hostelería y Gastronomía AEHGAR de Rosario - Argentina en la materia de innovación digital; (iv) del Basque Culinary Center, en el Máster en Innovación y Gestión de Restaurantes; y (v) de la Cátedra de Estudios de Hostelería de la Universidad de Málaga en el Curso de Social Media Marketing en Hostelería.

/ CONTENIDOS DE LA SESIÓN

Estamos inmersos en una nueva revolución en la industria de los restaurantes, la 4.0, la de los restaurantes conectados e inteligentes, donde la automatización, digitalización e intercambio masivo de datos e información a través de internet cobran especial relevancia, cambiando la forma en que los negocios de gastronomía operan y, por lo tanto, los entornos en los que se ven obligados a competir.

El objetivo principal de esta formación es conocer y entender las nuevas oportunidades que los profesionales de la hostelería disponen gracias a este nuevo entorno, y para ello es necesario identificar cuáles son las palancas claves y dominar las técnicas, las herramientas y los beneficios que estos nuevos entornos generan.



Formación **Hostelería**

CURSO EXPERTO EN INNOVACIÓN Y GESTIÓN
DE ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN