

LA CÁTEDRA FERRAN ADRIÀ VUELVE A CONFIAR EN LINKERS PARA SUS CURSOS MONOGRÁFICOS

El equipo de la consultora especializada en Hostelería y Turismo dirige el módulo 'Emprender y dirigir con éxito un restaurante', que se celebrará en Noviembre

Desde su creación en 2004, la **Cátedra Ferran Adrià de la Universidad Camilo José Cela (UCJC)** ha pretendido ser un punto de encuentro para amantes de la gastronomía, donde tienen cabida desde el fomento de la alimentación saludable hasta el estudio de la cultura culinaria como herramienta para la innovación. A este círculo del saber se han sumado **David Basilio y Marianela Olivares**, socios fundadores de Linkers, consultora de Recursos Humanos especializada en Hostelería y Turismo, quienes vuelven a dirigir el curso sobre gestión de negocio de restauración tras el éxito de la primera edición.

17 Septiembre 2013

Restauradores, chefs y emprendedores en negocios de hostelería y jóvenes en busca de un empleo en el sector son los perfiles que acuden a la **Cátedra Ferran Adrià de la Universidad Camilo José Cela (UCJC)** para formarse. Con el objetivo de ayudar al profesional de la restauración a adquirir un profundo conocimiento y actualización de todas las áreas relacionadas con su negocio nacen los **Cursos monográficos de especialización gastronómica**. Una oferta de formación creada para profundizar en aspectos imprescindibles como la gestión del negocio, la salud y la ciencia en la alimentación, y la tecnología e innovación en el sector.

La UCJC vuelve a confiar en el equipo de Linkers para formar a los alumnos de la Cátedra Ferran Adrià en un área tan importante para los profesionales de la hostelería como es la administración satisfactoria de un establecimiento, dos materias que **David Basilio y Marianela Olivares**, socios fundadores de la consultora, conocen de primera mano debido a sus amplias trayectorias en Recursos Humanos y gestión de empresas hosteleras.

Basilio y Olivares dirigen e imparten el módulo '**Emprender y gestionar con éxito un restaurante**', formación que consideran "*indispensable para profesionales del mundo hostelero que ven ahora el momento de emprender su propio negocio o que detectan en el sector una oportunidad de crecimiento y desarrollo personal*". **Del 11 al 28 de Noviembre**, los alumnos conseguirán con este monográfico conocer los conceptos de costes y gastos de control, así como dominar todas las tareas y procesos de gestión de un negocio y asimilar las obligaciones legales que una pyme debe cumplir a efectos fiscales y mercantiles. Además, aprenderán a realizar estrategias innovadoras de fidelización de clientes.



Este programa se enmarca en los Cursos monográficos de especialización gastronómica desarrollados por la Cátedra Ferran Adrià de la UCJC. Se trata de cursos presenciales de 50 horas de duración, impartidos en las aulas de la Universidad en Madrid, en base a una metodología variada e interactiva que baraja desde clases magistrales hasta talleres y trabajos en grupo. Tras la realización del curso, se expedirá un certificado de la Cátedra que acredita las 50 horas de aprovechamiento en los contenidos específicos trabajados durante el mismo. Además, la UCJC propone un descuento del 10% del total de las cuotas de aquellos alumnos que se inscriban en los dos cursos.

Testimonios del éxito

Los **asistentes** a la primera edición del curso 'Emprender y gestionar con éxito un restaurante' y sus **opiniones** avalan la calidad del programa diseñado e impartido por los fundadores de Linkers. Es el caso de **Víctor Manuel Tirado Sánchez, Técnico especialista en hostelería y turismo** y Profesor en la Escuela de Hostelería y Turismo Simone Ortega, quien asegura que *"este monográfico ofrece una novedosa fórmula formativa basada en la excelencia, en colaboración con todos los agentes del sector gastronómico, desde donde vislumbrar elecciones con futuro para una buena gestión"*.

Una impresión a la que se suma el **Director Técnico de Burgos Alimenta, José Antonio Gómez Yagüe**, quien califica el plan formativo como *"novedoso, interesante, completo, sorprendente, dinámico, necesario, participativo, muy bien estructurado coordinado y dirigido"*. Asimismo, el Técnico Superior en Restauración y **Jefe de cocina en el Restaurante Loft 39, Daniel Méndez Sancho**, señala: *"recomiendo este curso a todos aquellos emprendedores del sector de la restauración o personas que se quieran unir a este tipo de negocios, ya que ofrece las nociones básicas de las que todo buen hostelero debe disponer"*.

Y es precisamente un emprendedor en el sector de la restauración, concretamente Luis Alberto Mouchet Mediodía, quien asegura que ha aprovechado el curso *"al máximo, el ambiente de compañeros y profesores es excelente y todos los ponentes que han venido cada día a las clases, como futuros colegas del mundo gastronómico, nos han dado una personal, sincera, realista y motivadora visión del sector"*.

Sobre Linkers

Linkers, consultora de Recursos Humanos aplicados a la Hostelería, nace en 2010 de la mano de un equipo con amplia trayectoria en el sector, ofreciendo soluciones para que los empresarios hosteleros construyan una fuerte marca a través de la excelencia de su personal: un portal web de búsqueda de empleo especializado en su ámbito, selección de personal a medida, formación customizada a profesionales e impartida por expertos en gestión de empresas turísticas, coaching, consultoría de negocio, cliente misterioso... Todo ello, con el objetivo de optimizar la calidad de servicio y bajo una filosofía: 'Linkers te ayuda a potenciar tus cualidades'.

www.linkers.es



Bajar
texto



Bajar
fotos



Imprimir

