

LINKERS DIRIGIRÁ 14 NUEVOS CURSOS DE LA CÁTEDRA FERRAN ADRIÀ

La institución renueva su confianza en la consultora, que el pasado año dirigió e impartió el curso para profesionales 'Emprender y gestionar con éxito un restaurante'

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 nacieron los Cursos monográficos de especialización gastronómica de la Cátedra Ferran Adrià. Entre los colaboradores de esta formación específica se encuentra Linkers, consultora de RRHH y gestión de negocio especializada en hostelería, que para este 2014-2015 ha preparado una selección de 14 cursos entre los que figuran temáticas como la empleabilidad, corte de jamón, protocolo en el servicio o diseño y creación de cartas de menú.

24 Septiembre 2014

La consultora **Linkers** colabora desde hace dos años con la **Cátedra Ferran Adrià** de la Universidad Camilo José Cela en diferentes programas de formación, como es el caso del Máster de Cocina de Autores, en el que los expertos de la firma dirigen el módulo dedicado a la gestión de los Recursos Humanos del negocio hostelero, o los Cursos monográficos de especialización gastronómica, una serie de planes formación de corta duración segmentados en diferentes temáticas de interés para profesionales y empresarios de hostelería.

De cara a este nuevo curso, la Cátedra Ferran Adrià y Linkers han firmado un nuevo acuerdo que amplía la oferta formativa dirigida por la consultora en **14 nuevos cursos**, que serán impartidos por los fundadores de la firma: el Director General y especialista en gestión de negocio y departamento legal, **David Basilio**, y la Directora de Recursos Humanos y experta en formación y gestión de equipos, **Marianela Olivares**.

Asimismo, también intervendrán como profesores otros importantes profesionales del ámbito de la hostelería y la restauración, como son David Lavado, Campeón de España de Corte de Jamón "Cuchillo de Oro"; el Presidente de la Asociación Nacional de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería, Juan de Dios Hueso; el Presidente de Honor de **AMYCE**, Mariano Castellanos, o algunos chefs miembros de la **Selección Nacional de Cocina Profesional**.

Teniendo en cuenta el amplio abanico de los profesores que se encargarán de impartir dicho catálogo de cursos, la oferta formativa dirigida por Linkers también es variada, enumerando **diversas áreas de especialización de interés para los profesionales y empresarios de hostelería**: cursos de protocolo



con diferentes modalidades (comedores colectivos infantiles, empresariales, para profesionales de sala y para maitres), de corte de jamón, de mejora de la empleabilidad, de personal específico para celebraciones o de diseño y creación de cartas de menú, entre otros. Y, por supuesto, también estará disponible una nueva convocatoria para 'Emprender y gestionar con éxito un restaurante'.

La página web de la [Cátedra Ferran Adrià](#) subirá y actualizará progresivamente información de cada curso –todos ellos son de modalidad presencial– de modo que los interesados puedan inscribirse en aquellos que más se adapten a sus necesidades.

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'.

