



ADENTRÁNDONOS EN EL SERVICIO DE SALA

Del 21 al 23 de noviembre de 2022



LUNES, 21 DE NOVIEMBRE

11:00 **Bienvenida e introducción**

MAMEN GUITART

11:45 **La comensalidad humana I**

HIGINIO MARÍN

12:50 **La comensalidad humana II**

HIGINIO MARÍN

14:00 **Salida**

16:00 **La sala mira a la persona**

Javier Gil (Coque)

Jorge Dávila (Volea)

Minerva Tapial (Inclán Brutal Bar)

Vicky Sáez (El Caramelito)

Philip Muller (Filósofo)

17:15 **Descanso**

17:30 **El arte del servicio**

ABEL VALVERDE

19:00 **Fin jornada**

MARTES, 22 DE NOVIEMBRE

9:30 **Taller: Inspiración para el cambio**

CRISTINA BOFARULL Y CLARA GONZÁLEZ HEVIA

11:00 **Show-serving:**

Técnicas de vanguardia para

acoger

ÁNGEL REGUEIRO

14:00 **Salida**

16:00 **Anfitriones profesionales:**

Competencias, aptitudes y

actitudes del puesto de trabajo

PATRICIA GARCÍA-BURGOS

17:30 **Videoconferencia:**

Antropología, sala y servicio I y II

ESTHER MERINO

19:30 **Fin jornada**

MIÉRCOLES, 23 DE NOVIEMBRE

9:30 **Misión de la Administración en la Sala**

SUSANA GARCÍA

10:30 **La Administración: una realidad viva**

CRISTINA BOFARULL Y CLARA GONZÁLEZ HEVIA

11:45 **Workshop de codiseño**

CRISTINA BOFARULL Y CLARA GONZÁLEZ HEVIA

14:00 **Salida**

16:00 **El usuario en el centro: claves para definir un servicio de calidad**

CRISTINA BOFARULL Y

CLARA GONZÁLEZ HEVIA

17:30 **Inteligencia colaborativa**

CRISTINA BOFARULL Y

CLARA GONZÁLEZ HEVIA

19:00 **Fin jornada**

Precio: 410 €

Lugar: Salón de Actos. C. M. Somosierra

C/Víctor de la Serna, 13, 28016 Madrid

Tel. 91 670 21 11 | www.ceicid.es | ceicid@ceicid.es



SOLICITA TU PLAZA



Mamen Guitart
Directora CEICID



Higinio Marín
Filósofo y escritor.
Universidad CEU Cardenal
Herrera



Abel Valverde
Director de Sala
"Desde 1911".
Gueridón de oro 2015



Cristina Bofarull
Consultoría, Innovación y
Proyectos. CEICID



Clara González-Hevia
Diseño de Experiencia de
Usuario



Ángel Regueiro
Maître, sumiller y
propietario de
Restaurante Enekorri



Patricia García-Burgos
Programa de Mejora en
Alimentación. CEICID



Esther Merino
Asistente de bebidas y
fermentados. Restaurante
Alchemist** Dinamarca



Susana García
Filóloga y
responsable de Pastelería
de Molinoviejo



Jorge Dávila
Copropietario y
Director de Sala de
Restaurante Volea



Vicky Sáez
Jefa de Sala y Sumiller de
Restaurante Caramelito
Alzira



Minerva Tapial
Formación y asesoría.
Directora del bar-restaurant
Inclán Brutal Bar Madrid



Philip Muller
Filósofo.
Investigador en IESE
Business School



Javier Gil
Maître. Restaurante Coque**.
Talento joven de formación
internacional