COMUNITAT VALENCIANA

L'EXQUISIT mediterrani

Competitividad e innovación

TURISMO GASTRONÓMICO

JORNADAS EMPRESARIALES

ALTA COCINA

Cámara Valencia

El factor humano

ENEAGRAMAS y Juan Echanove:
competitividad en restaurantes de alta cocina y gestión del capital humano

Gastrónoma

València, Feria Valencia - GASTRÓNOMA - Espai Gastronòmic. Avda. Ferias.
11 de noviembre de 2019 - De 10:00h a 12:00h

GENERALITAT VALENCIANA

TURISME COMUNITAT VALENCIANA

Consejo de Cámaras de la Comunitat Valenciana

PROGRAMA

ALTA COCINA, el factor humano. ENEAGRAMAS y Juan Echanove: competitividad en restaurantes de alta cocina y gestión del capital humano.

10:00h - 10:15h ▸ **APERTURA -** Turisme Comunitat Valenciana y Cámara València

10:15h - 11:30h ▸ **CONFERENCIA - Jesús Sánchez** "ENEAGRAMAS y Juan Echanove

11:30h - 12h:00h ▸ **DEBATE.** Mapa de personalidades, gestión de personas y equipos.

Eneagrama *... herramienta de la psicología que permite detectar dónde pone su atención cada persona, cuál es su mapa de motivación y dónde puede desempeñar con mayor probabilidad de éxito una función.*

A través de la interpretación de **Juan Echanove,** se muestran cada uno de los "eneatipos".

"Todas las personas pueden hacer todos los trabajos. Pero si hablamos de buscar la excelencia, el eneagrama nos ha servido de mucho" (Cuatro 11-7-2019)

Jesús Sánchez

El Cenador de Amós - Villaverde de Pontones, Cantabria.

Mariam Martínez y Jesús Sánchez dirigen este restaurante desde hace 25 años, uno de los 25 establecimientos distinguidos en España con 2 estrellas Michelín a las que se suman 3 soles Repsol. Han apostado por una herramienta de la psicología aplicada para la gestión del equipo humano en su restaurante, buscando la excelencia a través del talento natural de las personas y las competencias a desarrollar en cada puesto.

LUGAR DE CELEBRACIÓN E INSCRIPCIONES:

- **Feria Valencia - GASTRÓNOMA**: Espai Gastronòmic. Avda. de las Ferias, s/n - València
- **Inscripción**: Actividad gratuita para los asistentes a GASTRÓNOMA hasta completar aforo, enviando un email a lexquisitmediterrani_turisme@gva.es para acceder al formulario de confirmación de asistencia, o directamente a través de la página web de Cámara València www.camaravalencia.com

DIRIGIDA A:

- Profesionales de **NEGOCIOS VINCULADOS a la RESTAURACIÓN TURÍSTICA,** alojamientos, restaurantes, bodegas, almazaras, agentes y servicios complementarios a esta actividad, así como emprendedores, empresas y cooperativas agroalimentarias interesadas en la diversificación de negocio a través del turismo.

TURISME CV y el **Consejo de Cámaras de la Comunitat Valenciana** promueven esta jornada empresarial dentro de un ciclo que tiene como misión crear un espacio de encuentro, reflexión y debate entre profesionales de **NEGOCIOS VINCULADOS al TURISMO GASTRONÓMICO**, alojamientos, restaurantes, bodegas, almazaras, explotaciones agroalimentarias y servicios complementarios a esta actividad en la Comunitat Valenciana. Se pretende profundizar en la evolución y principales tendencias que afectan a las experiencias de esta modalidad turística, así como sobre los retos y oportunidades para el desarrollo de **empresas de turismo gastronómico cada vez más competitivas** en el actual contexto del mercado turístico.

L'EXQUISIT mediterrani

Una actividad de la ***RED GastroTurística de la Comunitat Valenciana.***

ITINERARIOS DE EMPRENDIMIENTO Y COMPETITIVIDAD

Accetur

EN COLABORACIÓN CON:

Cámara Castellón · Cámara Alicante · Cámara Valencia · Cámara Orihuela · Cámara Alcoy

El contenido de este folleto está sujeto a posibles modificaciones.

Para más información lexquisitmediterrani_turisme@gva.es

GENERALITAT VALENCIANA

TURISME COMUNITAT VALENCIANA

ASISTENCIA sin coste para los participantes, previa inscripción, hasta completar aforo. Actuación realizada en el marco del convenio de colaboración de Turisme Comunitat Valenciana y el Consejo de Cámaras de la Comunitat Valenciana, para el fomento de la competitividad en el sector turístico.