

# CURS PRODUCCIÓ

L'objectiu d'aquest curs és el d'oferir una **pinzellada** de tot allò que s'ha de tenir en compte a l'hora de portar un negoci. Volem que el restaurador-emprenedor tingui uns coneixements **bàsics** que li permetin detectar els recursos (materials i humans) necessaris per a tirar endavant la seva activitat.

Aquest és el primer bloc d'una proposta més extensa que engloba també sessions formatives sobre com analitzar: com trobar i comunicar-se amb els clients; els punts forts i dèbils del restaurador com a emprenedor; com controlar el negoci i els diners. En aquest bloc tractarem, entre d'altres, els punts forts i dèbils de l'activitat que es vol desenvolupar o que ja està en marxa.

Els altres blocs previstos per a futures edicions són:

- BLOC 2: COMERCIALIZACIÓ
- BLOC 3: GESTIÓ D'EQUIPS
- BLOC 4: GESTIÓ DE PROJECTES (segona edició)

## PROGRAMA

### 1- Introducció a la gestió de l'activitat econòmica (5 hores):

- 1.1 Missió, visió, valors o "Què faig, cap a on vaig, com treballo?"
- 1.2 El model de negoci i el CANVAS o "És viable la meva idea?"
- 1.3 L'anàlisi DAFO i CAME o "Com sóc i en què sóc fort. I els altres?"
- 1.4 Etapes: planificar | implementar | controlar | millorar o "Per on començo? Estic fent el correcte?"
- 1.5 La definició del client o "Com és qui vull que em compri?"

### 2- Gestió eficaç del temps" (5 hores):

- 2.1 Planificació a curt, mitjà o llarg termini o "ordenar les tasques en el temps"
- 2.2 La matriu del temps o "saber prioritzar"
- 2.3 Tècniques del control del temps o "com puc aprofitar el temps"
- 2.4 Eines del control del temps o "com aplico la teoria a la pràctica"

## DOCENT

### Inés Legemaate

Arquitecta tècnica per l'EUPB (1996) | Enginyera en Organització Industrial per l'EPSEB (2006) | Restauradora – Conservadora per l'ESCRBCC (2012)  
Fundadora de GEZTIO, empresa dedicada a la recuperació d'edificis històrics

## Durada

10 hores lectives

## Idioma

El curs s'impartirà en català | castellà (indistintament)

## Dates i horari

22, 24 i 29 d'octubre

Dilluns 22 i dimecres 24: de 15:30 a 18:30

Dilluns 29: 15:30 a 19:30

## Lloc

Escola Superior de conservació i Restauració de Béns Culturals de Catalunya:  
C. Aiguablava 109-113, 08033 Barcelona

## Preu

100 €

85 € estudiants ESCRBCC i socis del CRAC

## Número d'alumnes

12

En el cas que l'alumne vagi realitzant els propers blocs previstos, es podrà sol·licitar el reconeixement d'1 crèdit ECTS per l'ESCRBCC.

El curs es realitzarà amb un mínim de 10 inscripcions.

## Preinscripcions

Envieu les vostres dades omplint el [formulari](#).

En cas que hi hagi més sol·licitants que places disponibles, regirà l'ordre de preinscripció.

## Inscripcions

L'ESCRBCC confirmarà l'acceptació dels alumnes via correu electrònic i facilitarà el núm. de compte, per tal que l'alumne dugui a terme el pagament que s'haurà de fer en un termini de 10 dies. Si després d'aquest temps l'interessat no ha fet el pagament, s'entendrà que ha desistit i es donarà la plaça al següent candidat de la llista d'espera.