



ESCUELA
DE COCINA

Villa Retiro

de

Fran López



Práctica diaria en el
 Restaurante Villa Retiro
 galardonado con Estrella Michelin



INTRODUCCIÓN	1
MÁSTER EN GASTRONOMÍA Y DIRECCIÓN EN COCINA	3
Curso de Especialización	4
Programa	5
Curso de Gestión. El Plan de Empresa	6
Programa	7
Horarios	9
FORMACIÓN PROFESIONAL EN COCINA	10
Programa	12
Horarios	15
PROFESORADO	16
MÉTODO DE APRENDIZAJE	17
PROCESO DE ADMISIÓN	18

Nuestra escuela tiene como misión la de avanzar en el saber culinario para transmitirlo a sus estudiantes y prepararlos con las herramientas necesarias para influir en el mundo de la restauración del siglo 21.

La Escuela de Cocina Villa Retiro se dedica a proporcionar a sus estudiantes con una educación que combina el estudio académico riguroso y la emoción del descubrimiento, con el apoyo y la estimulación tanto intelectual como emocional del equipo de profesionales que conforman la escuela. Se busca desarrollar en cada miembro de la comunidad educativa la capacidad y la pasión para trabajar con prudencia, creatividad y efectividad en pro de la gastronomía y la restauración.

La Escuela de Cocina Villa Retiro tiene como **visión** ser un referente de prestigio global en la formación culinaria.

Para lograr nuestros objetivos académicos y operativos, creemos firmemente en los siguientes **valores**:

- El éxito está determinado en gran medida por el **esfuerzo** y el **trabajo duro**.
- **Lo más importante son los estudiantes.** Estamos aquí para ellos y todos nuestros esfuerzos han de proporcionarles la mejor educación posible.
- El **respeto mutuo y la libertad de expresión** tanto para el profesorado y el personal es imprescindible para avanzar en las fronteras del conocimiento.
- El **comportamiento profesional** y correcto en todo momento es un requisito indispensable para la creación de un ambiente de trabajo favorable y un entorno de aprendizaje óptimo.
- Nuestros profesores son nuestro recurso más importante y por ello creemos firmemente en su desarrollo académico y profesional.

El tipo de cultura educativa pretende tener un impacto directo en el **desarrollo personal y profesional** tanto del alumnado como del profesorado, por lo tanto todas nuestras acciones van guiadas a la consecución de estos objetivos.

La planificación académica está diseñada con el objetivo de ayudar a cada estudiante a identificar y destacar sus fortalezas naturales y centrarse en las áreas de mejora a lo largo de su carrera, así como descubrir aquellas debilidades naturales y suplirlas con el conocimiento de uno mismo, el desarrollo de la intuición y la creatividad. Así pues, se pretende desarrollar al alumno en tres vertientes específicas:

- **Profesional.** Se trata de desarrollar habilidades para que den la mejor versión en su profesión;
- **Personal/Social.** Se trata de desarrollar sus habilidades y capacidades para controlar y ajustar su comportamiento según sea necesario;
- **Académico.** Se trata de desarrollar la capacidad del estudiante para fortalecer continuamente sus habilidades cognitivas a lo largo de su carrera al participar activamente en el aprendizaje permanente.

Los estudiantes están obligados a reflexionar de manera crítica sobre la experiencia e integrar las habilidades, conocimientos y competencias desarrollados a lo largo de su aprendizaje para lograr un desempeño eficaz y eficiente.



Fran López

*Chef Ejecutivo y Director General
Escuela de Cocina Villa Retiro*



¿Por qué la Escuela de Cocina Villa Retiro?

Prestigio en tu formación culinaria con el que conseguirás **un salto cualitativo**

Te convertirás en un experto en **técnicas culinaria avanzadas**

Serás conocedor de **cultura gastronómica** nacional e internacional

Conocerás propiedades gastronómicas y aplicaciones de gran variedad de **productos**

Te podrás adaptar a gran variedad de modelos de **negocios en restauración**

Contarás con un equipo de **profesionales docentes**

Tendrás en tu mano **equipos e instalaciones** de última generación

Desarrollaremos tus **habilidades personales y profesionales**



Curso de Especialización en Cocina

900 horas

+

100 horas

Curso de Gestión. El Plan de Empresa

+

Proyecto Fin de Máster

200 horas

Si tienes experiencia como cocinero
pero no has recibido formación,
si has estudiado pero te queda por aprender,
si quieres dar un impulso a tu negocio
y no tienes las herramientas necesarias

el Máster en Gastronomía y Liderazgo en Cocina
está diseñado para alcanzar el éxito en tu carrera
en el mundo de la gastronomía



OBJETIVOS

- Mejorar técnicas culinarias avanzadas
- Perfeccionar las habilidades técnicas en cocina
- Manipular el producto de una manera limpia
- Conocer a fondo todos los productos, sus propiedades y posibilidades
- Mejorar la creatividad en el plato
- Aprender las bases de la cocina de autor
- Optimizar los conocimientos de la dieta mediterránea

REQUISITOS DE ACCESO

- Titulación académica ó certificado de experiencia laboral (2 años)
- Mayor de 18 años

SALIDAS PROFESIONALES

- Jefe de Partida
- Jefe de Cocina
- Chef Ejecutivo

HORARIOS

- Martes a Sábado. De 9:00 h. a 17:00 h.

900 horas

22 semanas

JULIO
y
FEBRERO

Únete al
Curso de Especialización
en dos períodos
diferentes

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Descanso	Clase teórica	Clase teórica	Taller de Creatividad	Visita	Clase teórica	Descanso
	Práctica* Mise en Place	Práctica* Mise en Place			Práctica en EVENTOS	
	Comida	Comida	Comida			
	Servicio*	Servicio*	Práctica en EVENTOS			
	Puesta en común	Puesta en común	Puesta en común			

Práctica/Servicio* - Sistema rotativo en las diferentes partidas de cocina (4 semanas por partida).

Taller de creatividad - Esta clase se realizará cada dos semanas.

La práctica se verá reforzada por una formación académica complementaria: **clases taller, monográficos, visitas** a bodegas, explotaciones agrícolas, centros de producción, lonjas, etc.

ENTRANTES Y APERITIVOS 120 horas

- Nuevos aperitivos con productos icono del Delta del Ebro
- Desarrollo de nuevas cremas, geles y licuados en frío
- Nuevas tendencias en snacks y aperitivos de un solo bocado
- Utilización de pescados y carnes en crudo, macerados y ahumados
- Trampantojos

ARROCES 60 horas

- Control de cocciones y puntos del arroz
- Creación de nuevos emplatados
- I+D. Nuevos arroces

SALSAS 60 horas

- Salsas de nuevas tendencias
- Texturizarte y espesantes
- I+D de nuevas salsas

GUARNICIONES 120 horas

- Perfeccionamiento en cortes y torneado de verduras
- Elaboración de crujientes
- Nuevos productos: espumas, aires, geles, licuados...
- I+D. Verduras de temporada

PESCADOS 120 horas

- Estudio y procedencia de los pescados
- Perfeccionamiento de fileteado
- Despiece de grandes pescados
- Control de cocciones de pescados y mariscos
- Nuevas tendencias en cocciones a baja temperatura

CARNES 120 horas

- Despiece y deshuesado de carnes
- Largas cocciones
- Guisos de carnes
- Cocciones y procesamiento a baja temperatura
- I+D sobre nuevas tendencias en cocciones

EVENTOS / OTROS MODELOS DE NEGOCIO 150 horas

- Diseño de banquetes
- Exposición de bufets y catering
- Diferentes modelos de restauración

CREATIVIDAD EN LA COCINA 50 horas

- Antropología culinaria
- El entorno como compromiso y musa de creatividad
- Creación de recetas
- Exposición de bufets y catering

OBJETIVOS

- Aprender a analizar y diagnosticar la situación actual del negocio
- Aprender a gestionar de manera estratégica un restaurante
- Adquirir las competencias para gestionar un restaurante de una manera rentable y sostenible
- Detectar los puntos fuertes y débiles de la empresa
- Mejorar las relaciones externas y potenciar la imagen de la empresa
- Desarrollar una visión integral de diferentes modelos de negocio

100 horas

14 semanas

SEPTIEMBRE

y

FEBRERO

Únete al
Curso de Gestión
en dos períodos
diferentes

REQUISITOS DE ACCESO

- Titulación académica ó certificado de experiencia laboral (2 años)
- Mayor de 18 años

SALIDAS PROFESIONALES

- Director de Alimentos y Bebidas
- Empresario restauración

HORARIOS

- Lunes. De 9:00 h. a 14:00 h.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Clase teórica						
Descanso	Descanso	Descanso	Descanso	Descanso	Descanso	Descanso
Clase teórica						

Crear una empresa de restauración desde cero no es una tarea fácil. Muchos son los que comienzan esa aventura pero pocos los que lo consiguen de una manera exitosa.

El **Curso de Gestión. El Plan de Empresa** quiere dar respuesta a todos aquellos empresarios o futuros empresarios de las acciones necesarias para gestionar una empresa de una manera rentable y sostenible.

EL PLAN DE EMPRESA

- El proyecto
- La idea
- El equipo promotor
- El entorno

EL PLAN DE MARKETING

- Delimitación previa del negocio
- Información y análisis de la situación
- Análisis D.A.F.O.
- Objetivos
- Estrategias
- Plan de Acción

PLAN DE OPERACIONES

- Productos y servicios
- Procesos
- Programa de producción
- Aprovisionamiento y gestión de existencias
- Localización. Ubicación

PLAN DE RECURSOS HUMANOS

- Organización funcional
- Plan de contratación
- Política salarial
- Plan de externalización de funciones

PLAN ECONÓMICO-FINANCIERO

- Plan de inversión inicial
- Plan de financiación
- Previsión de ventas y consumos
- Gastos de explotación
- Previsión de Tesorería
- Cuenta de pérdidas y ganancias provisional
- Balance de situación provisional

ESTRUCTURA LEGAL DE LA EMPRESA

- Elección de la forma jurídica de la empresa
- Trámites para la constitución de la empresa
- Datos de identificación

CALENDARIO DE EJECUCIÓN

- Inversiones y gastos
- Planificación del punto cero

ASPECTOS FINALES

- Resumen
- Valoración

OBJETIVOS

PRIMER AÑO

- Aprender a utilizar herramientas y equipos
- Conocer las técnicas culinarias desde la fisicoquímica hasta el dominio de la técnica
- Conocer las propiedades organolépticas y aplicaciones en cocina de una gran variedad de productos
- Desarrollar la competencia creativa
- Conocer las técnicas y los productos teniendo en cuenta su evolución y procedencia

SEGUNDO AÑO

- Desarrollar una visión integral de la industria gastronómica
- Aprender conocimientos culinarios desde un punto de vista de un restaurante gastronómico
- Crecer personalmente mediante la intuición y continua investigación
- Desarrollar competencias y habilidades que ampliarán tus horizontes profesionales
- Recibir orientación profesional y acompañamiento enfocado hacia un futuro exitoso asimilando una ética de trabajo basada en el esfuerzo.

3500 horas

2 años

OCTUBRE

Con la posibilidad de unirse al curso en cualquier momento

REQUISITOS DE ACCESO

- Titulación académica E.S.O. o superior
- Mayor de 16 años

SALIDAS PROFESIONALES

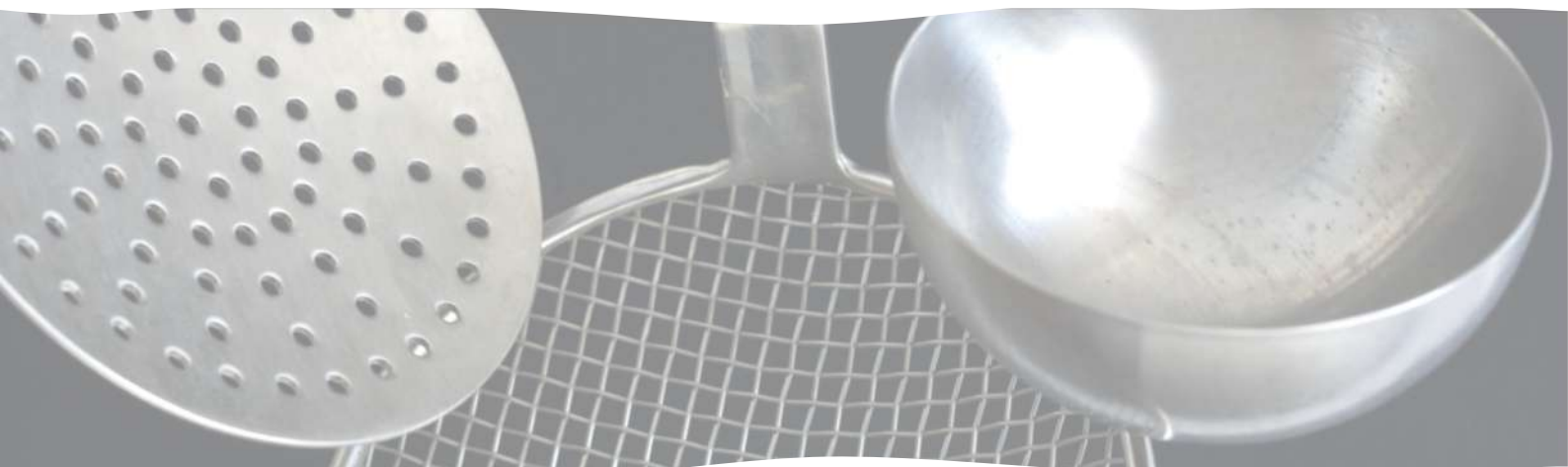
- Jefe de partida
- Jefe de cocina

HORARIO

- De martes a sábado, de 9:00 h. a 17:00 h.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
	Clase teórica	Clase teórica	Clase teórica	Clase teórica	Clase teórica	
	Práctica*	Práctica*	Práctica*	Práctica*	Práctica*	
Descanso	Comida	Comida	Comida	Comida	Comida	Descanso
	Servicio*	Servicio*	Servicio*	Servicio*	Servicio*	
	Reunión final	Reunión final	Reunión final	Reunión final	Reunión final	

La práctica se verá reforzada por una formación académica complementaria: **clases taller, monográficos, visitas** a bodegas, explotaciones agrícolas, centros de producción, lonjas, etc.



Herramientas de cocina, manipulación de alimentos, conocimiento y dominio de las diferentes técnicas culinarias,



el curso de Formación Profesional en Cocina establecerá las bases para convertirse en un gran profesional



SEGURIDAD E HIGIENE EN LA COCINA

80 horas

- Manipulación de los alimentos
- Sistema de producción y organización
- Vestuario, higiene personal, de los utensilios y del espacio

PRESENTACIÓN DE UNA COCINA

80 horas

- Jerarquía en la cocina
- Utensilios, menaje, maquinaria y electrodomésticos. Cuchillos. Afilar y moverse con ellos
- Vocabulario de cocina

PRESENTACIÓN DE LOS ALIMENTOS

160 horas

- Verduras, frutas, frutos secos, hierbas y guarniciones aromáticas
- Especias y condimentos.
- Carnes y aves
- Pescados y mariscos
- Arroz y legumbres
- Quesos y derivados

CORTES

120 horas

- Diferenciar los tipos de corte en cocina y sala
- Pelar, tornear, escalonar y cortes especiales

FONDOS Y SALSAS BÁSICAS

160 horas

- Fondo blanco, oscuro, fumet, marisco...
- Salsas básicas y ligazones

COCCIONES

160 horas

- Cocciones de verduras
- Cocciones secas, húmedas, mixtas
- Pre-cocciones

HUEVOS

160 horas

- Tipos de huevo
- Cocciones de los huevos. Conservación, antes y después de la cocción

LEGUMBRES Y ENLATADOS

160 horas

- Cocción y conservación de todas las legumbres
- Emplatado y acompañamientos
- Conservas y enlatados

ACEITE DE OLIVA

160 horas

- Extracción del oro líquido. Historia y propiedades del aceite
- Utilización óptima del aceite

COCCIONES ESPECIALES

160 horas

- Cocciones a bajas temperaturas
- Cocciones antiguas y modernas
- Como escoger una cocción para cada producto



SALSAS TRADICIONALES Y ESPECIALES

160 horas

- Salsas españolas clásicas
- Salsas del mundo
- Aplicaciones y conservación

SETAS Y HONGOS

160 horas

- Tipos de setas y período de recolección
- Manipulación de las mismas y su mejor conservación
- Cocción, emplatado y comercialización

CARNES

160 horas

- Cortes, despiece de los animales
- Clasificación por color y contenido graso

PESCADOS, MARISCOS Y OTROS PRODUCTOS DEL MAR

160 horas

- Diferencia de pescados según su materia grasa
- Diferencia entre los distintos mariscos, crustáceos
- El mundo de las algas
- Artes de pesca
- Cortes y fileteado del pescado

CAZA Y FOIE

160 horas

- Clasificación de la caza
- El pato y su foie
- Platos de caza tradicionales

COCINA TRADICIONAL

160 horas

- Recetario tradicional
- Control de la técnica aplicada
- Adaptación en la tecnología actual

MASAS Y PASTAS

160 horas

- Masas de rebozar y su utilización
- Masas madre y pan
- Hojaldre, croissant y tartaletas
- Diferencias entre las masas

REPOSTERÍA BÁSICA

160 horas

- Cremas y bases
- Helados y su historia
- Pastelería tradicional

COCINA MODERNA

160 horas

- Ligazones modernos y texturizantes
- Nitrógeno líquido
- Anhídrido carbónico y espectáculo en sala



Mariano Gonzalvo

- Asesor Académico ECVR
- Empresario y asesor culinario
- 15 años de docencia en cocina
- 16 años de experiencia en cocina

Pedro M. Sánchez

- Director Académico ECVR
- Experto en Dirección de Negocios Hoteleros
- 6 años de docencia en turismo y hostelería
- 8 años de experiencia en hostelería

Marc Puig

- Coordinador del Máster ECVR
- Jefe de Cocina, Restaurante Villa Retiro
- 4 años de docencia en cocina
- 7 años en cocina y 4 años en pastelería

Imma Estivil

- Experta en Coaching y Orientación a Empresas
- Responsable del Dpto. de Orientación y Formación
- 35 años de docencia
- 17 años de experiencia en formación a empresas

Laura Gabriel

- Experta en Catering y Eventos
- Responsable Catering y Eventos, Rest. Villa Retiro
- 4 años de docencia en cocina
- 12 años de experiencia en cocina

Cristina Barea

- Experta en Marketing y Comunicación
- Responsable de Marketing, ECVR
- 4 años de docencia en turismo y hostelería
- 15 años de experiencia en hostelería y turismo

Carlos Jardí

- Responsable Dpto. Pastelería
- Pastelero Jefe, Restaurante Villa Retiro
- 4 años de docencia en cocina
- 10 años de experiencia en cocina

Joan Ventura

- Experto en Gestión Empresarial
- Empresario y entrenador personal
- 6 años de docencia en liderazgo y gestión empresarial
- 15 años de experiencia como empresario

Laura García

- Coordinadora de Formación Profesional en Cocina
- Jefa de Partida, Restaurante Villa Retiro
- 3 años de docencia en cocina
- 8 años de experiencia en cocina

Carlos Lamote de Grignon

- Experto en Contabilidad y Finanzas
- Asesor fiscal y contable
- 8 años de docencia en contabilidad y finanzas
- 24 años de asesor fiscal y contable a empresas

Javier Campo

- Experto Sumiller y Enólogo
- Sumiller y Director de Sala, Restaurante Villa Retiro
- 8 años de docencia en sumillería
- 20 años de experiencia en hostelería

Xavi Altadill

- Experto en Recursos Humanos
- Asesor laboral
- 12 años de docencia
- 24 años de asesor laboral





Al frente del equipo de la está el chef **Fran López**. Nacido en l'Aldea, Tarragona en 1983, éste joven cocinero lleva instaurada en su mapa genético la tradición hotelera ya que pertenece a la **cuarta generación de restauradores**. Criado entre fogones, Fran fue interesándose cada vez más por el mundo de la cocina, hasta que un día, con tan sólo 16 años, se va a Barcelona e inicia sus estudios como cocinero. Tras dos años en una escuela de cocina decide continuar su trayectoria en Francia y se marcha a París para realizar un *stage* de tres meses bajo las órdenes de **Alain Ducasse** en el Plaza Athénée. Tan satisfactoria es la experiencia que completaría tres años bajo las órdenes del afamado cocinero.

En marzo de 2006 Fran abre el Restaurante Villa Retiro. Pronto su cocina se da a conocer, tanto es así que en **2009** la prestigiosa Guía Michelin le galardona con una estrella. Se convierte así en el cuarto cocinero más joven del mundo en obtener **una estrella con tan sólo 25 años**.

Su constante renovación en la cocina, y la garantía de éxito en el restaurante gastronómico, eventos y servicio de catering, le impulsa a ser embajador de la cocina del Delta del Ebro y se embarca en la apertura en Barcelona de **Xerta Restaurant**. Tal es la experiencia y buen hacer en la cocina que tras seis meses de vida el restaurante consigue la primera **Estrella Michelin**.

El mundo de la restauración pública es muy competitivo y exigente pero la cocina como forma de expresión es un **arte**. Nos interesan las dos facetas de la misma actividad es por eso que combinaremos la faceta **práctica** y la **idealista** para que el alumno pueda tener una visión amplia y propia de su profesión.

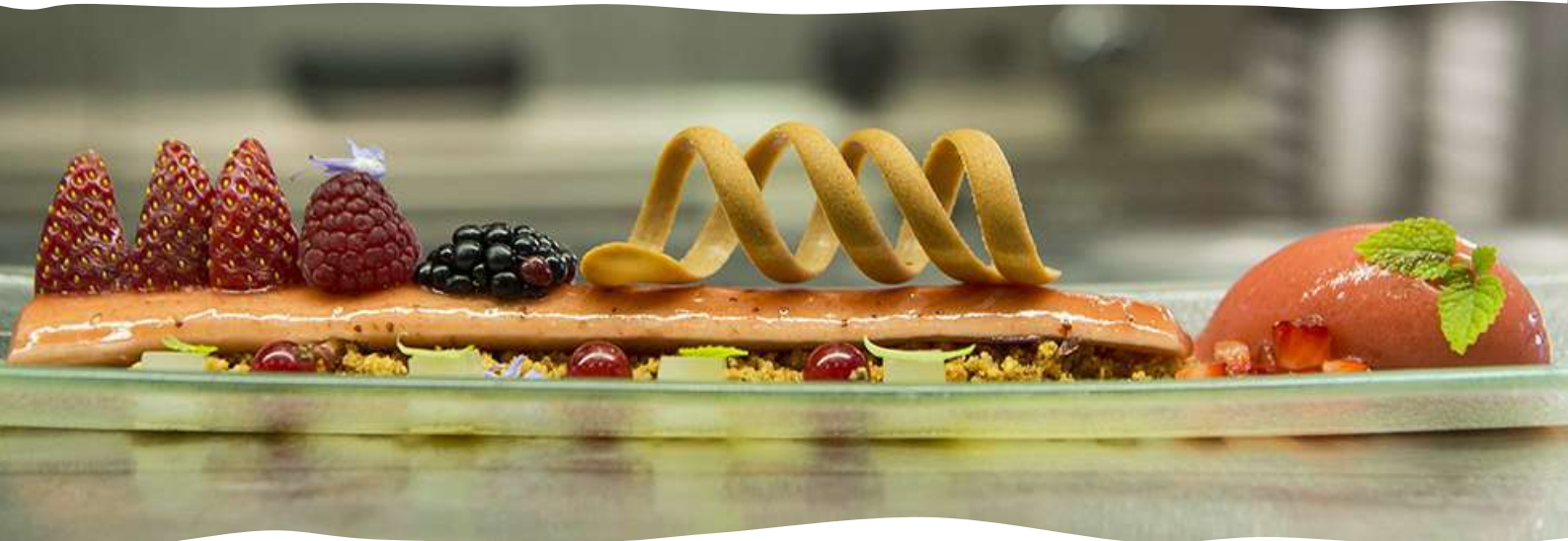
Es por ello que la Escuela de Cocina Villa Retiro utiliza el método inductivo en cuanto a la forma de razonamiento como principio de aprendizaje. Lo que se pretende es que el estudiantes asimile la mayoría de conceptos y procedimientos a través de la experiencia, e ir **de lo general a lo particular**.

Nos referimos a un método activo basado en la **participación**, en los hechos y posibilitando en gran medida la generalización y un razonamiento globalizado.

El objetivo es responder a los **intereses de los estudiantes** y a sus experiencias. Centrarse en la motivación del momento e ir de lo conocido a lo desconocido. Se pretende propiciar una continua renovación para desarrollar la **intuición**.

Abogamos por una modalidad presencial. Creemos que la práctica y la observación son factores determinantes para la mejora continua en este arte.





DOCUMENTACIÓN NECESARIA

- Formulario de inscripción con firma y fecha.
- Fotocopia del Pasaporte del alumno.
- Fotocopia de certificado de estudios.
- Certificación o Vida Laboral.
- Curriculum Vitae actualizado.

SOLICITUD DE VISADO

En la mayoría de países se tendrá que entregar una solicitud de visado al Consulado o Embajada Española más cercana, donde se le informará sobre su situación particular.

La Escuela de Cocina Villa Retiro o representantes no tienen jurisdicción sobre las decisiones concernientes a la solicitud de visado.

CANCELACIÓN Y REEMBOLSO

Tras la recepción de la documentación y la evaluación de la misma se procederá a dar respuesta a la solicitud según proceda. A partir de la aceptación, se guarda plaza durante una semana para formalizar el pago correspondiente a la reserva de matrícula.

Una vez recibido el pago se enviará la carta de admisión necesaria para el visado de estudiante, así como información completa sobre el inicio del curso.

Las cancelaciones se aceptarán únicamente con dos meses de antelación previo al inicio del curso en cuestión y se deberán realizar por correo certificado. Se aplicará una cantidad en concepto de gestión administrativa, excepto en la siguiente circunstancia:

- El visado de estudiante sea rechazado por las autoridades españolas, tras aportación de documentación acreditativa. De este modo se reembolsará el total de la cantidad recibida en euros menos el cargo administrativo.

En cualquier otra circunstancia la ECVR reservará la plaza para que el solicitante pueda ser admitido en posteriores promociones.

Una vez iniciado el curso, en caso de expulsión debido a incumplimiento de las Normas de Organización y Funcionamiento de la Escuela de Cocina Villa Retiro, no habrá reembolso posible de los importes académicos.



Asociada al Restaurante **Villa Retiro**
galardonado con **Estrella Michelin**

C/ Molíns, 2, 43592 – Xerta,
Tarragona (España)
+34 977 473 810

www.escuelavillaretiro.com
info@escuelavillaretiro.com