



ESCUELA
DE COCINA

Villa Retiro

de

Fran López

MASTER EN GASTRONOMIA Y LIDERAZGO EN COCINA

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
	Clase teórica	Clase teórica	Taller de Creatividad	Visita	Clase teórica	
	Práctica* Mise en Place	Práctica* Mise en Place			Práctica en EVENTOS	
Descanso	Comida	Comida	Puesta en común		Comida	Descanso
	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



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





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