



de
Fran López

MASTER EN GASTRONOMIA



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 Villa Retiro
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
- Conocer a fondo los productos, sus propiedades, manipulación y posibilidades
- Mejorar la creatividad en el plato
- Aprender las bases de la cocina de autor
- Optimizar los conocimientos de la dieta mediterránea
- Aprender a gestionar de manera estratégica un restaurante
- Adquirir competencias para gestionar un negocio gastronómico de manera rentable y sostenible

REQUISITOS DE ACCESO

- Titulación académica o certificado de experiencia laboral (2 años)
- Superar prueba de nivel

SALIDAS PROFESIONALES

- Jefe de Partida
- Director de Alimentos y bebidas
- Chef Ejecutivo



CRONOGRAMA

Inicio de curso 2021: 08 de febrero

Final de curso 2021: 09 de julio

Total horas de Programa Master en Gastronomía Villa Retiro: 900 horas

6 Meses de especialización divididos en 3 itinerarios formativos paralelos durante todo el curso:

Bloque 1: Especialización culinaria. Formación en técnicas avanzadas, práctica en mise en place partida y práctica en servicio. 750 horas

Bloque 2: Gestión Empresa y TFM. Teoría gestión empresa en restauración. Desarrollo y Presentación de Trabajo Final de Master. 120 horas

Bloque 3: Habilidades Transversales. Competencias de organización y liderazgo de equipos de Trabajo. 30 horas

Clases de martes a sábado de 9 a 17 horas (excepto mes de febrero que es de lunes a viernes)

1 clase mensual de taller I+D

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES**	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
	Tutoría Cocina	Tutoría Cocina	Tutoría Cocina	Tutoría Cocina	Tutoría Cocina	
	Práctica Mise en Place	Práctica Mise en Place	Práctica Mise en Place	Práctica Mise en Place	Práctica Mise en Place	
Descanso	Comida	Comida	Comida	Comida	Comida	
	Práctica Servicio	Práctica Servicio	Práctica Servicio	Práctica Servicio	Práctica Servicio	
	TFM/Gestión *	Tutoría	Tutoría	Tutoría	Tutoría	

(**) - El programa de miércoles se vera modificado quincenalmente por asistencia a Monográficos

METODOLOGÍA

ESPECIALIZACIÓN EN COCINA

Talleres Monográficos

2 Talleres monográficos al mes: Talleres y clases magistrales

Visitas temáticas

Objetivo: conocer producto desde su origen

Práctica Mise en Place

Se realizarán grupos rotativos para la práctica en diferentes partidas de un restaurante gastronómico.

Práctica real en servicio en restaurante Estrella Michelin.

El servicio

Vivir el día a día, la realidad de todo el que lleva implícito un servicio de calidad

Los alumnos asimilarán un sistema de buenas prácticas en servicio de restaurante gastronómico de alto nivel.

Taller de I+D

Clases mensuales dedicadas a la investigación y a la creatividad.

Creación de propios platos y análisis sobre productos con el soporte del Tutor de Cocina.

Práctica en gestión de Eventos

Producción en bodas y caterings.

Servicio en bodas/banquetes.

HABILIDADES SOCIALES

Liderazgo y habilidades de organización y comunicación

Este módulo permite a los alumnos a adquirir competencias en habilidades sociales, organizativas y de comunicación como indispensable de su formación profesional y personal en esta especialización.

GESTIÓN DE EMPRESA

Gestión empresa restauración

Módulo teórico en el cual, los alumnos estudian habilidades en la organización funcional de una empresa

Observaciones sectoriales

Análisis de diferentes modelos de negocio.

Observaciones: Xerta Restaurante, Pinell de Brai, Pla dels Catalans, Un día con Fran López,...

Los alumnos realizarán un dossier sectorial como parte de su Trabajo Final de Master

Trabajo Final de Master

Al final de la formación los alumnos deben presentar y defender un proyecto que habrán elaborado a lo largo del curso.

TUTORÍAS

Tutoría de cocina

Se recogerán las situaciones que se han encontrado durante el servicio, cómo se han resuelto y cuál es la mejor manera de resolverlas.

Tutoría de estudio

Se gestionan los posibles conflictos, además de revisión del trabajo individual, actitud del alumno Y la interacción con los diferentes profesores.



CONTENIDOS

ESPECIALIZACIÓN COCINA

Partida arroces y salsas

- Salsas de nuevas tendencias
- Control de cocciones y puntos de arroz
- Creación de nuevos platos y presentación de la partida

Partidas carnes y pescados

- Despiece, deshuesado, desespinado, fileteado de producto
- Control de cocciones
- Cocciones y procesamiento a baja temperatura
- Nuevas tendencias en cocciones de la partida

Partida guarniciones:

- Perfeccionamiento de cortes y torneados
- Elaboración de crujientes
- Tendencias en utilización de nuevos productos
- Elaboración de geles y licuados

Partida entrantes fríos:

- Utilización de pescados y carnes en crudo
- Desarrollo de nuevas cremas, geles y licuados en frío

Partida aperitivos:

- Nuevos aperitivos con productos icono del territorio
- Nuevas tendencias en snacks y aperitivos

Partida eventos:

- Producción y gestión de servicio en banquetes
- Sistema de buenas prácticas en servicio de bodas/banquetes
- Catering

Talleres Monográficos

- Talleres participativos sobre diferentes temáticas gastronómicas: arroces, moluscos, setas, tipos de pescado y sus aplicaciones en alta cocina, carne de caza, cocciones especiales.

Taller de I+D

- Análisis sobre diferentes productos y sus diferentes opciones de cocción
- Creación de propios platos

HABILIDADES SOCIALES

Pensamiento lateral (creatividad)
Gestión del estrés
Resolución de conflictos
Trabajo en equipo, Organización y Planificación
Liderazgo de equipos de trabajo
Habilidades de comunicación

GESTION DE EMPRESA

Gestión empresa restauración

Plan de empresa
Plan de operaciones
Plan de acciones comerciales

Observaciones sectoriales

Visita a diferentes tipos de empresa restauración y, aplicando los conceptos de gestión empresarial, elaboración de dossier sectorial por cada tipo de establecimiento

Trabajo final de Master

Fichas de visita sectorial
Dossier de análisis efectuado en las observaciones sectoriales
Plan de acción





C/ Molíns, 2, 43592 – Xerta,
Tarragona (España)

VILLA RETIRO

GRUP



+34 977 473 810



www.escuelavillaretiro.com

info@escuelavillaretiro.com



@escueladecocinaVR



@escuelacocinavilla