



# **MÁSTER EN GASTRONOMIA**

**2023**

# Escuela de Cocina Chef Fran López

---



La Escuela de Cocina Villa Retiro del chef Fran López es un centro formativo en hostelería ubicado en el Hotel Villa Retiro, en Xerta (Terres de l'Ebre). La Escuela de Cocina Villa Retiro imparte formación presencial en gastronomía y liderazgo en cocina, formación profesional en cocina, cursos técnicos en gastronomía, masterclass en restauración y talleres monográficos.

Al frente del equipo de cocina está el chef Fran López, cuarta generación de restauradores. En la cocina, junto con su equipo, Fran elabora una cocina basada en el producto y el mercado, con toques de innovación sin perder la esencia de la cocina tradicional que le ha permitido atesorar diversos premios y reconocimientos internacionales. Con el método *"aprender haciendo"* y un constante seguimiento académico adquirirás la cultura y técnicas culinarias necesarias para triunfar así como una experiencia de desarrollo personal y creativo orientada hacia el éxito profesional.

Si tienes experiencia como cocinero pero no has recibido formación, si has estudiado pero te queda por aprender, o 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 del Máster



- 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 2023: 31 enero

Final 2023: 01 diciembre

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

1

### Especialización culinaria

Formación en técnicas avanzadas, práctica en *mise en place* partida y práctica en servicio. 1500 horas

2

### Gestión Empresa y TFM

Teoría gestión empresa en restauración, desarrollo y presentación del Trabajo Final de Empresa. 150 horas

3

### Habilidades transversales

Competencias de organización y liderazgo de equipos de trabajo. 50 horas

Total horas de Programa Master en Gastronomía Villa Retiro: 1700 horas.

Clases de martes a sábado de 9 a 17 horas. Horarios especiales para visitas de producto, gestión y para asistencia a concursos culinarios y monográficos.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Descanso	Tutoría Cocina	Tutoría Cocina	Tutoría Cocina	Tutoría Cocina	Tutoría Cocina	Descanso
	Práctica <i>Mise en place</i>	Práctica <i>Mise en place</i>	Práctica <i>Mise en place</i>	Práctica <i>Mise en place</i>	Práctica <i>Mise en place</i>	
	Comida	Comida	Comida	Comida	Comida	
	Práctica Servicio	Práctica Servicio	Práctica Servicio	Práctica Servicio	Práctica Servicio	
	TFM/Gestión	TFM/Gestión	TFM/Gestión	Habilidades Comunicación	Tutoría Cocina	

# Metodología

---



## ESPECIALIZACIÓN EN COCINA

### Talleres Monográficos

Talleres monográficos: talleres y clases magistrales.

### Visitas temáticas

Objetivo: conocer producto desde su origen.

### Prácticas 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.

### Talleres de I+D

Clases dedicadas a la investigación y a la creatividad y creación de propios platos y análisis sobre productos con el soporte del Tutor de I+D del restaurante Villa Retiro 1 estrella Michelin.

### Práctica en gestión de Eventos

Producción de bodas y cáterings y servicio en bodas y banquetes.

# Metodología

---



## 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, entre otros.

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

### Trabajo Final de Empresa

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

### Partidas entrantes fríos y aperitivos

- Utilización de pescados y carnes en crudo
- Desarrollo de nuevas cremas, geles y licuados en frío
- Nuevos aperitivos y tendencias en snacks

### Partida I+D

- Técnicas culinarias y tecnología unidas en Gastronomía
- Creatividad y estudio de los alimentos

### Partida pastelería:

- Elaboraciones y gestión de repostería restaurante
- Desarrollo de nuevos productos y técnicas

# Contenido

---



## Talleres Monográficos

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

## Talleres 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 y resolución de conflictos
- Trabajo en equipo, Organización y Planificación
- Liderazgo de equipos de trabajo y habilidades de comunicación

## GESTIÓN 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.

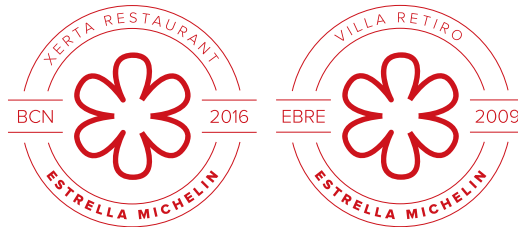
### Trabajo Final de Empresa

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





# MÁSTER EN GASTRONOMÍA



Escuela Homologada por el Servicio de Ocupación de Cataluña (SOC) para impartir especialidades con certificados de profesionalidad niveles 1, 2 y 3.



CONTACTO:

+34 977 473 810

[info@escuelavillaretiro.com](mailto:info@escuelavillaretiro.com)

Calle Molins 2, 43592 Xerta, Tarragona (España)

