ESCUELA DE COCINA
Villa Retiro

CURSO COCINERO PROFESIONAL

2022-2023

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 cómo una experiencia de desarrollo personal y creativo orientada hacia el éxito profesional.

Objetivos



- 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
- Conocer las técnicas y los productos teniendo en cuenta su evolución y procedencia
- Aprender conocimientos culinarios desde un punto de vista de un restaurante gastronómico



- Desarrollar la competencia creativa
- Desarrollar una visión integral de la industria gastronómica
- 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

Requisitos de acceso



- Pasión por la gastronomía
- Actitud y aptitudes para cocina
- Superar entrevista personal

Salidas profesionales



- Cocinero
- Jefe de partida
- Restaurador

Cronograma

15 meses divididos en 4 módulos:

1

Técnicas Básicas de Cocina

De 10 de octubre a 22 de diciembre 2022
90 horas teoría + 350 horas prácticas

2

Producto y técnicas elaboración

De 12 de enero a 23 de junio 2023
180 horas teoría + 700 horas prácticas

3

Prácticas no laborales en restaurante

De 1 de julio a 30 de septiembre 2023
400 horas

4

Técnicas avanzada de Cocina

De 10 de octubre a 22 de diciembre 2023
90 horas teoría + 350 horas prácticas

Total horas del programa de Curso Profesional de Cocinero: 2.160 horas.
Las clases son de lunes a viernes de 9h a 17h

Metodología



TUTORÍAS

Los alumnos cuentan en cada día de su jornada de estudios con tutorías de seguimiento en su desarrollo tanto profesional como personal:

Tutor de cocina

Seguimiento de las prácticas y de los talleres revisando las fichas elaboradas por los alumnos, resolviendo dudas,... Evalúa al alumno en la cocina: actitud, higiene, pulcritud, habilidades y progreso culinario.

Tutor académico

Seguimiento académico en todo su conjunto. Velará por el alumno en todos los ámbitos: clases teóricas, comportamiento, actitud con los compañeros y posibles incidencias.

Tutor profesional

Elaboración de itinerario profesional del alumno identificando en que perfil laboral puede aportar mas valor según talento. Facilitará herramientas y metodología para búsqueda.

Metodología



HABILIDADES SOCIALES

La casuística específica de la cocina debido a la presión en la gestión del tiempo y el trabajo en equipo, hace que sea indispensable que la persona que trabaje, tenga un buen nivel en habilidades sociales y habilidades de comunicación.

El objetivo de esta formación no es únicamente formar cocineros sino grandes personas. Un buen profesional en cocina ha de ser formado tanto en técnicas culinaria como en competencias sociales. Es por ello que esta asignatura es imprescindible en nuestra formación.



TALLERES DE COCINA

Cada semana realización de diferentes talleres de cocina basados en: Cocina Tradicional, creativa y de autor. Los talleres tienen una dinámica teórica y práctica:

- Investigación sobre la temática del taller
- Elaboración del plato protagonista del taller con su ficha correspondiente

Metodología



PRÁCTICAS DE COCINA

Organizadas en tres temáticas i grupos:

- Elaboración del menú del personal de cocina y alumnos
- Preparaciones básicas y mise en place
- Cocciones

Se combina la formación por deducción con la de inducción. Así, como ejemplo en algunos casos, los alumnos reciben la ficha del plato o elaboración por parte del profesor y en otros casos son ellos los que elaboran la ficha en base a la formación recibida.



TALLERES MAGISTRALES

Una vez al mes se imparte un taller magistral de toda una jornada donde los alumnos comparten sesión con profesionales del sector.



VISITAS GASTRONÓMICAS

Durante el curso se reciben y se efectúan visitas de interés gastronómico relacionadas con la pesca, carnes, productos gourmet y vinicultura. Conocer el producto y platos a realizar con cada uno de ellos.

Contenido



TÉCNICAS CULINARIAS

Producto

- Verduras, frutas, frutos secos, hierbas y guarniciones aromáticas
- Especias y condimentos
- Carnes y aves
- Pescados y mariscos
- Arroces y legumbres
- Quesos y derivados
- Huevos
- Aceite de oliva

Salsas y Cocciones

- Cocciones secas, húmedas, mixtas
- Pre-cocciones
- Cocciones a baja temperatura. Cocciones antiguas y modernas
- Cómo escoger una cocción para las verduras
- Salsas tradicionales y especiales: españolas, del mundo. Aplicaciones y conservación
- Fondos y salsas básicas
- Cocción de huevos. Conservación antes y después de la cocción

Estilos de Cocina

- Cocina Moderna: ligazones, nitrógeno líquido, texturizantes
- Cocina Tradicional: recetario. Control de la técnica
- Adaptación de estilos de cocina en la tecnología actual

Contenido



Pastas y Repostería

- Masas y pastas
- Diferencia entre las masas
- Repostería básica
- Pastelería

La cocina como centro de trabajo

- Seguridad e higiene, manipulación de alimentos
- Sistema de producción y organización
- Vestuario, higiene personal de los utensilios y del espacio laboral
- Jerarquía en una cocina

HABILIDADES SOCIALES

Trabajo en equipo

- Estructuras de personalidad. Aporte de valor de cada componente
- Equipo de alto rendimiento (EAR). Fases madurativas de un equipo

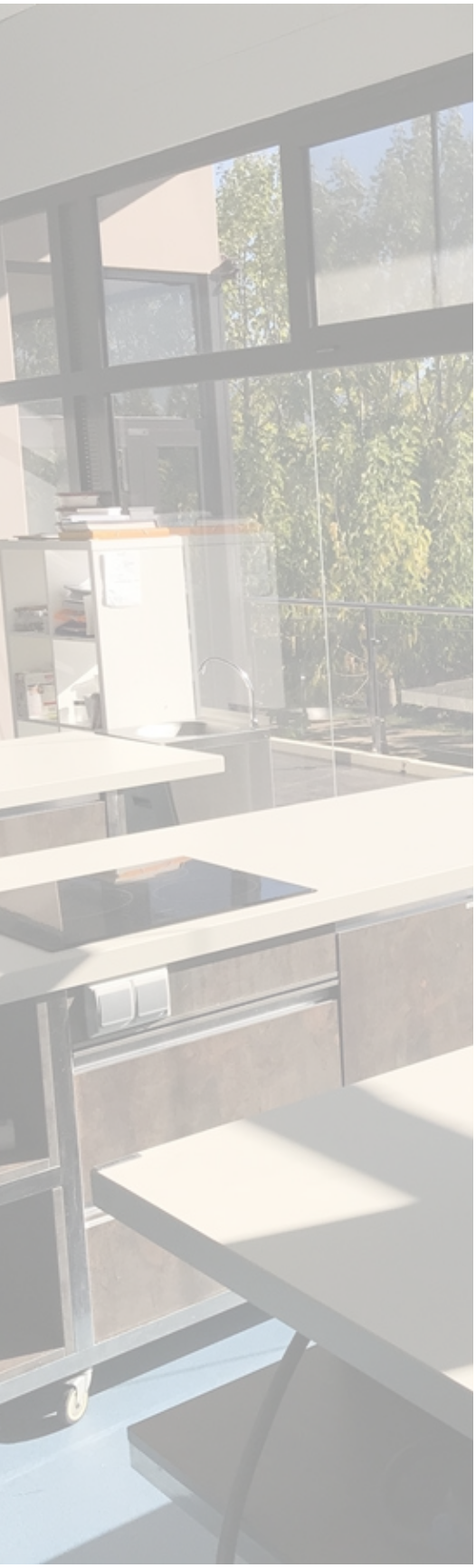
Habilidades de comunicación

- Asertividad y escucha activa
- Saber preguntar y dar feedback. Uso del lenguaje
- Empatía como factor clave en gestión de los compañeros

Inteligencia emocional

- Identificación y autocontrol de las emociones
- Identificación y gestión de las emociones de los demás

Contenido



Organización y planificación

- Gestión del tiempo y la agenda
- Urgente vs Importante. Priorización de tareas

Gestión de conflictos

- Proceso interno y proceso externo
- Calibración de conflictos. Técnicas de resolución de conflictos

TALLER DE COCINA

Cocina Tradicional

- Evolución de la cultura gastronómica y elaboraciones tradicionales

Cocina Creativa

- Técnicas aplicadas a la cocina creativa y elaboraciones con técnicas innovadoras

Cocina de Autor

- Estudio de grandes figuras de la cocina y elaboración plato “estrella” de cada autor

MONOGRÁFICOS

Jornadas temáticas con talleres y clases magistrales:

- La cocina de las setas
- Moluscos y pescados en alta cocina
- Carnes y sus tipos de cocciones
- Arroces patrios y arroces del mundo
- Cocina vegetariana
- Cocina del Bacalao

ESCUELA DE COCINA
Villa Retiro

CURSO COCINERO PROFESIONAL

XERTA RESTAURANT BCN 2016 ESTRELLA MICHELIN

VILLA RETIRO EBRE 2009 ESTRELLA MICHELIN

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

TÜVRheinland CERTIFICADO
Sistema de Gestión ISO 9001:2015
www.tuv.com ID 9000012708

CONTACTO:
+34 977 473 810
info@escuelavillaretiro.com
Calle Molins 2, 43592 Xerta, Tarragona (España)