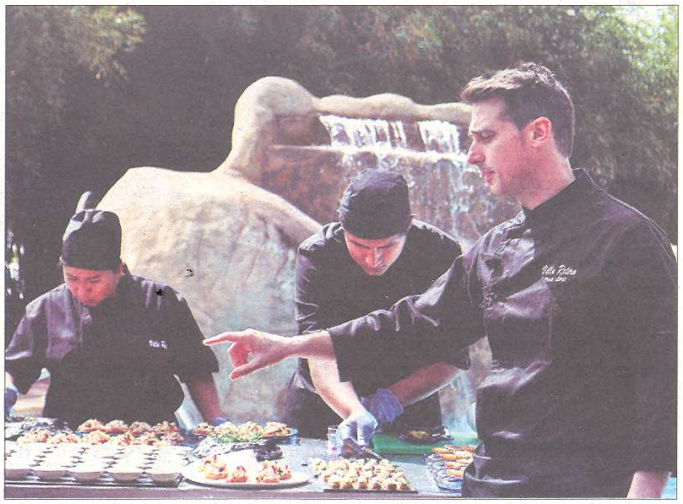
BAIX EBRE El curs, que ofereix 25 places a nivell internacional, començarà el setembre vinent i durarà un any

El xef Fran López engega l'Escola de Cuina Villa Retiro amb un màster de lideratge

El xef del restaurant Torreó de l'Indià, a Xerta, Fran López, lidera la creació de l'Escola de Cuina Villa Retiro, que s'estrenarà el pròxim mes de setembre amb el màster en Gastronomia i Lideratge en Cuina.

XERTA *Redacció*

L'hotel i restaurant Villa Retiro-Torreó de l'Indià, a Xerta, amb una estrella Michelin, ha ampliat la seua oferta a través de la formació de cuiners professionals. El projecte de l'Escola de Cuina Villa Retiro està liderat pel xef Fran López, que el pròxim mes de setembre arrancarà amb el màster en Gastronomia i Lideratge en Cuina amb l'objectiu de formar líders. **"No val només ser un bon cuiner, sinó que cal ser un bon gestor, un bon líder; això és el que demana ara el mercat"**, ha detallat López. **"De vegades tanquen restaurants amb bons cuiners perquè no han pogut tirar endavant un negoci a causa de la seua incapacitat a l'hora de gestionar un equip i liderar la cuina, i aquí els ensenyarem a fer-ho"**, ha afegit. L'Escola, que es projecta a nivell internacional, ofereix fins a 25 places d'un màster que durarà tot un any (40 setmanes) i que inclou mil hores de formació i sis-centes de pràctiques en restaurants amb estrella Michelin. El cost de la matrícula és de 12.400 euros (repartit en diferents pagaments) i actualment ja hi ha onze places reservades.



La presentació de l'Escola de la Cuina es va fer aquest dimecres. / NÚRIA CARO

El projecte és ambiciós i ja s'està en contacte amb diferents universitats perquè puga esdevindre grau universitari. López i altres quatre persones seran els docents interns d'aquesta escola que comptarà amb experts externs, per exemple, en nutrició, així com amb classes magistrals a càrrec de grans noms de la cuina.

Tal com ha explicat el director de l'Escola, Pedro M. Sánchez, es donarà formació en tècniques culinàries, cultura gastronòmica i somelieria, però també en màrqueting i comunicació, gestió comptable i finances, i recursos humans. **"Volem aconseguir xefs executius"**, ha manifestat. López ha assegurat que se sent **"orgullós i emocionat"** d'haver pogut tirar endavant aquest projecte i s'ha mostrat convençut que serà bo per al territori i per a Xerta, on estan ubicats el restaurant i l'hotel. **"Vindrà gent de molts països que farà una estada al territori i, per tant, a més a més de generar llocs de treball, estarem donant vida a la zona"**, ha afegit.

Font: biblioteca.tortosa.cat