

PLAN AGRUPADO DE FORMACIÓN CONTINUA EN HOSTELERÍA 2025

FORMACIÓN PRESENCIAL

ENERO 2025

Curso de cocina ecológica

Una manera de diferenciar tu oferta frente a la competencia, ser más sostenible, ofrecer alimentos de calidad y cercanía manteniendo la rentabilidad.

27 y 28 de enero. GRATUITA

- Lunes 27 de enero de 10:00 a 11:30 h.

Visita a Ekoalde, Centro Logístico de la Producción Ecológica de Navarra

Lugar: Ekoalde. Ctra. Salinas, s/n, 31110 Noáin, Navarra.

- Martes 28 de enero de 17:00 a 19:00 h.

Cómo elaborar platos de carta ecológicos rentables para el bar y el restaurante

Lugar: Aula de cocina de la Cooperativa de Hostelería de Navarra.

Imparten:

- Enrique Arnedo, director técnico del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra (CPAEN/NNPEK).
- Ikerne Indakoetxea. Ekoalde.
- M^a Paz Noguera Asiain, profesora del CI Burlada.
- Belén Urrutia, propietaria y cocinera de Posada Elbete.

FEBRERO 2025

Coctelería (iniciación)

Iniciación en el mundo de la coctelería con las técnicas esenciales, conociendo los secretos de las mezclas perfectas y sumérgete en el fascinante universo de los cócteles.

10 y 11 de febrero.

De 10:00 a 14:00 (8 horas en total)

En el AULA DE COOPERATIVA DE HOSTELERÍA Polígono Iturrondo, 6
31600 Burlada, Navarra.

Precio: 80€/persona

Imparte: Carlos Rodríguez, Presidente de la Asociación de Bartenders de Navarra.

Temario:

- Cocktails Internacionales
- Los clásicos
- Los imprescindibles
- La “nueva era”
- La importancia del bajo mostrador y la estación central.

Más información e inscripciones en el 948 22 88 22 y naroa@anapeh.com

MARZO 2025

Creatividad e Innovación en Pinchos, Tapas y Cazuelas

Impulsar la creatividad y la renovación en la oferta de pinchos, tapas y cazuelas de la hostelería navarra, reinventar las recetas de siempre y mostrando técnicas y formatos innovadores en un showcooking (clases demostrativas).

3,4,10 Y 11 de marzo.

De 17 a 19:30h. (Total 10 horas de formación en 4 días)

En el AULA DE COOPERATIVA DE HOSTELERÍA Polígono Iturrondo, 6
31600 Burlada, Navarra.

Precio: 90€/persona

Imparte: El Chef Vicente Ursúa

Más información e inscripciones en el 948 22 88 22 y naroa@anapeh.com

MAYO 2025

Domina la atención en barra y sala, y conquista a tus clientes.

Profundizar al detalle en la atención dentro de la barra y en sala, optimizando los recursos y técnicas más demandadas en el sector de cara a completar el perfil profesional hostelero. En estas sesiones teórico-prácticas también compartiremos ejemplos reales entre alumn@s para buscar la mejora continua.

12 y 13 de mayo

De 17 a 20h. (Total 6 horas)

En el AULA DE COOPERATIVA DE HOSTELERÍA Polígono Iturrondo, 6
31600 Burlada, Navarra.

Precio: 60€/persona

Imparte: Natalia Escudero

Más información e inscripciones en el 948 22 88 22 y naroa@anapeh.com

NOVIEMBRE 2025

COCINA CREATIVA Y DESARROLLO AROMÁTICO

Formación dirigida a cociner@s y profesionales de hostelería en Navarra, centrada en el desarrollo de la creatividad culinaria a partir del conocimiento de los compuestos aromáticos, las gamas sensoriales y el producto local y de temporada.

- Lunes 17, lunes 24 y martes 25 de noviembre de 17 a 19:30h. (Total 7 horas y 30 minutos).
- 100€ / persona.
- En el AULA DE COOPERATIVA DE HOSTELERÍA Polígono Iturrondo, 6
31600 Burlada, Navarra.
- Plazas limitadas.
- Imparte: Chef Vicente Ursúa de Ubuntu GastronomiK

Más información e inscripciones en el 948 22 88 22 y naroa@anapeh.com

*Formación exclusiva para asociad@s de ANAPEH y empresas adheridas al Plan Agrupado de Formación Continua en Hostelería de ANAPEH.

Innovaciones enogastronómicas con alma Navarra

Esta formación es un viaje práctico. Degustaremos y analizaremos maridajes disruptivos, comprobando cómo estas creaciones potencian productos emblemáticos de la gastronomía navarra.

- **26 de noviembre, miércoles de 10:30 a 13h.** (Total 2 horas y 30 minutos).
- **Gratúta.**
- En el AULA DE COOPERATIVA DE HOSTELERÍA Polígono Iturrondo, 6 31600 Burlada, Navarra.
- **Plazas limitadas.**
- **Imparte:** Carlos Rodríguez, Presidente de la Asociación de Bartenders de Navarra.

Más información e inscripciones en el 948 22 88 22 y naroa@anapeh.com

*Formación exclusiva para asociad@s de ANAPEH y empresas adheridas al Plan Agrupado de Formación Continua en Hostelería de ANAPEH.

Financiado por UPNA dentro del programa Micro proyectos de investigación para empresas vinculadas a Turismo Enogastronómico de Navarra.

FORMACIÓN ONLINE

Manipulador de alimentos, alérgenos y Autocontrol-APPCC en Navarra

Con esta formación obtendrás los conocimientos básicos y la certificación necesaria para trabajar en el sector hostelero y cumplir con la normativa vigente en Navarra.

Imparte: Maria José Lizasoain Iriso, licenciada en veterinaria y consultora de Consultoría Alimentaria Conali.

Precio: 33€

Duración: 1 hora y media dividida en 6 videos de 15 minutos.

Inscripciones en <https://fitfox.app/actividad/3634>