

PLAN AGRUPADO DE FORMACIÓN CONTINUA EN HOSTELERÍA 2026

FORMACIÓN PRESENCIAL

MARZO 2026

“Renueva tu oferta 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).

2,3,9 Y 10 de marzo de e 17 a 19:30h.

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

Precio: 120€/persona

Temario:

- *Sesión 1: Pinchos Clásicos y su Evolución Creativa*
- *Sesión 2: Tapas en Pequeño Plato*
- *Nuevos panes*
- *Sesión 3: Cazuelas Creativas*
- *Sesión 4: Pinchos y Tapas de Autor*

“Sabores con historia”

Taller demostración con degustación, de bebidas tradicionales armonizadas con tapas clásicas.

4 de marzo Pamplona de 19 a 21 horas

11 de marzo Tudela de 19 a 21 horas

18 de marzo Lekunberri de 19 a 21 horas

Precio: 20€/persona

Jornada de elaboraciones y armonía:

- *Sangría Blanca acompañada de Gilda tradicional*
- *Spritz Rosado de Garnacha de Navarra acompañado de Chistorra*
- *Tinto de verano acompañado de Croqueta tradicional*
- *Moscatel con frutas*

Servicio básico de sala y barra para camarero/a

Trabajamos cómo atender mejor, cómo servir correctamente un vino y cómo recomendarlo sin incomodar. Hacemos simulaciones reales, practicamos el discurso y corregimos errores habituales que muchas veces cuestan ventas sin que nos demos cuenta.

Objetivo: que el equipo gane seguridad y pueda vender más sin mayor esfuerzo y coste.

Fecha: próximamente

Imparte: Damaxen Vinoteca

Duración: 2h

Precio: 18 €/persona

Metodología y contenido:

- *Simulación de situaciones reales en sala y barra.*
- *Práctica de servicio correcto de vino y bebidas*
- *Técnicas de recomendación en la práctica.*
- *Gestión de objeciones y comunicación efectiva*
- *Corrección de errores habituales en el servicio.*

Resultado esperado: Equipo más seguro, resolutivo y con mayor capacidad de venta en contexto real.

Guía de Maridaje Básico (Carta Media)

Aquí catamos y comparamos para entender qué funciona y por qué. Aplicamos directamente los conceptos a una carta tipo y entrenamos cómo explicarlo al cliente de forma sencilla y natural.

Objetivo: que recomendar un vino deje de ser una duda y se convierta en una oportunidad.

Fecha: próximamente

Imparte: Damaxen Vinoteca

Duración: 3h

Precio: 30 €/persona

Metodología y contenido:

- *Cata práctica comparativa para entender armonías.*
- *Ejercicios aplicados sobre carta tipo*
- *Construcción guiada de propuestas de maridaje.*
- *Argumentario de venta entrenado en dinámicas reales*

Resultado esperado: Mayor criterio en recomendación, coherencia en carta y aumento del ticket medio.

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: 34€

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

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

FEBRERO 2026

Herramientas de gestión y analítica para KPIs: Meta y Analytics.

Para las empresas que forman parte del Club Cero Residuos. Cada formación incluirá : una revisión individual previa con Pablo Granell, formación online grupal y una sesión de asesoramiento individual posterior.

23 de febrero.

De de 11 a 12:30h

Online

Precio: 20€/persona

Imparte: Pablo Granell, consultor

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

MARZO 2026

Cómo crear Experiencias con impacto real

Para las empresas que forman parte del Club Cero Residuos. Cada formación incluirá : una revisión individual previa con Pablo Granell, formación online grupal y una sesión de asesoramiento individual posterior.

9 DE MARZO de 11 a 12:30h

Online

Precio: 20€/persona

Imparte: Pablo Granell, consultor



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

ABRIL 2026

Contenido que conecta: Estrategia Digital e Inteligencia Artificial.

Para las empresas que forman parte del Club Cero Residuos. Cada formación incluirá: una revisión individual previa con Pablo Granell, formación online grupal y una sesión de asesoramiento individual posterior.

20 DE ABRIL de 11 a 12:30h

Online

Precio: 20€/persona

Imparte: Pablo Granell, consultor

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