Actuación enmarcada en el proyecto "Donostia/San Sebastián, una experiencia enogastronómica sostenible e innovadora" "Plan de Sostenibilidad Turística en Destino (PSTD) - Plan Nacional de Enogastronomía" ejecutado en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, y financiado por fondos de la Unión Europea-Next GenerationEU.

PÍLDORAS FORMATIVAS. Itinerario formativo en BARRA.

Impartido entre el 7 de enero y el 5 de febrero de 2026

Lugar de impartición:

Uba Hostel. Otxoki bar-bokateria. Paseo de Uba 43. 20014 Donostia-San Sebastián.

Lugar de impartición: Uba Hostel. Otxoki bar-bokateria. Paseo de Uba 43. 20014 Donostia-San Sebastián.

LLEGADA DESDE LA CIUDAD

Desde diferentes puntos de la ciudad (plaza Easo, campo de fútbol de Anoeta, Loiola, Herrera) se puede llegar aUba Hostel con el Topo (estación destino = INTXAURRONDO).

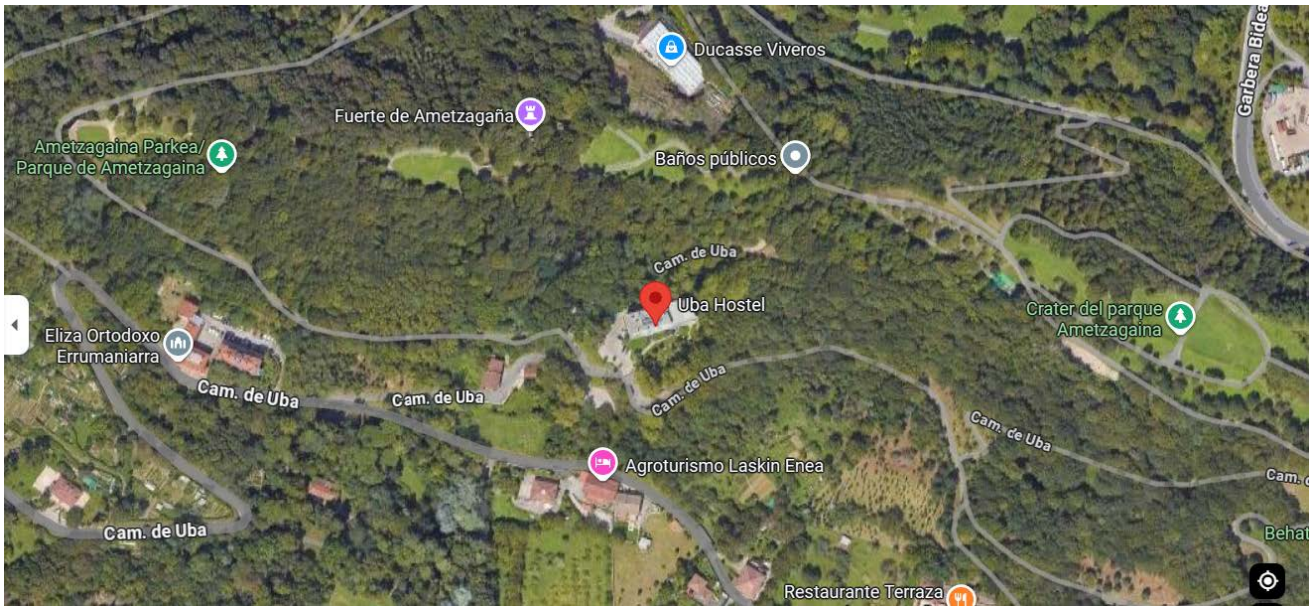
Al salir de la estación de tren, cruce el camino de dos carriles (paseo de Otxoki) y gire a la izquierda hasta entrar en el parque de Ametzagaina. La señal peatonal (en verde) le indicará el acceso (10 minutos) hasta nuestro albergue.

El autobús 33 sale de la Avenida de la Libertad y se detiene en el Paseo de Otxoki. A la derecha de la estación se encuentra la entrada al parque de Ametzagaina.

A la entrada del parque, las señales peatonales (en verde) indican el recorrido (10 minutos) para llegar a nuestro albergue.

En Amara, en el número 10 de la avenida de Madrid se encuentra la parada del autobús 24 que conecta con el paseo de Otxoki. A la derecha de la estación se encuentra la entrada al parque de Ametzagaina.

A la entrada del parque, las señales peatonales (en verde) indican el recorrido (10 minutos) para llegar a nuestro albergue.



1. COCTELERÍA BÁSICA.

Fechas: del 7 y 8 de enero de 2026. De 9 a 14h.

Objetivo

Proporcionar los conocimientos fundamentales y las técnicas básicas para la elaboración de cócteles clásicos y modernos, así como el manejo adecuado de utensilios y licores.

Contenido:

*Introducción a la coctelería: historia y evolución.

*Clasificación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

*Utensilios y cristalería básica del bar.

*Técnicas de preparación: mezclado, agitado, macerado, etc.

*Recetas de cócteles clásicos (Mojito, Margarita, Dry Martini, Caipiriña).

*Decoración y presentación de cócteles.

*Higiene y seguridad en el área de trabajo.

Nivel de Exigencia Previa:

*Dirigido a principiantes sin experiencia previa en coctelería.

Duración

10 horas

Lugar de impartición:

Otxoki Taberna. Paseo de Uba 43. 20014 Donostia-San Sebastián.

2. COCTELERÍA AVANZADA.

Fechas: del 9 y 12 de enero de 2026. De 9 a 14h.

Objetivo

Desarrollar habilidades avanzadas en la creación de cócteles, experimentación con nuevas técnicas y sabores, y profundización en el conocimiento de destilados y licores premium.

Contenido:

*Mixología molecular y técnicas de vanguardia.

*Elaboración de jarabes, bitters y espumas caseras.

*Maridaje de cócteles con alimentos.

*Creación de cócteles de autor y personalización.

*Conocimiento profundo de destilados (whisky, ron, ginebra, tequila).

*Gestión de inventario y costes en la barra.

*Tendencias actuales en el mundo de la coctelería.

Nivel de Exigencia Previa:

*Haber completado el curso de Coctelería Básica o tener conocimientos equivalentes.

Duración

10 horas

Lugar de impartición:

Otxoki Taberna. Paseo de Uba 43. 20014 Donostia-San Sebastián.

3. INTRODUCCIÓN AL BARISMO

Fechas: del 13 y 14 de enero de 2026. De 9 a 14h.

Objetivo

Adquirir los conocimientos esenciales sobre el café, desde su origen hasta la preparación de bebidas básicas, y el manejo adecuado de la máquina de espresso.

Contenido:

*Historia y origen del café.

*Tipos de granos de café y sus características.

*Proceso de tueste y molienda.

*Manejo y mantenimiento básico de la máquina de espresso.

*Preparación de espresso perfecto.

*Técnicas básicas de vaporización de leche.

*Elaboración de bebidas clásicas: Cappuccino, Latte, americano.

Nivel de Exigencia Previa:

*Ninguno. Dirigido a principiantes interesados en el mundo del café.

Duración

10 horas

Lugar de impartición:

Otxoki Taberna. Paseo de Uba 43. 20014 Donostia-San Sebastián.

4. BARISMO PROFESIONAL

Fechas: del 15 y 16 de enero de 2026. De 9 a 14h.

Objetivo

Perfeccionar las técnicas de preparación de café, dominar el arte latte, y profundizar en el conocimiento de variedades de café y métodos de extracción avanzados.

Contenido:

*Análisis sensorial del café: cata y perfiles de sabor.

*Métodos de extracción alternativos (V60, Chemex, Aeropress, Prensa Francesa).

*Arte Latte: técnicas avanzadas de vertido y diseño.

*Ajuste fino de la molienda y la extracción.

*Gestión de la calidad del café en el establecimiento.

*Tendencias y novedades en el mundo del barismo.

*Atención al cliente en la barra de café.

Nivel de Exigencia Previa:

*Haber completado el curso de Introducción al Barismo o tener conocimientos equivalentes.

Duración

10 horas

Lugar de impartición:

Otxoki Taberna. Paseo de Uba 43. 20014 Donostia-San Sebastián.

5. CATA DE VINOS: NIVEL INICIAL

Fechas: del 21 y 22 de enero de 2026. De 9 a 14h.

Objetivo

Introducir a los participantes en el mundo de la cata de vinos, enseñando los principios básicos de la apreciación sensorial y la identificación de las principales variedades de uva.

Contenido:

*Introducción al vino: historia y regiones vinícolas.

*Tipos de vino: tintos, blancos, rosados, espumosos y dulces.

*El proceso de elaboración del vino.

*Principios básicos de la cata: fase visual, olfativa y gustativa.

*Identificación de aromas y sabores comunes en el vino.

*Servicio y conservación del vino.

* Vocabulario básico de la cata.

Nivel de Exigencia Previa:

*Ninguno. Dirigido a aficionados sin experiencia previa en cata de vinos.

Duración

10 horas

Lugar de impartición:

Otxoki Taberna. Paseo de Uba 43. 20014 Donostia-San Sebastián.

6. CATA DE VINOS: NIVEL INTERMEDIO

Fechas: del 23 y 26 de enero de 2026. De 9 a 14h.

Objetivo

Profundizar en el análisis sensorial del vino, explorar variedades de uva menos comunes y aprender a identificar defectos y cualidades específicas en diferentes tipos de vino.

Contenido:

*Análisis avanzado de la cata: identificación de terroirs y añadas.

*Principales regiones vinícolas del mundo y sus características.

*Variedades de uva internacionales y autóctonas.

*Defectos y enfermedades del vino.

*Maridaje avanzado de vinos y alimentos.

*Vinos de guarda y su evolución.

*Tendencias actuales en el mundo del vino.

Nivel de Exigencia Previa:

*Haber completado el curso de Cata de Vinos: Nivel Inicial o tener conocimientos equivalentes.

Duración

10 horas

Lugar de impartición:

Otxoki Taberna. Paseo de Uba 43. 20014 Donostia-San Sebastián.

7. SERVICIO DE SALA Y ATENCIÓN AL CLIENTE

Fechas: del 27 y 28 de enero de 2026. De 9 a 14h.

Objetivo

Desarrollar las habilidades necesarias para ofrecer un servicio de sala excepcional, garantizando la satisfacción del cliente y la eficiencia en el servicio.

Contenido:

*Protocolo y etiqueta en el servicio de sala.

*Tipos de servicio (a la francesa, a la inglesa, a la rusa, americano).

*Manejo de comensales y resolución de conflictos.

*Técnicas de venta sugestiva y cruzada.

*Comunicación efectiva con el cliente y el equipo de cocina.

*Preparación y montaje de mesas.

*Atención a clientes con necesidades especiales (alergias, intolerancias).

Nivel de Exigencia Previa:

*Ninguno. Dirigido a personal de sala o interesados en el servicio al cliente en hostelería.

Duración

10 horas

Lugar de impartición:

Otxoki Taberna. Paseo de Uba 43. 20014 Donostia-San Sebastián.

8. GESTIÓN DE BODEGA Y MARIDAJE

Fechas: del 29 y 30 de enero de 2026. De 9 a 14h.

Objetivo

Capacitar en la gestión eficiente de la bodega de un establecimiento hostelero, incluyendo la selección, almacenamiento y rotación de vinos, así como el arte del maridaje.

Contenido:

*Diseño y organización de la bodega.

*Control de inventario y optimización de costes.

*Selección de vinos para la carta.

*Principios del maridaje: armonías y contrastes.

*Maridaje con diferentes tipos de cocina y platos.

*Gestión de proveedores y negociación.

*Legislación y normativas aplicables a la venta de bebidas alcohólicas.

Nivel de Exigencia Previa:

*Conocimientos básicos de vinos o haber completado el curso de Cata de Vinos: Nivel Inicial.

Duración

10 horas

Lugar de impartición:

Otxoki Taberna. Paseo de Uba 43. 20014 Donostia-San Sebastián.

9. ELABORACIÓN DE BEBIDAS SIN ALCOHOL Y SMOOTHIES

Fechas: del 2 y 3 de febrero de 2026. De 9 a 14h.

Objetivo

Aprender a crear una variedad de bebidas refrescantes sin alcohol, incluyendo zumos naturales, mocktails y smoothies, con énfasis en la creatividad y la presentación.

Contenido:

*Ingredientes y equipos para bebidas sin alcohol.

*Zumos naturales y combinaciones de frutas y verduras.

*Mocktails: recetas y técnicas de preparación.

*Smoothies y batidos: combinaciones nutritivas y energéticas.

*Decoración y presentación de bebidas sin alcohol.

*Tendencias en bebidas saludables y funcionales.

*Costes y rentabilidad de las bebidas sin alcohol.

Nivel de Exigencia Previa:

*Ninguno. Interés en la creación de bebidas refrescantes.

Duración

10 horas

Lugar de impartición:

Otxoki Taberna. Paseo de Uba 43. 20014 Donostia-San Sebastián.

10. DIGITALIZACIÓN DEL SERVICIO DE BARRA

Fechas: del 4 y 5 de febrero de 2026. De 9 a 14h.

Objetivo

Capacitar en el uso de herramientas y tecnologías digitales para optimizar la gestión y el servicio en la barra, mejorando la eficiencia y la experiencia del cliente.

Contenido:

*Sistemas de punto de venta (POS) y software de gestión de barra.

*Aplicaciones móviles para pedidos y pagos.

*Gestión de inventario digital y control de stock.

*Marketing digital y redes sociales para bares.

*Análisis de datos para la toma de decisiones.

*Automatización de procesos en la barra.

*Tendencias tecnológicas en la hostelería.

Nivel de Exigencia Previa:

*Conocimientos básicos de informática y manejo de dispositivos móviles.

Duración

10 horas

Lugar de impartición:

Otxoki Taberna. Paseo de Uba 43. 20014 Donostia-San Sebastián.