

The background of the entire image is a close-up photograph of a hand holding a white coffee cup. A stream of white milk is being poured from a silver pitcher into the cup, creating a latte art design on the surface of the coffee. The background is dark and out of focus.

STOW  
AKADEMIJA



## LOKACIJA

Srednja šola za gostinstvo in  
turizem Maribor



*Delavnica*

STOW COFFEE ACADEMY

# SENSORY CUPPING TABLE

*Nauči se okušat kavo in spoznaj svet okusov kave.*

## **SENSORY CUPPING TABLE**

je delavnica na kateri okušamo od tradicionalno do eksperimentalno procesiranimi redkimi kavami najbolj priznanih butičnih farm. Izjemen poudarek delavnic Sensory Cupping Table je tudi področje sensorike, tu se poglobimo v znanost okušanja.

V ceno je vključena vrečka 250g kave v zrnu, ki jo dobi vsak udeleženec delavnice.

### **KJE**

Akademija Stow  
Srednja šola za gostinstvo  
in turizem Maribor  
Mladinska ulica 14a,  
2000 Maribor

### **TERMINI**

FEBRUAR 2020

### **KDAJ**

16:00 – 18:00

### **CENA**

20,00€ z ddv

### **KONTAKT**

[akademija@stow.si](mailto:akademija@stow.si)



*Delavnica*

STOW COFFEE ACADEMY

# PRO BARISTA

*Spustite se v znanost priprave popolnega espressa.*

## **PRO BARISTA**

Barista masterclass je namenjen vsem, ki bi želeli specializirano strokovno znanje iz kavnega področja nadgraditi na višji nivo v vseh ključnih segmentih. Tečaj je posebej zasnovan za lastnike in vodje kavarn, restavracij in hotelov kjer želite dvigniti kavo na višji nivo in sestaviti specializiran kavni meni.

Pokazali vam bomo koncept in številne načine za izboljšanje dobička s pomočjo učinkovitosti pri pripravi kavnih napitkov in odpravi odpada kave in mleka vse z namenom čim večje ekonomske učinkovitosti obrata. Tečaj je idealen za vse, ki imate obstoječi ali še odpirate gostinski obrat s ponudbo kave.

## **KJE**

Akademija Stow  
Srednja šola za gostinstvo  
in turizem Maribor  
Mladinska ulica 14a,  
2000 Maribor

## **TERMINI**

FEBRUAR 2020

## **KDAJ**

10:00 – 16:00

## **CENA**

260,00€ z ddv

## **KONTAKT**

[akademija@stow.si](mailto:akademija@stow.si)

A black pitcher with a white handle is shown against a light background. A white rectangular overlay is centered on the pitcher, containing text. The text is arranged vertically: a cursive word, a sans-serif brand name, a large sans-serif title, and a cursive subtitle.

*Delavnica*

STOW COFFEE ACADEMY

# LATTE ART

*Nauči se risat različne vzorce na kavo.*

## **LATTE ART**

Tečaj Latte Art nas uvede v umetnost risanja po kavah. Spoznali se boste z znanostjo mleka in različnimi tehnikami priprave mlečne kreme za latte art in tehnikami vlivanja mleka v skodelico za risanje vzorcev kot so srce, tulipan in la rosseta, kot tudi napredne vzorce.

Latte art zajema:

- mikrofoam, popolna mlečna krema
- kvaliteta mleka in različni tipi
- simetrija in kontrast
- analiza tehničnih zahtev

## **KJE**

Akademija Stow  
Srednja šola za gostinstvo  
in turizem Maribor  
Mladinska ulica 14a,  
2000 Maribor

## **TERMINI**

17. JANUAR 2020

## **KDAJ**

10:00 – 15:00

## **CENA**

150,00€ z ddv

## **KONTAKT**

akademija@stow.si



STOW  
COFFEE ROASTERS

# SCA TEČAJI

*Coffee Diploma Program*

*SCA Tečaj*

STOW COFFEE ACADEMY

# BARISTA SKILLS FOUNDATION

*Naučite se osnov profesionalnega barista.*

## **BARISTA SKILLS FOUNDATION**

Tečaj je namenjen vsem, ki bi želeli pridobiti znanje strokovnih osnov iz delovnega okolja profesionalnega barista. Naučite se biti natančni, učinkoviti in organizirani.

Za pridobitev SCA certifikata ni potrebno doplačilo. Na tem tečaju pridobite znanje o:

- pot kave od zrna do skodelice
- surova kava, praženje in senzorika
- espresso aparat, kavni mlin
- ekstrakcija in espresso receptura
- vzdrževanje in čistoča
- cupping

## **KJE**

Akademija Stow  
Srednja šola za gostinstvo  
in turizem Maribor  
Mladinska ulica 14a,  
2000 Maribor

## **TERMINI**

FEBRUAR 2020

## **KDAJ**

10:00 – 16:00

## **CENA**

260,00€ z ddv

## **SCA CERTIFIKAT**

0,00€ člani SCA

0,00€ nečlani SCA

## **KONTAKT**

[akademija@stow.si](mailto:akademija@stow.si)

*SCA Tečaj*

STOW COFFEE ACADEMY

# BARISTA SKILLS INTERMEDIATE

*Naučite se veščin profesionalnega barista.*

## **BARISTA SKILLS INTERMEDIATE**

Dvodnevni tečaj je namenjen vsem, ki bi želeli strokovno znanje profesionalnega barista nadgraditi v segmentih sensorike, priprave receptur po standardu WBC in normativov, ter vodenju kavarne.

Naučimo se kako lahko manipuliramo z okusom kave z uporabo spremenljivk kot je temperatura, doza, čas in granulacija mletja. Na tem tečaju pridobite znanje o:

- vpliv različnih procesinih metod na okus
  - sorte kave
  - senzorični trening in cupping protokol
  - manipulacija ekstrakcije z granulacijo, dozo, temperaturo in časom
- Management upravljanja specialty coffee shopa

## **KJE**

Akademija Stow  
Srednja šola za gostinstvo  
in turizem Maribor  
Mladinska ulica 14a,  
2000 Maribor

## **TERMINI**

2 DNI JANUAR 2020

## **KDAJ**

10:00 – 16:00

## **CENA**

400,00€ z ddv

## **SCA CERTIFIKAT**

125,00€ člani SCA

205,00€ nečlani SCA

## **KONTAKT**

[akademija@stow.si](mailto:akademija@stow.si)



*SCA Tečaj*

STOW COFFEE ACADEMY

# BARISTA SKILLS PROFESSIONAL

*Poglobite se v znanost profesionalnega barista.*

## **BARISTA SKILLS PROFESSIONAL**

Tri dnevni tečaj je namenjen vsem, ki bi želeli strokovno znanje profesionalnega barista nadgraditi v segmentih senzorike, priprave receptur po standardu WBC in normativov, ter vodenju specialty coffee shopa.

Na tretji stopnji se poglobimo v samo znanost priprave kave. Na tem tečaju pridobite znanje o:

- sorte kave
- kako ustvariti mešanico kave
- organske kisline v kavi
- znanost espresso recepture
- znanost mleka in latte art
- analiza vode in njen vpliv na okus
- upravljanje specializirane kavarne

## **KJE**

Kavarna Stow  
Gosposka 15, Ljubljana

## **TERMINI**

10 - 12. februar 2020

## **KDAJ**

09:00 – 16:00

## **CENA**

850,00€ z ddv


## **SCA CERTIFIKAT**

215,00€ člani SCA

305,00€ nečlani SCA

## **KONTAKT**

[akademija@stow.si](mailto:akademija@stow.si)

An aerial photograph of a coffee processing facility. In the foreground, there are several long, narrow drying beds filled with coffee beans, one of which is a vibrant red. The beds are separated by white wooden walkways. In the background, there are several large, industrial-style buildings with metal roofs, and a lush green landscape with hills under a blue sky with scattered clouds.

*SCA Tečaj*

STOW COFFEE ACADEMY

# INTRODUCTION TO COFFEE

*Noučite se vse kar potrebujete vedeti o kavi.*

## **INTRODUCTION TO COFFEE**

Tečaj je namenjen vsem, ki začenjate z izobraževanjem za SCA Coffee Diplomo ali s profesionalno kariero na področju kavne industrije. Na tem tečaju se boste naučili na splošno od zgodovine, kavovca, priprave in okušanja kave.

Na tem tečaju pridobite znanje o:

- zgodovina kave
- pot kave od zrna do skodelice
- surova kava
- praženja kava
- cupping

## **KJE**

Kavarna Stow  
Gosposka 15, Ljubljana

## **TERMINI**

09. januar 2020

## **KDAJ**

09:00 – 14:00

## **CENA**

70,00€ z ddv


## **SCA CERTIFIKAT**

70,00€ člani SCA

70,00€ nečlani SCA

## **KONTAKT**

[akademija@stow.si](mailto:akademija@stow.si)



*SCA Tečaj*

STOW COFFEE ACADEMY

**BREWING  
FOUNDATION**

*Noučite se osnov filter kave.*

## **BREWING FOUNDATION**

Tečaj je namenjen vsem, ki se želite naučiti različnih tehnik in metod priprave vrhunske filter kave. Ne glede ali ste začetnik ali profesionalc tečaj vas bo naučil, da boste s pripravo izvlekli maksimum okusa, ki ga kava ponuja.

Na tem tečaju pridobite znanje o:

- sorte kave
- vpliv procesnih metod na okus
- granulacija kave
- golden cup SCA standard
- različne metode priprave

## **KJE**

Kavarna Stow  
Gosposka 15, Ljubljana

## **TERMINI**

20. januar 2020

## **KDAJ**

09:00 – 15:00

## **CENA**

260,00€ z ddv

## **SCA CERTIFIKAT**

0,00€ člani SCA

0,00€ nečlani SCA

## **KONTAKT**

[akademija@stow.si](mailto:akademija@stow.si)