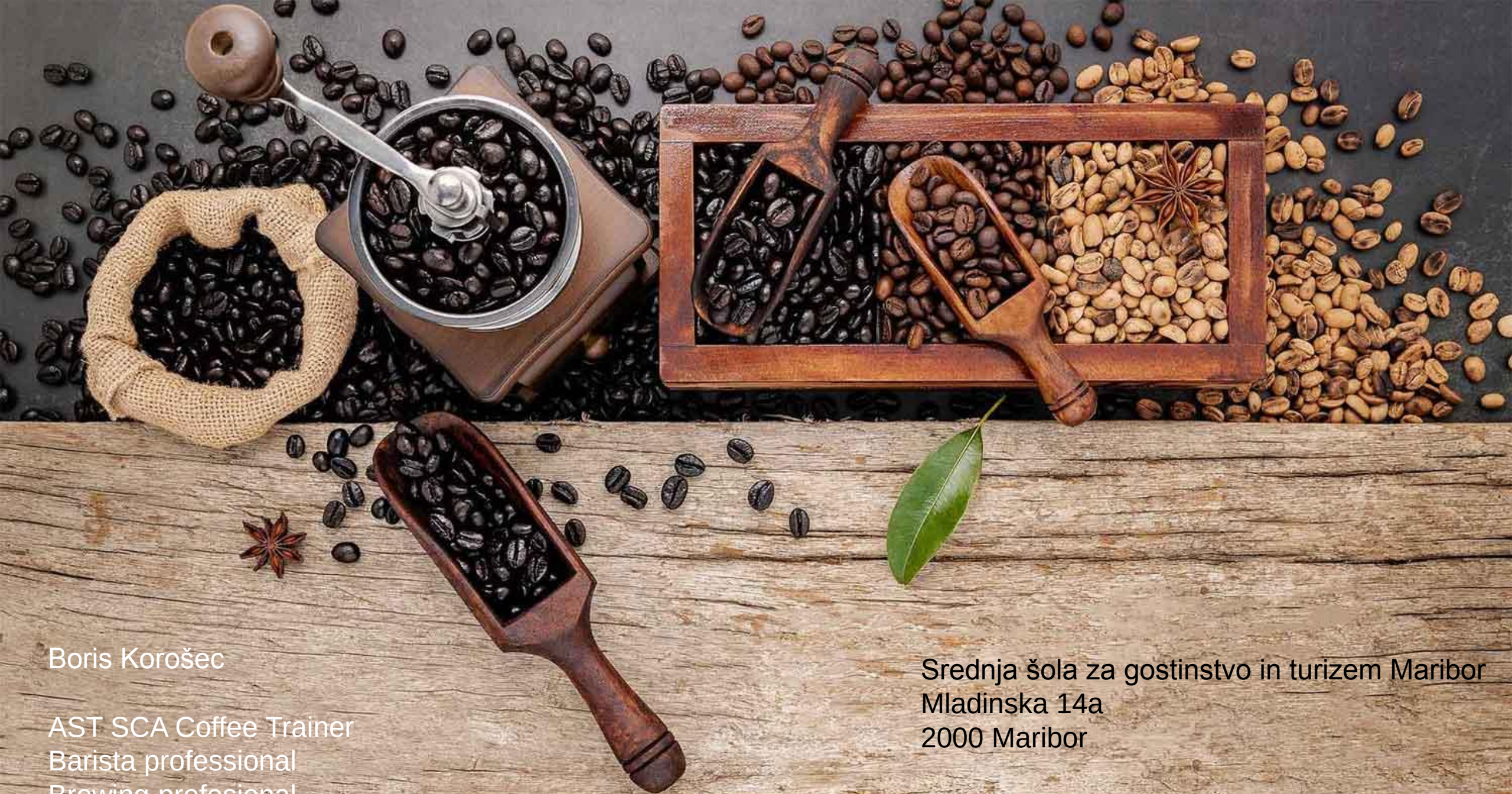




SREDNJA ŠOLA
ZA GOSTINSTVO
IN TURIZEM
MARIBOR

BARISTA TEČAJI



Boris Korošec

AST SCA Coffee Trainer
Barista professional
Brewing profesional

Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor
Mladinska 14a
2000 Maribor

Kontakt: Boris.Korosec@guest.arnes.si

Specialty coffee association

SCA

Specialty Coffee Association je neprofitna organizacija, ki temelji na članstvu in predstavlja na tisoče strokovnjakov za kavo, od proizvajalcev do baristov po vsem svetu. Zgrajeni na temeljih odprtosti, vključenosti in moči skupnega znanja, spodbujamo globalno kavno skupnost in podpiramo dejavnosti, da bi specialty kava postala uspešna, pravična in trajnostna dejavnost za celotno vrednostno verigo.

O SCA

Specialty Coffee Association (SCA) je trgovinsko združenje, ki temelji na odprtosti, vključenosti in moči skupnega znanja. Namen SCA je spodbujati globalne skupnosti proizvajalcev kave, da bi podprle dejavnosti, da bi kava postala bolj trajnostna, pravičnejša in uspešnejša dejavnost za celotno vrednostno verigo. Od pridelovalcev kave do baristov in pražarn, naše članstvo sega po vsem svetu in zajema vse elemente verige vrednosti kave. SCA deluje kot povezovalna sila znotraj industrije specialty kave in si prizadeva narediti kavo boljšo z dvigovanjem standardov po vsem svetu s pomočjo sodelovalnega in progresivnega pristopa. Predan izgradnji industrije, ki je pravična, trajnostna in skrbna za vse, SCA črpa iz dolgoletnih vpogledov in navdiha skupnosti specialty kave.

Naš namen

SCA bo spodbujal globalno skupnost proizvajalcev kave in podpiral dejavnosti, da bo kava specialty postala uspešna, pravična in trajnostna dejavnost za celotno vrednostno verigo.

Naša vizija

Ustvariti učinkovito, verodostojno in dinamično organizacijo, ki bo dala glas in vsebino možnostim specialty kave po vsem svetu.

Naša misija

Vključite, navdihnite in razširite trajnostno globalno skupnost specialty kave z vodenjem dogodkov, izobraževanja in raziskav.

Naši strateški cilji

Naredite industrijo specialty kave bolj trajnostno z agendo, osredotočeno na partnerstva, izobraževanje, raziskave in zagovorništvo.

Z našo mrežo in programi ustvarite priložnosti za poklicno sodelovanje in individualno rast.

Razširite našo globalno mrežo in izboljšajte izkušnje naših deležnikov s sodelovanjem z lokalnimi skupnostmi.

Zagotavljanje izjemnih storitev članom svetovne skupnosti specialty kave v vsem, kar počnemo.



01

Barista tečaji



Uvod v kavo - Introduction to coffee
Umetnost risanja na kavo - Latte art

02

SCA tečaji (Kavna diploma)



Barista skills foundation 1. stopnja
Barista skills intermediate 2. stopnja
Barista skills professional 3. stopnja

03

SCA tečaji (Kavna diploma)



Brewing foundation 1. stopnja
Brewing intermediate 2. stopnja
Brewing professional 3. stopnja

SCA Kavna diploma



Uvod v kavo - Introduction to coffee



- Na tem tečaju pridobite 5 točk za kavno diplomo (100 točk).
- Termini: 13.00 – 18.00
- Cena: 90,00€ z ddv + 100,00€ SCA certifikat

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.

Umetnost risanja 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 tehnikami vlivanja mleka v skodelico za risanje vzorcev kot so srce, tulipan in rosseta, kot tudi napredne vzorce.

Latte art zajema:

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

Termini:

13.00 – 18.00

Cena:

150,00€ z ddv



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 izveli maksimum okusa, ki ga kava ponuja.

Na tem tečaju pridobite znanje:

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

Termini:
13.00 – 18.00

Cena:
300,00€ z ddv + SCA certifikat vključen v ceno

A close-up photograph of a barista with a beard and dark hair, wearing a black jacket, pouring coffee from a shiny stainless steel kettle into a black filter coffee machine. The machine has two glass carafes. The background is dark and slightly blurred, showing a coffee shop environment.

Brewing intermediate

Dvodnevni tečaj je namenjen vsem, ki bi želeli strokovno znanje profesionalnega barista nadgraditi v segmentih filter kav, priprave receptur po standardu SCA in normativov, ter vodenju kavarne. Pogoji tečaja je pozitivno opravljen tečaj brewing foundation.

Na tem tečaju pridobite znanje:

- Različne sorte kave in vpliv različnih načinov priprave
- Učite se o vplivu temperature vode, mletje kave in pravilni recepturi priprave
- Cupping
- Pravilna ekstrakcija kave

Termini:

1. Dan 13.00 – 18.00

2. Dan 13.00 - 18.00

Cena:

425,00€ z ddv + SCA certifikat 100.00€

A close-up photograph of a barista with a beard and dark hair, wearing a dark jacket, pouring coffee from a shiny stainless steel kettle into a black pour-over coffee dripper. The dripper is placed over a clear glass carafe. The background is dark and out of focus, showing some interior lights.

Brewing professional

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

Na tem tečaju pridobite znanje:

- Različne sorte kave in vpliv različnih načinov priprave
- Učite se o vplivu temperature vode, mletje kave in pravilni recepturi priprave
- Cupping
- Pravilna ekstrakcija kave
- TDS
- Vpliv vode na okus
- Pravilna ekstrakcija kave

Termini:

1. Dan 13.00 – 18.00
2. Dan 13.00 - 18.00
3. Dan 13.00 - 18.00

Cena:

850,00€ z ddv + 100,00€ SCA certifikat



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:

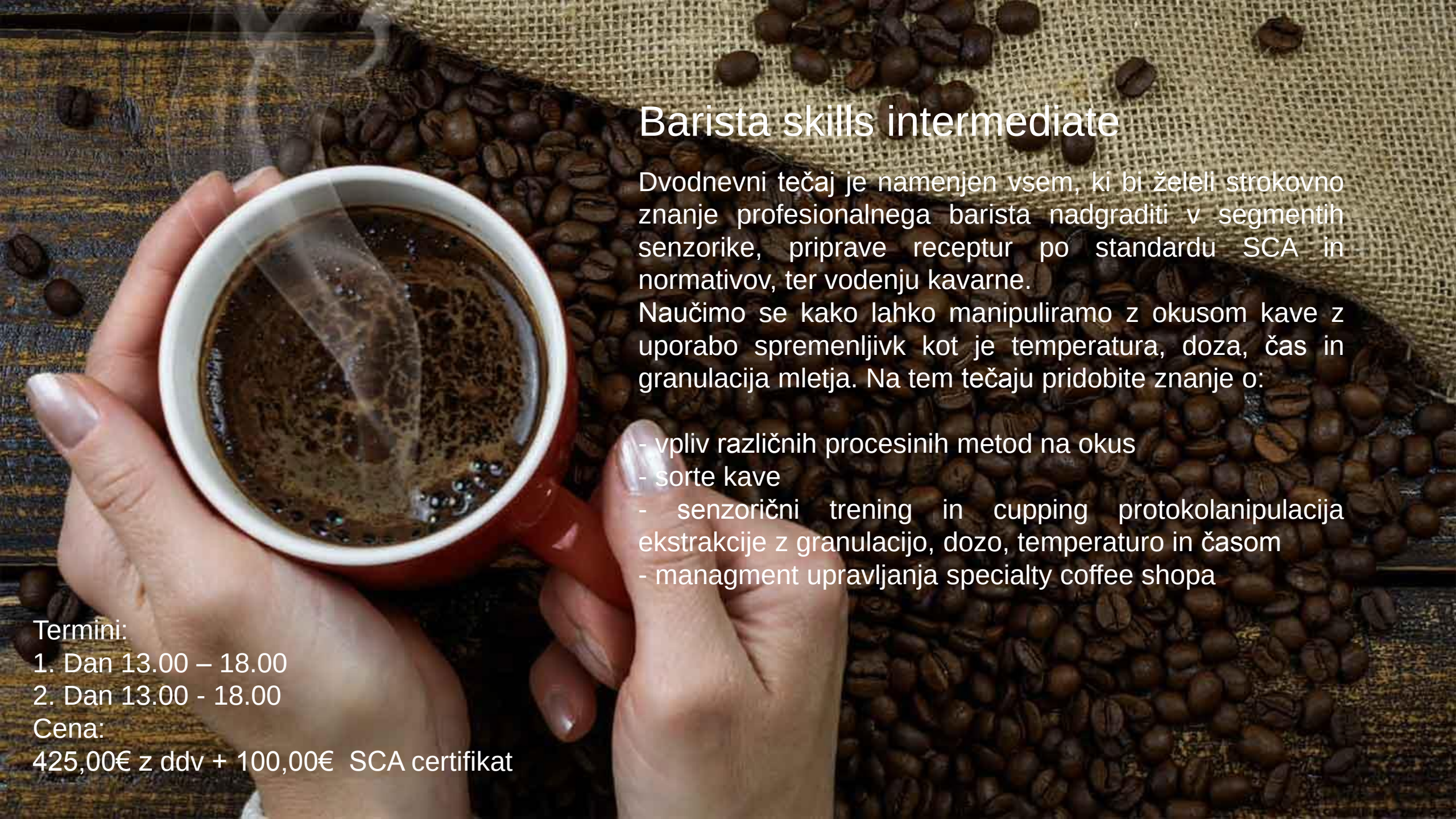
- pot kave od zrna do skodelice
- surova kava, praženje in senzorika
- espresso aparat, kavni mlin
- ekstrakcija in espresso receptura
- vzdrževanje in čistoča
- cupping

Termini:

13.00 – 18.00

Cena:

300,00€ z ddv + SCA certifikat že vključen v ceno.



Barista skills intermediate

Dvodnevni tečaj je namenjen vsem, ki bi želeli strokovno znanje profesionalnega barista nadgraditi v segmentih senzorike, priprave receptur po standardu SCA 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

Termini:

1. Dan 13.00 – 18.00

2. Dan 13.00 - 18.00

Cena:

425,00€ z ddv + 100,00€ SCA certifikat

Barista skills profesional

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

Termini:

1. Dan 13.00 – 18.00

2. Dan 13.00 - 18.00

3. Dan 13.00-18.00

Cena:

850,00€ z ddv + 100,00€ SCA certifikat

COFFEE COFFEE COFFEE COFFEE COFFEE COFFEE COFFEE



Individualni treningi

- Svetovanje
- Priprava na tekmovanje
- Svetovanje za gostince
- Izobraževanje za gostince

Boris.korosec@guest.arnes.si

COFFEE COFFEE COFFEE COFFEE COFFEE COFFEE COFFEE