
PRAŽARNA



Naše poslanstvo je iskanje najkvalitetnejših sezonskih kav. Verjamemo, da je pri tem zelo pomembno sodelovanje z vsemi, ki so vpleteni v pot kave od zrna do skodelice. Zato imamo direktne kontakte s farmerji in z njimi sodelujemo in sledimo procesom, katerim je kava podvržena pred vstopom v pražarno. Praženje je zelo odgovoren proces, saj želimo pri praženju ohraniti potencial in karakteristike zelenega zrna.

KAVARNA



Kavarna Stow je usmerjena v ponudbo sveže pražene Specialty kave. Našim gostom želimo omogočiti okušanje kav na način, kot ga do sedaj niso bili vajeni. Poleg sezonskih kav, cascade, kavnih cvetov imamo redno v ponudbi tudi sladke in slane pite, smoothie, piva in vina slovenskih mikro pivovarjev in vinarjev. Trgovinski del ponuja nakup sveže pražene kave, čajev Althaus in opreme za bariste. Smo zastopniki za La Marzocco espresso aparate.

AKADEMIJA



Z več kot 20 letnimi izkušnjami v svetu kave, smo ustanovili dve Akademiji – v Kamniku in Mariboru, ter postali vodilna izobraževalna organizacija na tem področju. Akademija izvaja tako SCAE tečaje za profesionalce, iz različnih modulov pod okriljem autoriziranega trenerja z licenco AST SCAE, kot tudi tečaje in delavnice za ljubitelje kave..



SCA COFFEE DIPLOMA NA AKADEMIJI STOW

SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION (SCA) JE VODILNA SVETOVNA ORGANIZACIJA, KI PROMOVIRA NAJVIŠJO KVALITETO KAVE. IZOBRAŽEVALNI SISTEM COFFEE DIPLOMA PREDSTAVLJA NA TISOČE KAVNIH STROKOVNJAKOV, OD PRIDELOVALCEV KAVE DO BARISTOV PO VSEM SVETU. SCA JE ZGRAJENA NA TEMELJIH ODPRTOSTI, INKLUZIVNOSTI IN MOČI DELITVE SKUPNEGA ZNANJA.

COFFEE DIPLOMA SYSTEM (CDS) – IZOBRAŽEVALNI SISTEM JE BIL USTVARJEN Z NAMENOM DVIGA STANDARDOV V VSEH SEGMENTIH KAVNE INDUSTRIJE S SPODBUJANJEM IZOBRAŽEVANJA IN DELITVIJO ZNANJA.

VODILNI IZOBRAŽEVALNI PROGRAM NA SVETU

100
TOČK

COFFEE DIPLOMA SISTEM NAM OMOGOČA, DA SI IZBEREMO ŽELJENO SMER IZOBRAŽEVANJA V KAVNI INDUSTRIJI. IZMED ŠESTIH MODULOV IZOBRAŽEVANJA IMA VSAK TRI STOPNJE (FOUNDATION, INTERMEDIATE IN PROFESSIONAL), RAZEN MODULA INTRODUCTION TO COFFEE, KI JE SAMOSTOJEN MODUL IN VAM GA PRIPOROČAMO ZA VAŠ PRVI TEČAJ. VSAKA STOPNJA IZOBRAŽEVANJA VAM PRINAŠA TOČKE ZA COFFEE DIPLOMO, ZA KATERO JE POTREBNO ZBRATI 100 TOČK.



ŠEST MODULOV – TRI STOPNJE – ENA DIPLOMA

FOUNDATION LEVEL (PRVA STOPNJA)

- namenjen vsem, ki začenjate s spoznavanjem profesionalnega kavnega poklica
- za začetnike z nič ali malo predhodnega znanja
- tečaj traja en dan

5 TOČK

INTERMEDIATE LEVEL (DRUGA STOPNJA)

- namenjen vsem, ki že imajo predhodno znanje in želijo znanje nadgraditi
- potrebno predhodno znanje in izkušnje iz smeri tečaja, ki ga opravljate
- tečaj traja dva dni

10 TOČK

PROFESSIONAL LEVEL (TRETJA STOPNJA)

- namenjen vsem, ki želijo osvojiti najvišje možno strokovno izobrazbo in znanje
- obvezno opravljen tečaj Intermediate, obvezno predhodno znanje in vodstvene izkušnje
- tečaj traja tri dni

25 TOČK

INTRODUCTION TO COFFEE (SAMOSTOJNI MODUL TEČAJA)

- namenjen vsem, ki začenjate s spoznavanjem specialty kavne industrije
- za začetnike z nič ali malo predhodnega znanja
- tečaj traja en dan

10 TOČK



AKADEMIJA STOW

PREDAVATELJI / TRENERJI

Najbolj strokovno usposobljen in izobražen kader v Sloveniji s področja kavne industrije z AST licenco mednarodne organizacije Specialty Coffee Association. Z različnimi tečaji in delavnicami tako za profesionalce kot tudi za ljubitelje kave pokrivamo vsa področja od nabave surove kave, praženja, senzorične ocenjevanja kvalitete kav do končne priprave skodelice kave.



PETER ŠEVIČ
AST Coffee Trainer
Professional Barista



DAMIR JUSOVIČ
Food and Beverage Manager
Professional Barista



SEBASTJAN PIRC
Barista



ALEŠ TURŠIČ
CEO / Head Roaster

KJE SE NAHAJAMO



STOW AKADEMIJA KAMNIK
(Stavba uprave Nektar Natura)
Ekslerjeva 8, 1241 Kamnik



STOW AKADEMIJA MARIBOR
(Srednja Gostinska Šola Maribor)
Mladinska ulica 14a, 2000 Maribor



KAVARNA STOW LJUBLJANA
(Mestni Muzej Ljubljana)
Gosposka 15, 1000 Ljubljana

KONTAKT
EMAIL: akademija@stow.si
TEL.: 00386 (0)31 560805



BARISTA SKILLS - Foundation

200,00



Tečaj je namenjen, da se naučite delat z kavnim mlinom in espresso aparatom. Na tečaju se naučite priprave espressa po recepturi in naučite ustvariti popolno mlečno kremo. Spoznate se z normativi vseh espresso napitkov.

KDAJ
10:00 -15:00

STOPNJA
Foundation

ŠTEVILO UDELEŽENCEV
6 oseb

PRIDOBLJENO ZNANJE

- cupping arabika in robusta
- pot kave od zrna do skodelice
- mlin in espresso aparat osnove
- ekstrakcija, receptura espressa
- mleko in popolna mlečna krema
- čistoča in organiziranost

SCAE CERTIFIKAT

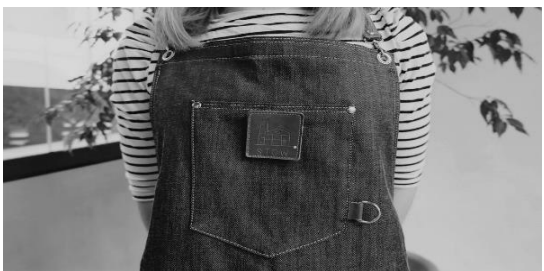
60,00€ za člane in ne-člane

Certifikat SCA in 5 točk za Coffee Diploma

Cena vključuje DDV in stroške materialov potrebnih za tečaj.

BARISTA SKILLS - Intermediate

400,00



Na dvodnevnem tečaju pridobite strokovno znanje profesionalnega barista, osnove senzorične, priprave receptur po standardu WBC in normativov, ter vodenju specialty coffee shopa. Naučimo se manipulirati z okusom kave z uporabo spremenljivk kot je temperatura, doza, čas in granulacija mletja.

KDAJ
2 DNI 10:00 -15:00

STOPNJA
Intermediate

ŠTEVILO UDELEŽENCEV
6 oseb

PRIDOBLJENO ZNANJE

- Sorte in vpliv na okus, kavni procesi
- Analiza pravilne ekstrakcije, senzorična
- Organizacija dela, izračuni, nabava
- Cupping (azijske, ameriške, afriške kave)
- Latte art napredna tehnika

SCAE CERTIFIKAT

100,00€ za člane in 180,00€ za ne-člane

Certifikat SCA in 10 točk za Coffee Diploma

Cena vključuje DDV in stroške materialov potrebnih za tečaj.

BARISTA SKILLS - Professional

800,00



Tečaj je primeren za bariste s precejšnjimi izkušnjami in ki so zaključili Intermediate stopnjo. Tečaj zajame kavo iz znanstvenega področja in sega v področje od senzorične do priprave. Za ta tečaj so zaželeni nekajletni izkušnje vodenja specialty coffee shopa.

KDAJ
3 DNI 10:00 -15:00

STOPNJA
Professional

ŠTEVILO UDELEŽENCEV
6 oseb

PRIDOBLJENO ZNANJE

- Znanost, kemija kave in ekstrakcija
- Single origin in mešanice (blend)
- Praženje in vpliv na okus
- Cupping protokol, okušanje espressa
- Znanost mleka in latte art
- Analiza kvalitete vode in njen vpliv
- Cafe management

SCAE CERTIFIKAT

180,00€ za člane in 270,00€ za ne-člane

Certifikat SCA in 10 točk za Coffee Diploma

Cena vključuje DDV in stroške materialov potrebnih za tečaj.



INTRODUCTION TO COFFEE

125,00 €



Na tečaju pridobite znanje o poti kave od zrna do skodelice. Tečaj je zasnovan tako, da vas uvede v svet specialty kave.

KDAJ
10:00 -14:00

STOPNJA
Introduction

MAKSIMALNO ŠTEVILO UDELEŽENCEV
10 oseb

SCAE CERTIFIKAT
50,00€ za člane in ne-člane
Certifikat SCAE in 10 točk za Coffee Diploma

Cena vključuje DDV in stroške materialov potrebnih za tečaj.

PRIDOB�JENO ZNANJE

- razlike med sortami arabike.
- pot kave od zrna do skodelice
- zgodovino kave
- osnove praženja
- osnove senzorike
- osnove različnih priprav kave

BREWING - Foundation

200,00 €



Na tečaju pridobite znanje o pripravi kav na filter in espresso način. Poglobite se v okuse in vplive na dobro ekstrakcijo.

KDAJ
10:00 -15:00

STOPNJA
Foundation

MAKSIMALNO ŠTEVILO UDELEŽENCEV
6 oseb

SCAE CERTIFIKAT
50,00€ za člane in ne-člane
Certifikat SCAE in 5 točk za Coffee Diploma

Cena vključuje DDV in stroške materialov potrebnih za tečaj.

PRIDOB�JENO ZNANJE

- razlike med sortami arabike.
- pot kave od zrna do skodelice
- vplivi na okus kave
- različne metode priprave kave
- različne granulacije mletja

LATTE ART - Basic

200,00



Na tečaju pridobite znanje z osnovami latte arta pa vse do priprave na tekmovanje.

KDAJ
10:00 -15:00

STOPNJA
Base / Competition

MAKSIMALNO ŠTEVILO UDELEŽENCEV
4 osebe

Cena vključuje DDV in stroške materialov potrebnih za tečaj.

PRIDOB�JENO ZNANJE

- zgodovina latte arta
- mleko in znanost
- tehnike penjenja mleka
- kontrast in simetrija
- tehnike vlivanja
- napredna tehnika risanja



SENSORY / Senzorika

45,00



Delavnice so namenjene, da nas uvedejo v senzoriko zaznavanja okusov in arom. Spoznali se bomo kako trenirajo profesionalni okuševalci kav, ter spoznali okuse nekaterih izjemnih, redkih in eksotičnih vrst in sort kave.

KJE IN KDAJ

Kavarna Stow Ljubljana, četrтки 17:00 - 20:00 / sobote 11:00 - 14:00

MAKSIMALNO ŠTEVILO UDELEŽENCEV

12 oseb

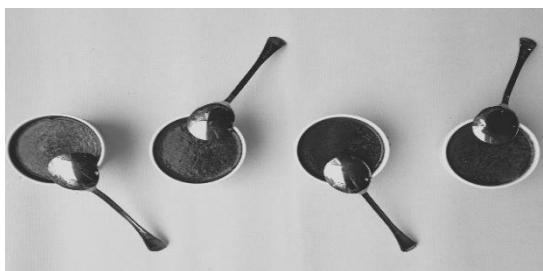
Cena vključuje DDV in stroške materialov potrebnih za delavnico.

PRIDOBLEN ZNANJE

- trening: grenko, kislo, slano, sladko
- trening: organske kisline v kavah
- cupping trening: spoznavanje okusov
- točkovno ocenjevanje kav COE

SENSORY CUPPING TABLE / okušanje in degustacija kav

free - 30,00€



Na delavnici se bomo spoznali s protokolom okušanja različnih kavnih sort, različno procesiranimi sortami. Spoznali boste okuse afriških, azijskih in ameriških kav.

KJE IN KDAJ

Kavarna Stow Ljubljana, četrтки 17:00 - 19:00 / sobote 11:00 - 13:00

MAKSIMALNO ŠTEVILO UDELEŽENCEV

20 oseb

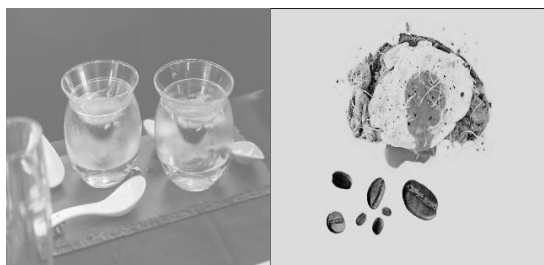
Cena vključuje DDV in stroške materialov potrebnih za delavnico.

PRIDOBLEN ZNANJE

- osnove cuppinga (okušanja)
- okušanje različnih sort kave

COFFEE IN GOOD SPIRITS / COFFEE PAIRING FOOD

25,00 € - 75,00€



Na delavnici Coffee and Good Spirits pridobite znanje o ujemanju med alkoholom in različnimi kavnimi ekstrakti. Spoznajte in degustirajte najbolj nore recepture Signature drink-ov. Na Coffee And Food Pairing spoznavate različne degustacijske menije, kjer se ujmeta hrana in kava.

KJE IN KDAJ

Kavarna Stow Ljubljana, četrтки 18:00 - 21:00

MAKSIMALNO ŠTEVILO UDELEŽENCEV

8 oseb

Cena vključuje DDV in stroške materialov potrebnih za delavnico.

COFFEE PAIRING SPIRITS

- osnove ujemanja alkohola in kave
- degustacija treh Signature drink-ov

COFFEE PAIRING FOOD

- osnove ujemanja hrane in kave
- degustacijski več hodni menu s chef



PARTNERJI AKADEMIJE STOW



la marzocco
handmade in florence



**LJUBLJANSKE
MLEKARNE**

