



AKADEMIJA

STOW AKADEMIJA

Kot izobraževalna institucija v kavni industriji ponuja najvišjo stopnjo izobraževanja v Sloveniji. Z več kot 20 letnimi izkušnjami v svetu kave, smo se z ustanovitvijo Akademije uveljavili kot vodilna organizacija na tem področju. Tečaje organiziramo za usposabljanje tako visoko kvalificiranega strokovnega kadra, kot tudi za širjenje znanja ljubiteljem kave.

Z dostopom do najboljših virov Speciality kave, zagotovimo trenerji na akademiji in mikropražarna STOW možnost s spoznavanjem z zelo redkimi sortami, posebno procesiranimi in preprosto izjemnimi sezonskimi kavami.

KJE: Stow Akademija Kamnik, Ljubljanska cesta 45, Kamnik
Stow Akademija Maribor, na Srednji Gostinski Šoli v Mariboru

Kontakt: Peter 031 560 805

Elektronski naslov: akademija@stow.si

SPECIALITY

Speciality je nov svet odkrivanja kavnih okusov. Ko zaideš v ta svet iz čiste ljubezni do kave, lahko le slediš njeni zelo dolgi in božanski zgodbi od zrna do skodelice. Speciality je dožemanja kave kot sadeža, medtem ko ima kava za veliko večino še vedno le okus po kavi. Pri speciality kavah, tako kot pri vinih igra izjemno pomembno vlogo poznavanje sort in vpliv le teh na profil okusa. Tako vemo kaj pijemo in kaj od kave lahko pričakujemo. Vse to je speciality.

PAKETI:

UVOD V KAVO / BARISTA FOUNDATION / LATTE ART	cena paketa: 300,00€
UVOD V KAVO / BARISTA FOUNDATION	cena paketa: 200,00€
UVOD V KAVO / LATTE ART	cena paketa: 200,00€
UVOD V KAVO / BREWING	cena paketa: 220,00€

Doplačilo za SCAE CERTIFIKAT po ceniku SCAE.



AKADEMIJA

TEČAJI

UVOD V KAVO

Kdaj: Kamnik / Maribor 10:00 - 16:00 / Maksimalno število udeležencev: 12 oseb

Cena: 75,00€

Pridobljeno znanje:

(zgodovina, kavna kultura, genetika in izvor kave, kavovec in kavni plod, arabika in robusta, mikroklimatski pogoji kave, kakovost kave, kava od zrna do skodelice)

BARISTA SKILLS - FOUNDATION

Kdaj: Kamnik / Maribor 10:00 - 16:00 / Maksimalno število udeležencev: 4 osebe

Cena: 150,00€, doplačilo za SCAE certifikat

Pridobljeno znanje:

(arabika in robusta, botanika, kava od zrna do skodelice, procesiranje, ohranjanje svežine pražene kave, pravilna uporaba mlina in espresso aparata, kako nastaviti mlin, popoln espresso, zaznavanje napak pri ekstrakciji, popolna mlečna krema, kavni menu, vzdrževanje in čiščenje espresso aparata in mlina)

BREWING FOUNDATION – filter ročna priprava

Kdaj: Kamnik / Maribor : 10:00 – 16:00 / Maksimalno število udeležencev: 4 osebe

Cena: 150,00€, doplačilo za SCAE certifikat

Pridobljeno znanje:

(arabika in robusta, botanika in razlike, kava od zrna do skodelice, procesiranje, ohranjanje svežine pražene kave, kako nastaviti mlin, kako pripraviti sifon, chemex, hario V60 in aeropress, poznavanje kavnih napitkov na filter način, brew bar menu)

LATTE ART

Kdaj: Kamnik / Maribor 10:00 - 18:00 / Maksimalno število udeležencev: 4 osebe

Cena: 150,00€

Pridobljeno znanje:

(zgodovina latte arta, pravilna tehnike risanja vzorcev: srce, tulip, la rosetta)

SVETOVALNA URA (za vse, ki odpirate nove gostinske lokale nudimo celotno punudbo svetovanja, ki zajema pripravo menijev, uvedbo sistema, šolanje kadra,...): 75€



nektar
natura



ALTHAUS
A tea with character

