



Srednja šola za gastronomijo in turizem Ljubljana, Preglov trg 9, 1000 Ljubljana
URNIK USPOSABLJANJA NPIU MUNERA 3
OD ZRNA DO SKODELICE KAVE – OSNOVE BARISTA

SREDA, 26. januar 2022

15.00 – 20.00	Sprejem, teoretični del (uvod v kavo, kava kot rastlina, od semena do zrna, vrste kave)	Ludvik Fekonja, org.gost. Alen Kvrgić, org.gost., SCA barist
---------------	--	---

ČETRTEK, 27. januar 2022

15.00 – 20.00	Teoretični del (inventar, aparati in aparature, naloge barista, strežba v baru, praktičen prikaz dosedanjega znanja)	Ludvik Fekonja, org.gost. Alen Kvrgić, org.gost., SCA barist
---------------	---	---

PETEK, 28. januar 2022

15.00 – 20.00	Praktični del (priprava kavnega aparata in mlinčka pred začetkom dela, mise en place, pravilni koraki pri pripravi popolnega espressa)	Ludvik Fekonja, org.gost. Alen Kvrgić, org.gost., SCA barist
---------------	---	---

PONEDELJEK, 31. januar 2022

15.00 – 20.00	Praktični del (tehnika penjenja mleka, tehnika vlivanja mleka, priprava standardiziranih napitkov)	Ludvik Fekonja, org.gost. Alen Kvrgić, org.gost., SCA barist
---------------	---	---

TOREK, 1. februar 2022

15.00 – 20.00	Praktični del (tehnika penjenja mleka, tehnika vlivanja mleka, priprava standardiziranih napitkov)	Ludvik Fekonja, org.gost. Alen Kvrgić, org.gost., SCA barist
---------------	---	---

SREDA, 2. februar 2022

15.00 – 20.00	Praktični del (ponovitev znanj spretnosti in veščin iz vseh modulov)	Ludvik Fekonja, org.gost. Alen Kvrgić, org.gost., SCA barist
---------------	---	---

ČETRTEK, 3. februar 2022

13.00 – 20.00	Praktični IZPIT	Ludvik Fekonja, org.gost. Alen Kvrgić, org.gost., SCA barist
---------------	------------------------	---