



TURISTIČNO  
GOSTINSKA  
ZBORNICA  
SLOVENIJE



BIOTEHNIŠKI  
IZOBRAŽEVALNI  
CENTER LJUBLJANA

## Priprava kave in kavnih napitkov

### Opis delavnice:

Delavnica je sestavljena iz teoretičnega in praktičnega dela ter zajema osnove espressa (teorija od kavnega zrna do skodelice kave, zelena kava ter praženje kave, pravilna priprava espressa ter osnovnih kavnih napitkov, čistoča delovnega okolja ter espresso aparata) in latte art osnove, kjer bodo udeleženci spoznali osnovo umetnosti risanja po kavi z mlečno kremo ter z različnimi tehnikami vlivanja mleka v skodelico za risanje vzorcev kot so: srce, tulipan, rosetta in druge bolj zahtevne vzorce (microfoam - priprava popolne mlečne kreme, kvaliteta mleka in različni tipi, kontrast in simetrija).

### Predavateljica:

Eva Bogdan, mentorica študentom Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem BIC Ljubljana in vodja kavarne Kult316. Je dobitnica zlate medalje in zlatih priznanj na tekmovanjih GTZ Slovenije na področju barista in latte art, nosilka svetovno priznanega LAGS latte art cetrifikata stopnje 'black latte art grading' in zmagovalka regionalnega tekmovanja Barcaffè barista cup 2022 v Zagrebu.

### Termin:

Torek, 28. 3. med 9. in 15. uro. Delavnica bo potekala v Centru kulinarike in turizma KULT316, Prušnikova lica 74, 1210 Ljubljana – Šentvid.

### Cena:

Cena v € brez DDV		
najmanj 10 oseb	najmanj 12 oseb	najmanj 15 oseb
140	120	110

Prijavite se na e-mail naslov [rebeka.mezan@tgzs.si](mailto:rebeka.mezan@tgzs.si), s pripisom naslova delavnice.

Zadnji rok za prijave je 10 dni pred začetkom posameznega izobraževanja, ko je potrebno na TGZS poslati tudi potrdilo o plačilu.

Številka transakcijskega računa za plačila: Turistično gostinska zbornica Slovenije, Dimičeva 13, 1000 Ljubljana, SI56 0310 0100 2578 617.

V primeru zanimanja za izobraževalni program za večje število oseb v istem podjetju je možna izvedba v prostorih vašega podjetja.