



**HUG
&
PUNCH**
- Coffee Co. -

EDUKACIJA



COFFEE
SKILLS
PROGRAM





PROMOVIRANJE IZVRSNOSTI U SPECIALTY KAVI

Specialty Coffee Association (SCA) je neprofitna organizacija koja predstavlja tisuće profesionalaca iz područja kave, od proizvođača do barista, iz cijelog svijeta.

Coffee Skills Program (CSP) provode ovlašteni SCA instruktori, a nudi edukaciju za svaku razinu tvoje karijere

SPECIALTY
COFFEE
ASSOCIATION

EDUKACIJA

PROGRAM VJEŠTINA PRIPREME KAVE

ZNANJE ZA
SVAKI STUPANJ
TVOJE KARIJERE

Specialty kava predstavlja raznovrsnu industriju, a mi ti možemo pomoći da razviješ strast za kavom i usavršiš svoje vještine njezine pripreme.

Coffee Skills Program (CSP) omogućuje odabir edukacije koja odgovara tvojim interesima i potrebama.

Specijalizirani tečajevi
usmjereni su na pojedine
segmente u pripremi kave
i daju konkretna znanja

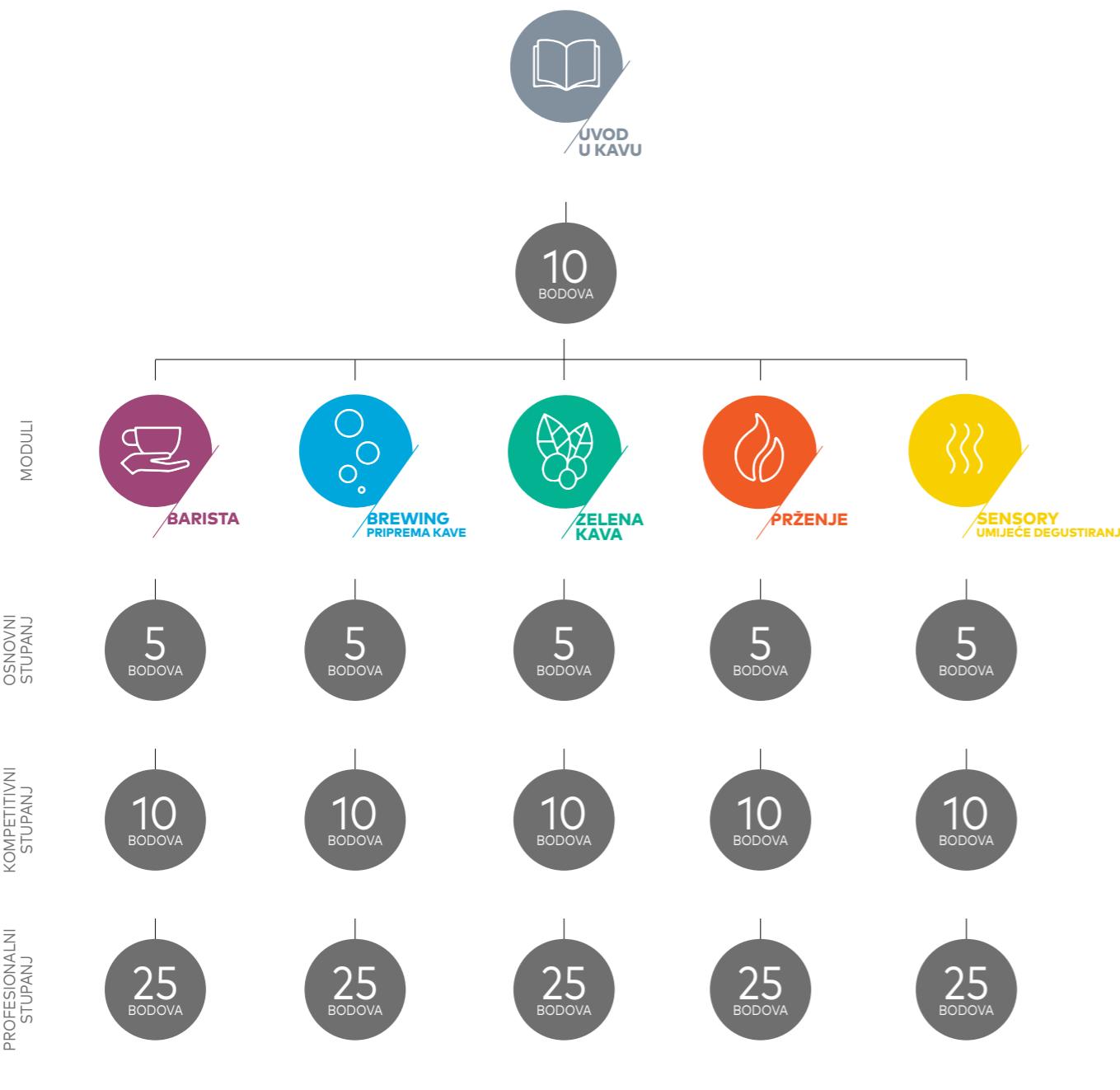


PROGRAM

6 MODULA
3 STUPNJA
1 DIPLOMA

Program se sastoji od 6 različitih modula; uvod u kavu kao jedan modul te pet specijaliziranih modula: Barista, Brewing (priprema kave), Zelena kava, Prženje, Sensory (umijeće degustiranja). Svaki specijalizirani modul može se pohađati na tri različite razine i svaki donosi određeni broj bodova.

Odaberite onaj koji odgovara tvojim interesima i potrebama. Sa sakupljenih 100 bodova dobivaš diplomu za pripremu kave (SCA Coffee Skill diploma)



100 BODOVA = SCA COFFEE DIPLOMA

6 MODULA

IZABERI
MODULE KOJI
TE ZANIMAJU



UVOD
U KAVU



BARISTA



BREWING
PRIPREMA KAVE



ZELENA
KAVA



PRŽENJE



SENSORY
UMIJEĆE DEGUSTIRANJA

UVOD U KAVU Saznaj o putu kave od njenih početaka u Etiopiji do jedne od najprodavanijih roba na svijetu. Od uzgoja bobica preko selekcije (gradinga) do prženja i pripreme (brewinga). Modul omogućuje sveobuhvatni pregled čimbenika povezanih uz kavu.

BARISTA Modul daje praktična znanja potrebna za rad bariste: nauči namjestiti mlinac, ovladaj tehnikama teksturiranja mlijeka, upoznaj se s latte artom. Nauči o sigurnosti na radu, odnosima s klijentima i osnovama poslovanja.

BREWING (PRIPREMA KAVE) Obuhvaća razne metode brewinga i njihov utjecaj na kvalitetu kave. Modul pruža uvid u načine mljevenja, brewinga, mjerjenja jačine kave te izradu grafikona ekstrakcije kave.

ZELENA KAVA Bavi se ključnim značajkama zelene kave: od proizvodnje preko čišćenja ploda, gradacije, transporta, skladištenja, dolaska na destinaciju pa do ugovora za kupovanje sirove kave i upravljanja portfeljem.

PRŽENJE Nauči o procesu prženja kave: prženje, stupnjevi prženja, otkrivanje nedostataka, fizičke promjene kroz koje zrno prolazi tijekom procesa prženja. Upravljanje radnom okolinom i "lean" proizvodnji.

UMIJEĆE DEGUSTIRANJA (SENSORY) Sve o osnovama ocjenjivanja i procjene u kušanju na praktičan i interaktivan način. Ovaj modul istražuje kako doživljavamo ono što kušamo, kako evaluirati prirodne značajke kave te kako implementirati ta znanja u poslovanju.

3 STUPNJA

SVAKI STUPANJ DONOSI TI
BODOVE. ZA SCA COFFEE
DIPLOMU POTREBNO JE
100 BODOVA

5
BODOVA

OSNOVNI STUPANJ Omogućuje prvi kontakt s pojedinom disciplinom i predstavlja najbolji način uvida u modul kako bi ti pomogao odlučiti želiš li nastaviti svoju edukaciju.

Ne zahtijeva prethodna znanja ni iskustva.

Trajanje: 1 dan Bodovi: 5

10
BODOVA

KOMPETITIVNI STUPANJ Pogodan je za one koji već rade u industriji kave ili rade u područjima obuhvaćenim modulom te imaju solidno znanje osnovnih vještina.

Preporučuje se za polaznike koji već imaju radnog iskustva s kavom.

Trajanje: minimalno 2 dana Bodovi: 10

25
BODOVA

PROFESIONALNI STUPANJ Preporučuje se polaznicima koji žele usavršiti svoja specijalizirana znanja na visokoj razini. Uspješnost na ovom stupnju poslodavcima garantira sposobnost za rad. Za ovaj stupanj potrebno je imati široko i relevantno prethodno znanje i iskustvo.

Za polaznike s položenim srednjim stupnjem specifičnog modula.

Trajanje: minimalno 3 dana Bodovi: 25

PRIJAVI SE

ZA SVOJ
PRVI TEČAJ
VEĆ DANAS

Na stotine ovlaštenih SCA trenera podučava na CSP tečajevima po cijelom svijetu. Oni su profesionalci koji koriste svoja znanja i vještine kako bi ih prenijeli polaznicima. Također su zaduženi za sadržaj pojedinog tečaja i kreiranje pisanih i praktičnih testova potrebnih za savladavanje pojedinih modula.

Za dodatne informacije kontaktiraj nas na:

🌐 www.hugandpunch.com

✉️ info@hugandpunch.com
domagoj.trusic@hugandpunch.com

📱 +385 99 373 6320

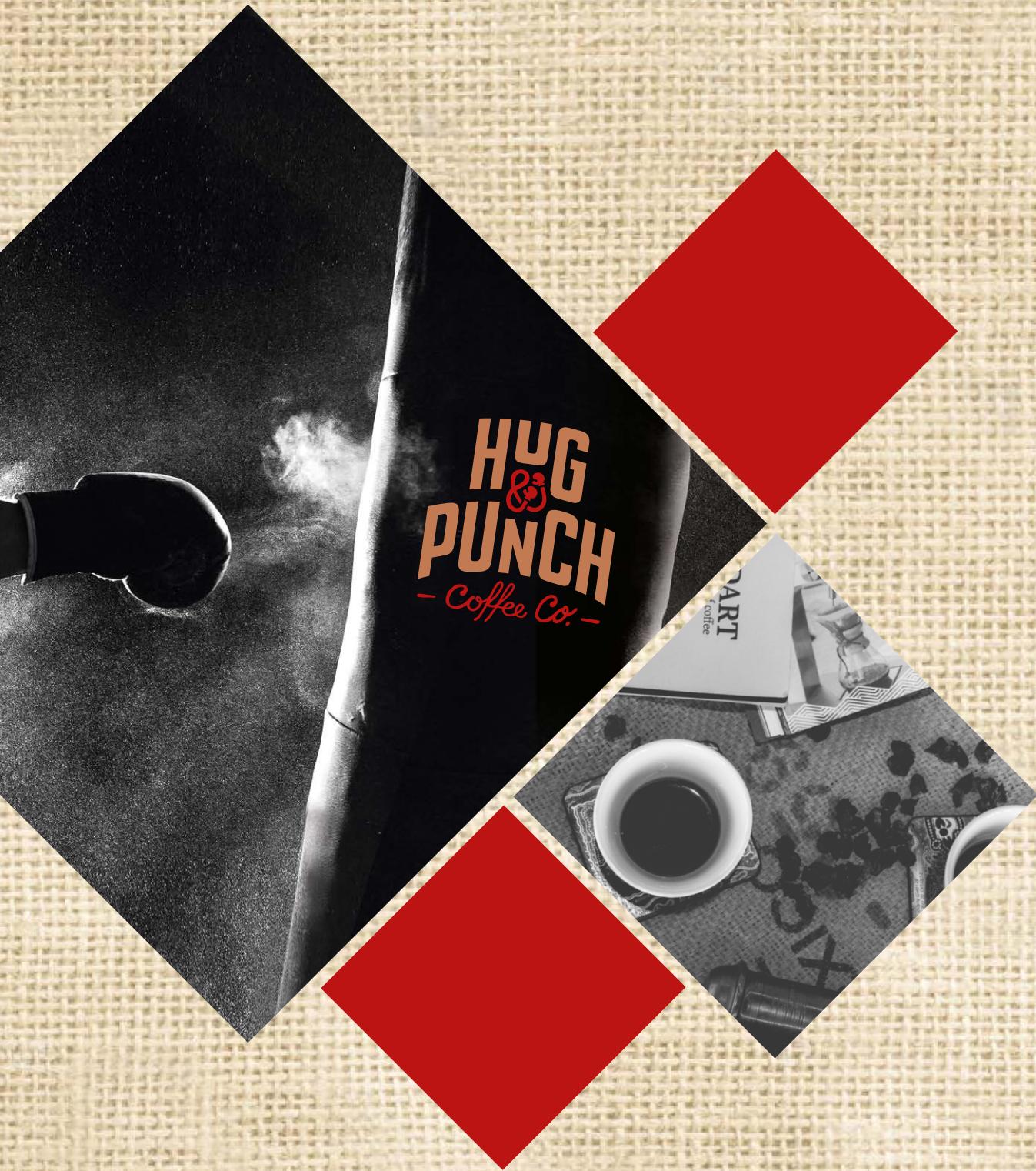
CJENIK EDUKACIJA

TEČAJEVI
CERTIFIKATI

SCA naplaćuje pristojbu za administriranje ispita i dodjelu certifikata. Cijene pojedinih stupnjeva nalaze se u tablici:

STUPANJ	BODOVI	CIJENA TEČAJA	CIJENA CERTIFIKATA	
			SCA ČLANOVI	OSTALI
UVOD U KAVU	10	200 €	60 € / 72 \$	60 € / 72 \$
OSNOVNI	5	250 €	60 € / 72 \$	60 € / 72 \$
KOMPETITIVNI	10	500 €	100 € / 120 \$	180 € / 216 \$
PROFESIONALNI	25	750 €	180 € / 216 \$	270 € / 325 \$

Iskazane cijene su bez PDV-a



HUG
&
PUNCH
- *Coffee Co.* -

Hug & Punch d.o.o. // edukacijski centar
Dalmatinskih brigada 35, 51211 Matulji, Croatia
tel. 051 276 689 // info@hugandpunch.com // hugandpunch.com