



PROGRAM USPOSABLJANJA

Naziv programa:	Priprava kave in toplih napitkov												
Trajanje programa v urah:	50 ur												
Kraj izvedbe:	Srednja šola Izola, Izola, Ulica prekomorskih brigad 7												
Okvirna časovnica:	marec 2019												
	<table border="1"> <tr><td>1.</td><td>Sreda, 6. marec 2019, od 15,00 do 21,00</td></tr> <tr><td>2.</td><td>Petek, 8. marec 2019, od 15,00 do 21,00</td></tr> <tr><td>3.</td><td>Sobota, 9. marec 2019, od 8,00 do 14,00</td></tr> <tr><td>4.</td><td>Sreda, 13. marec 2019, od 15,00 do 21,00</td></tr> <tr><td>5.</td><td>Četrtek, 14. marec 2019, od 15,00 do 21,00</td></tr> <tr><td>6.</td><td>Petek, 15. marec 2019, od 15,00 do 21,00</td></tr> </table>	1.	Sreda, 6. marec 2019, od 15,00 do 21,00	2.	Petek, 8. marec 2019, od 15,00 do 21,00	3.	Sobota, 9. marec 2019, od 8,00 do 14,00	4.	Sreda, 13. marec 2019, od 15,00 do 21,00	5.	Četrtek, 14. marec 2019, od 15,00 do 21,00	6.	Petek, 15. marec 2019, od 15,00 do 21,00
1.	Sreda, 6. marec 2019, od 15,00 do 21,00												
2.	Petek, 8. marec 2019, od 15,00 do 21,00												
3.	Sobota, 9. marec 2019, od 8,00 do 14,00												
4.	Sreda, 13. marec 2019, od 15,00 do 21,00												
5.	Četrtek, 14. marec 2019, od 15,00 do 21,00												
6.	Petek, 15. marec 2019, od 15,00 do 21,00												
Ciljna skupina in potrebna predhodna znanja:	Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na področju priprave in strežbe kave ter toplih napitkov. To bi prispevalo k njihovi učinkovitosti in dvignilo kakovost njihovega dela s poznavanjem najnovejših trendov, materialov in sredstev. Ciljna skupina je osebje, zaposleno v gostinstvu, osebe brez poklica oz. strokovne izobrazbe, ki opravljajo delo v gostinstvu ter osebje, ki potrebuje osvežitev znanja.												

Cilji	Vsebine in izvedba	Pridobljene kompetence
<ul style="list-style-type: none"> – usposobiti za prepoznavanje različnih surovin, – usposobiti za pripravo kave in čaja v različnih slogih, – usposobiti za prepoznavanje in ustrezno uporabo različnih pripomočkov, – naučiti komunikacije s sodelavci, dobavitelji in strankami – izboljšanje kompetenc zaposlenih na področju storitvene dejavnosti strežbe, – izboljšanje motivacije za delo in inovativnosti, – izboljšanje učinkovitosti in dviga kakovosti dela 	<ul style="list-style-type: none"> – Izvor in proizvodnja kave in čaja. – Predpriprava surovin za končnega kupca. – Spoznavanje slogov priprave, pripomočkov in smiselna uporaba glede na tip lokala. – Vzdrževanje in čistoča. – Varovanje zdravja in okolja. – Racionalna raba časa, energije in sredstev. – Komuniciranje s sodelavci, dobavitelji in strankami. – Razvijanje inovativnosti. <p>Organizirano izobraževalno delo obsega 35 kontaktnih ur (19 ur teoretični del, 16 ur praktični del) in pa 15 ur ostalo. Skopi:</p> <p>Kava od zrna do skodelice – 6 ur Surova kava, praženje in sensorika – 3 ure Slogi kave, praktični del – 8 ur Čaj od grma do skodelice – 6 ur Priprava čajev – 4 ure Penjenje mleka -1 ura Vzdrževanje in čistoča – 2 uri Varovanje zdravja in okolja – 2 uri Komuniciranje s sodelavci, dobavitelji in strankami – 5 ur Priprava in degustacija napitkov - 5 ur Individualno delo in konzultacije – 8 ur</p>	<ul style="list-style-type: none"> – pozna elemente proizvodnje kave in čaja, – pozna vrste in lastnosti kave in čaja, – pozna pripravo espresso kave, – prepozna razlike v pripravi kave, – pozna pripravo različnih vrst čajev, – kvalitetneje komunicira z gosti zaradi poglobljenega znanja o kavi in čaju, – pozna postopke za vzdrževanje in čistočo, – razvija nove tople napitke.

Vse aktivnosti so brezplačne!

Prijavnico z izjavo delodajalca o zaposlitvi dobite na spletni strani šole <http://www.srednjasolaizola.si>

Rok prijave 1. 3. 2019.