

LESSON 01 · DOWNLOADABLE HANDOUT

Introduction to Professional Barista & Café Service

Professional Barista & Café Service

Key learning points

- What you will master in this lesson
- Describe what a professional barista does across a full shift.
- Recognise the main café and beverage-service environments in hotels.
- Name the basic coffee and beverage categories on a typical menu.
- Meet the uniform, hygiene and food-safety standards expected on the bar.

Workplace practice

Use the lesson checklist in one realistic workplace scenario, then record what you checked, decided and escalated.

Quick completion check

- ☐ I reviewed the key points
- ☐ I practised the skill in one scenario
- ☐ I recorded one question for my trainer



Open the HCA lesson online

<https://hca-pro.com/academy/courses/barista-cafe/?lang=en>

Study aid only. Follow the current HCA lesson, your property's approved SOPs, manufacturer instructions and applicable local authority requirements.

ملخص الدرس القابل للتنزيل * الدرس 1

مقدمة في خدمة الباريستا والمقاهي الاحترافية

الباريستا وخدمة المقاهي الاحترافية

نقاط التعلم الأساسية

- وصف عمل الباريستا المحترف على مدار وردية كاملة.
- التعرف على بيئات المقاهي وخدمة المشروبات الرئيسية في الفنادق.
- تسمية فئات القهوة والمشروبات الأساسية في قائمة نموذجية.
- استيفاء معايير الزي والنظافة وسلامة الغذاء المتوقعة على البار.
- استلام طلب المقهى وتأكيده وتقديمه بدقة ولباقة.

التطبيق في مكان العمل

استخدم قائمة الدرس في موقف عملي واقعي، ثم دون ما راجعته والقرار الذي اتخذته وما سعدته.

مراجعة سريعة للإكمال

- ☐ راجعت النقاط الأساسية
- ☐ طبقت المهارة في موقف واحد
- ☐ دونت سؤالاً للمدرب

افتح درس أكاديمية HCA عبر الإنترنت
<https://hca-pro.com/academy/courses/barista-cafe/?lang=en>



هذا ملخص للمذاكرة فقط. اتبع درس HCA الحالي وإجراءات منشأتك المعتمدة وتعليمات المصنع ومتطلبات الجهة المحلية المختصة.