

LESSON 02 · DOWNLOADABLE HANDOUT

Coffee Beans, Origins, Roasting & Flavor Basics

Professional Barista & Café Service

Key learning points

- What you will master in this lesson
- Explain coffee from cherry to cup in simple, guest-friendly language.
- Distinguish Arabica, Robusta, blends and single origins at beginner level.
- Recognise roast levels, freshness risks and basic storage rules.
- Use simple flavour language to recommend coffee with confidence.

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 2

أساسيات حبوب القهوة، المنشأ، التحميص والنكهة

الباريستا وخدمة المفاهي الاحترافية

نقاط التعلم الأساسية

- شرح رحلة القهوة من الثمرة إلى الكوب بلغة بسيطة مناسبة للضيف.
- التمييز بين الأرابيكا والروبوستا والخلطات والمنشأ الواحد على مستوى المبتدئ.
- التعرف على درجات التحميص ومخاطر فقدان النضارة وقواعد التخزين الأساسية.
- استخدام لغة نكهة بسيطة لتقديم توصية واثقة للضيف.
- تطبيق فحوصات جودة عملية قبل تقديم القهوة للضيف.

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.