

LESSON 03 · DOWNLOADABLE HANDOUT

# Espresso Machine, Grinder & Café Equipment Basics

Professional Barista & Café Service

## Key learning points

- What you will master in this lesson
- Name the main parts of an espresso machine and grinder and say what each does.
- Prepare and check a safe espresso station before service begins.
- Follow the standard espresso workflow in the correct order, every time.
- Communicate café orders clearly between the till, the bar and the guest.

## 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 3

# ماكينة الإسبريسو والمطحنة ومعدات المقهى أساسيات

الباريستا وخدمة المقاهي الاحترافية

## نقاط التعلم الأساسية

- تسمية الأجزاء الرئيسية لماكينة الإسبريسو والمطحنة وبيان وظيفة كل جزء.
- تجهيز محطة إسبريسو آمنة وفحصها قبل بدء الخدمة.
- اتباع خطوات تحضير الإسبريسو القياسية بالترتيب الصحيح في كل مرة.
- توصيل طلبات المقهى بوضوح بين الكاشير والبار والضيف.
- التعرف على أكثر أعطال المعدات شيوعا ومعرفة متى تتوقف وتبلغ المسؤول.

## 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.