

LESSON 04 · DOWNLOADABLE HANDOUT

Espresso Workflow & Extraction Standards

Professional Barista & Café Service

Key learning points

- What you will master in this lesson
- Explain what espresso extraction is and what changes the result.
- Follow the eight-step espresso workflow in the correct order.
- Judge a shot by flow, colour and taste rather than by the timer alone.
- Diagnose weak, sour, bitter, fast and slow shots and know what to adjust.

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 4

خطوات الإسبريسو ومعايير الاستخلاص

الباريستا وخدمة المفاهي الاحترافية

نقاط التعلم الأساسية

- شرح معنى استخلاص الإسبريسو وما الذي يغير النتيجة.
- اتباع خطوات تحضير الإسبريسو الثماني بالترتيب الصحيح.
- الحكم على المشروب من خلال التدفق واللون والمذاق لا من المؤقت وحده.
- تشخيص المشروب الضعيف والحامض والمر والسريع والبطيء ومعرفة ما تعدله.
- التعامل بدقة مع إضافات طلبات الإسبريسو الشائعة تحت الضغط.

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.