

LESSON 05 · DOWNLOADABLE HANDOUT

Milk Steaming, Microfoam & Milk-Based Coffee Basics

Professional Barista & Café Service

Key learning points

- What you will master in this lesson
- Steam milk safely and consistently to the correct texture and temperature.
- Recognise good microfoam and tell it apart from large dry bubbles.
- Build a cappuccino, latte and flat white to a repeatable standard.
- Handle dairy and plant-based milk without cross-contamination.

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 5

تبخير الحليب، الميكروفوم وأساسيات قهوة الحليب

الباريستا وخدمة المفاهي الاحترافية

نقاط التعلم الأساسية

- تبخير الحليب بأمان وثبات للوصول إلى القوام ودرجة الحرارة الصحيحين.
- تمييز الرغوة الدقيقة الجيدة عن الفقاعات الكبيرة الجافة.
- تحضير الكابتشينو واللاتيه والفلات وايت وفق معيار قابل للتكرار.
- التعامل مع حليب الأبقار والبدايل النباتية دون التلوث المتبادل.
- استلام طلبات مشروبات الحليب وتأكيدها وتقديمها بدقة 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.