

LESSON 06 · DOWNLOADABLE HANDOUT

Latte Art, Drink Presentation & Service Standards

Professional Barista & Café Service

Key learning points

- What you will master in this lesson
- Explain why drink presentation affects how a guest judges quality.
- Pour a basic heart and understand how a tulip and rosetta are built.
- Present takeaway and dine-in drinks to a consistent standard.
- Run a final check before every drink leaves 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 6

فن اللاتيه، عرض المشروبات ومعايير التقديم

الباريستا وخدمة المفاهي الاحترافية

نقاط التعلم الأساسية

- شرح سبب تأثير عرض المشروب في حكم الضيف على الجودة.
- سكب قلب بسيط وفهم كيفية بناء التوليب والروزيता.
- تقديم مشروبات الطلب الخارجي والداخلي وفق معيار ثابت.
- تنفيذ فحص نهائي قبل خروج أي مشروب من البار.
- تكييف الخدمة مع مختلف الضيوف دون التفريط في المعيار.

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.