

LESSON 07 · DOWNLOADABLE HANDOUT

Arabic, Turkish & Regional Coffee Preparation and Service

Professional Barista & Café Service

Key learning points

- What you will master in this lesson
- Explain the place of Arabic and Turkish coffee in hospitality across the region.
- Prepare Arabic coffee following your outlet's recipe and equipment.
- Prepare Turkish coffee and manage grounds, settling and guest expectations.
- Serve traditional coffee respectfully, following your outlet's service order.

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 7

إعداد وتقديم القهوة العربية والتركية والإقليمية

الباريستا وخدمة المفاهي الاحترافية

نقاط التعلم الأساسية

- شرح مكانة القهوة العربية والتركية في الضيافة على مستوى المنطقة.
- إعداد القهوة العربية وفق وصفة مكان عملك ومعداته.
- إعداد القهوة التركية والتعامل مع الثفل والترسيب وتوقعات الضيف.
- تقديم القهوة التقليدية باحترام، متبعاً ترتيب الخدمة المعتمد في مكان عملك.
- إدخال طلبات القهوة التقليدية بدقة على النظام.

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.