

LESSON 08 · DOWNLOADABLE HANDOUT

Cold Coffee, Tea, Smoothies & Mocktails Preparation and Service

Professional Barista & Café Service

Key learning points

- What you will master in this lesson
- Prepare the main cold coffee drinks to your outlet's recipe.
- Build iced tea, smoothies and mocktails safely and consistently.
- Use a blender correctly and clean it between drinks.
- Present cold drinks so they arrive at the table looking as intended.

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 8

القهوة الباردة والشاي والسموذي والموكتيلات إعداد وتقديم

الباريسنا وخدمة المقاهي الاحترافية

نقاط التعلم الأساسية

- إعداد مشروبات القهوة الباردة الرئيسية وفق وصفة مكان عملك.
- تحضير الشاي المثلج والسموذي والموكتيل بأمان وثبات.
- استخدام الخلاط بشكل صحيح وتنظيفه بين المشروبات.
- تقديم المشروبات الباردة بحيث تصل إلى الطاولة كما أريد لها.
- إدخال طلبات المشروبات الباردة وإضافاتها 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.