

LESSON 09 · DOWNLOADABLE HANDOUT

Café Hygiene, Food Safety & Cleaning Standards

Professional Barista & Café Service

Key learning points

- What you will master in this lesson
- Apply the food-safety basics that govern work behind a café bar.
- Prevent cross-contamination between milks, allergens and equipment.
- Follow cleaning routines for the machine, grinder, wand and station.
- Handle waste, washing and storage to your outlet's standard.

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 9

نظافة المقهى وسلامة الغذاء ومعايير التنظيف

الباريستا وخدمة المفاهي الاحترافية

نقاط التعلم الأساسية

- تطبيق أساسيات سلامة الغذاء التي تحكم العمل خلف بار المقهى.
- منع التلوث المتبادل بين أنواع الحليب ومسببات الحساسية والأدوات.
- اتباع روتين التنظيف للماكينة والمطحنة وأنبوب البخار والمحطة.
- التعامل مع النفايات والغسيل والتخزين وفق معيار مكان عملك.
- إدراك متى يجب تصعيد مشكلة النظافة بدل استيعابها.

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.