

LESSON 10 · DOWNLOADABLE HANDOUT

Café Mise en Place, Opening & Closing Procedures

Professional Barista & Café Service

Key learning points

- What you will master in this lesson
- Explain what mise en place means for a café bar and why it decides the shift.
- Open a café station in a safe, repeatable sequence.
- Keep the station reset and stocked during service without disrupting guests.
- Close the station so the next shift starts from a known state.

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 10

التحضير المسبق وافتتاح وإغلاق المقهى

الباريستا وخدمة المفاهي الاحترافية

نقاط التعلم الأساسية

- شرح معنى التحضير المسبق لبار المقهى ولماذا يحدد مسار الوردية.
- افتتاح محطة المقهى بتسلسل آمن قابل للتكرار.
- إبقاء المحطة مرتبة ومجهزة أثناء الخدمة دون إزعاج الضيوف.
- إغلاق المحطة بحيث تبدأ الوردية التالية من وضع معلوم.
- التعامل مع النواقص والتسليم بوضوح.

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.