

LESSON 11 · DOWNLOADABLE HANDOUT

Café Order Taking, MICROS & Payment Workflow

Professional Barista & Café Service

Key learning points

- What you will master in this lesson
- Take a café order accurately across counter, table and room-service channels.
- Use a clear repetition formula so errors are caught before the drink is made.
- Enter orders, modifiers and allergen notes correctly on the till.
- Handle payment types and room charges to your outlet's procedure.

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 11

طلبات المقهى، سير عمل MICROS وأساسيات الدفع أخذ

الباريسنا وخدمة المقاهي الاحترافية

نقاط التعلم الأساسية

- استلام طلب المقهى بدقة عبر قنوات الطاولة والكاشير وخدمة الغرف.
- استخدام صيغة إعادة واضحة تكتشف بها الأخطاء قبل تحضير المشروب.
- إدخال الطلبات والإضافات وملاحظات الحساسية بشكل صحيح على النظام.
- التعامل مع طرق الدفع والترحيل على الغرف وفق إجراء مكان عملك.
- معالجة الطلب الخاطئ بهدوء وتدوين سببه.

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.