

LESSON 12 · DOWNLOADABLE HANDOUT

Professional Café Service, Tray Handling & Guest Care

Professional Barista & Café Service

Key learning points

- What you will master in this lesson
- Carry and unload a tray safely with hot and cold drinks.
- Move through a busy floor without startling guests or colleagues.
- Place drinks and clear tables to a consistent standard.
- Adapt service to what a guest asks for, without assuming why.

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 12

المقهى الاحترافية، حمل الصواني ورعاية الضيوف خدمة

الباريسنا وخدمة المقاهي الاحترافية

نقاط التعلم الأساسية

- حمل الصينية وتفرغها بأمان مع المشروبات الساخنة والباردة.
- التنقل في صالة مزدحمة دون مفاجأة الضيوف أو الزملاء.
- وضع المشروبات ورفع الطاولات وفق معيار ثابت.
- تكييف الخدمة مع ما يطلبه الضيف دون افتراض السبب.
- التعامل مع الانسكاب بهدوء وبالترتيب الصحيح.

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.