

LESSON 16 · DOWNLOADABLE HANDOUT

Final Practical Assessment & Barista Service Certification

Professional Barista & Café Service

Key learning points

- What you will master in this lesson
- Understand how your practical assessment is structured and judged.
- Meet the non-negotiable safety and hygiene requirements.
- Work through the assessment stations covering the whole course.
- Complete a mock shift that combines preparation, service and recovery.

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 16

التقييم العملي النهائي واعتماد خدمة البارستا

البارستا وخدمة المفاهي الاحترافية

نقاط التعلم الأساسية

- فهم كيفية بناء تقييمك العملي وطريقة الحكم عليه.
- استيفاء متطلبات السلامة والنظافة غير القابلة للتفاوض.
- اجتياز محطات التقييم التي تغطي الدورة كاملة.
- إتمام ورديّة تجريبية تجمع التحضير والخدمة واستعادة الرضا.
- استخدام نموذج تغذية راجعة بسيط لمواصلة التحسن بعد الاعتماد.

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.