



Staat achter de
Nederlandse horeca

Eindtermen SVH Barista

Geldig vanaf 15 augustus 2019

Datum: 5/3/2024
Versie: 1.3

Eindtermen SVH Barista

SVH Barista is voor iedereen die professioneel met koffie aan de slag wilt. Dit diploma is voor horecaprofessionals en kandidaten die zich willen specialiseren in het baristavak. Ook is dit diploma geschikt voor de enthousiaste thuisbarista en koffieliefhebber.

Eindterm 1 De kandidaat heeft kennis van koffie en kan deze kennis toepassen.

- kent de samenstelling van blends van diverse origines en single-origine koffie;
- kent de verschillende variëteiten van Arabica en Robusta en de mogelijke invloed daarvan op smaak;
- kent de verschillende verwerkingsmethoden en weet hoe dit van invloed is op de smaak;
- kent de periode van verse koffie die nodig is om te ontgassen en hoe dit van invloed is op de prestatie en smaak van koffie;
- kent de manier waarop en in welke landen koffie wordt geproduceerd;
- kent de manier waarop de koffieplant groeit;
- kent de anatomie van de koffiebes;
- kent de verschillende manieren van oogsten van de koffiebesen;
- kent de aspecten waar de productie van duurzame koffie aan voldoet;
- kent de eigenschappen van de verschillende koffieverpakkingen wanneer het gaat om het zo lang mogelijk vers houden van koffie en begrijpt het etiket op de verpakking;
- kent verschillende zetmethoden, zoals espresso, filter, café-press en slow-press, en de parameters die daarbij van invloed zijn.

Eindterm 2 De kandidaat heeft kennis van de werkplek en kan deze kennis toepassen.

- kan het uiterlijk van belangrijke materialen, accessoires en ingrediënten analyseren met als doel de snelheid en efficiëntie te verbeteren;
- kan het uiterlijk van belangrijke materialen, accessoires en ingrediënten analyseren met als doel een gestroomlijnde werkstroom te bereiken (te starten bij de koffiemolen, naar de espressomachine en koeling, en eindigen bij de verkoopbalie).

Eindterm 3 De kandidaat heeft kennis van het malen, doseren en tampen van de koffiebonen en kan deze kennis toepassen.

- kan de voor- en nadelen analyseren van het gebruik van 'on-demand' doseren, vergeleken met het 'traditioneel' doseren met een doseerkamer (met name de voordelen gerelateerd aan versheid, de verdeling van de doses, de consistentie met enkele en dubbele dosering, het gemak van aanpassing en een koffiemolen met een doseerkamer heeft voordelen ten opzichte van vertrouwdheid en prijs);
- kan het instellen van de dosering en de maalgraad demonstreren;
- kan het effect analyseren van hoe een kleine of grote dosis van invloed is op de body en smaak;
- kan kleine aanpassingen aan de koffiemolen demonstreren;
- begrijpt het effect van de warmtegenerator van de koffiemolen en van andere klimaat- en omgevingsfactoren;
- kan de juiste technieken demonstreren voor het consistent doseren ter voorbereiding op het tampen;

-
- kan de oorzaak van kanalisatie analyseren (Ongelijke verdeling van de koffiedosis in de filterdrager, schuin tampen, met handvat tamper tegen de portafilter tikken, verstopte filter in portafilter of incorrecte filter in portafilter);
 - kent het begrip 'brew-ratio' en weet deze kennis toe te passen.

Eindterm 4 De kandidaat heeft kennis van extractie en brouwen en kan deze kennis toepassen.

- begrijpt hoe een gebalanceerde espresso bereid moet worden en hoe een espresso met over- of onderextractie gecorrigeerd moet worden;
- begrijpt hoe aroma en smaak niet gelijkmatig oplossen en op verschillende tijden worden afgegeven;
- begrijpt hoe verschillende doorlooptijden van invloed kunnen zijn op de extractie en 'body';
- kan de verschillende doorlooptijden analyseren en begrijpt hoe deze over- of onderextractie kunnen veroorzaken en de bijbehorende verandering in smaak.

Eindterm 5 De kandidaat heeft kennis van melktechnieken en kan deze kennis toepassen.

- begrijpt de samenstelling van melk en de rol die elk bestanddeel (vooral proteïne en vet) speelt in het schuimvermogen, de kwaliteit en de stabiliteit van het melkschuim;
- begrijpt hoe verschillende soorten melk verschillend opschuimen;
- begrijpt waardoor melk niet wil opschuimen (houdbaarheid van de melk, de melk is niet koud genoeg, bederf van proteïne door verkeerde opslag van de melk, verkeerde opschuimtechniek);
- kan de juiste techniek demonstreren voor het produceren van de juiste textuur en temperatuur van het melkschuim;
- beschikt over de vaardigheid om tenminste twee latte art patronen in een consistente, redelijke, standaard te schenken.

Eindterm 6 De kandidaat heeft kennis van het baristamenu en van veelvoorkomende combinaties van koffie en alcoholhoudende dranken en kan deze kennis toepassen.

- kan een demonstratie geven van het bereiden van een aantal veel voorkomende bestellingen van een goede kwaliteit (espresso, macchiato, americano, cappuccino, latte, flat white);
 - kan een demonstratie geven van het bereiden van een complexe bestelling van een hoge kwaliteit, waarbij snel en efficiënt gebruik wordt gemaakt van de espressomachine;
 - kan een demonstratie geven van het serveren van veelvoorkomende digestives bij koffie;
 - kan een demonstratie geven van het bereiden van verschillende koffie met alcoholhoudende dranken (zoals Irish coffee, Spanish coffee, Italian coffee, Mexican coffee);
 - weet welk servies/glaswerk bij de verschillende bovengenoemde dranken horen.
-

Eindterm 7 De kandidaat heeft kennis van de hygiëne, gezondheid en veiligheid bij het produceren van koffie en kan deze kennis toepassen.

- kan organisatorisch en operationeel beleid toepassen en procedures rondom de veiligheid en hygiëne op de werkplek uitvoeren;
- begrijpt de oorzaak van kruisbesmetting in een espressowerkplek;
- begrijpt de oorzaak van directe besmetting in een espressowerkplaats (niet omgespoelde doekjes, stroompijpje niet schoonmaken na gebruik, melk buiten de koeling laten staan, onjuiste temperatuuropslag voor risicovolle etenswaar, koffiebonen en kruiden in open bakken, ongediertebesmetting, spatten en gemorste vloeistoffen niet opruimen, niezen en hoesten over de werkplek);
- begrijpt de veiligheidsrisico's in een espressowerkplek (maalmechanisme van de koffiemolen, heet water en stoom uit de espressomachine, de doorspoelprocedure, morsen op de vloer, onjuiste opslag en gebruik van schoonmaakmiddelen, lekkage bij elektriciteit en elektrische machines, onjuiste techniek bij het dragen van zware materialen, verrekken door onjuiste tamptechniek).

Eindterm 8 De kandidaat heeft kennis van gastvrijheid en kan deze kennis toepassen.

- begrijpt het belang van het onderhouden van een goede persoonlijke hygiëne;
- kan een demonstratie geven van een goede persoonlijke presentatie;
- kan een demonstratie geven van goede communicatieve vaardigheden;
- begrijpt de betekenis van een goede gastvrijheid;
- kan de juiste techniek demonstreren die bijdraagt aan de gastvrijheid voor het begroeten van een gast en het aannemen van bestellingen;
- kan de juiste technieken demonstreren die bijdragen aan de gastvrijheid bij gereedmaken van bestellingen voor gasten;
- kan de juiste technieken demonstreren die bijdragen aan de gastvrijheid voor het serveren aan gasten;
- kan de juiste technieken demonstreren die bijdragen aan het upsellen en crosssellen van producten.

Eindterm 9 De kandidaat heeft kennis van schoonmaken, onderhoud en het oplossen van problemen en kan deze kennis toepassen.

- kan de juiste technieken demonstreren voor het schoonmaken van de koffiemolen en de espressomachine;
- begrijpt de veelvoorkomende problemen met de espressomachine (geblokkeerd of vervuilde stoompijp, afvoerbuizen, slangen, spoel- en filterbakken, lekkende verbindingen, verslechterde afdichting, machine die niet correct opwarmt, stoomdruk te hoog of te laag, schalen en meters die niet de juiste waarden registreren, kapotte filterbakken) en weet hoe deze zijn op te lossen of weet wie deze kan oplossen;
- begrijpt de veelvoorkomende problemen met de koffiemolen (de koffiemolen is oververhit, de koffiemolen werkt niet, versleten maalmechanisme, een verstopping tussen het maalmechanisme, verstopte/vervuilde doseerkamer, kapotte doseerhendel), hoe deze zijn op te lossen of weet wie deze kan oplossen.

Eindterm 10 De kandidaat heeft kennis van het financiële beheer en kan deze kennis toepassen.

- bewust van de kosten bij het klaarmaken en serveren van dranken (kosten van ingrediënten, inclusief verspilling).

Eindterm 11 De kandidaat heeft kennis van de Alcoholwet (voorheen: Drank- en Horecawet) en heeft inzicht hoe hij verantwoord alcoholgebruik kan bevorderen.

- weet welke delen van de Alcoholwet (voorheen: Drank- en Horecawet) relevant zijn en hoe hij het de Drank en Horecawet kan handhaven;
 - heeft inzicht in hoe hij verantwoord alcohol gebruik kan bevorderen.
-