



Staat achter de  
Nederlandse horeca

---

## SVH Barista basis

Geldig vanaf 20 februari 2023

---

Datum: 20/02/2023  
Versie: 1.0

<b>Toelichting Keuzedeeldossier Barista basis (K1224)</b> <b>Diploma SVH Barista basis</b>	
<p>Het examen SVH Barista basis is gebaseerd op het keuzedeeldossier Barista basis (K1224). Op basis van de eisen die de branche stelt aan een beginnend beroepsbeoefenaar, zijn de werkprocessen uit het kwalificatiedossier in nauwe samenspraak met de branche verder uitgewerkt. Op deze manier worden zowel de arbeidsmarktrelevantie van het diploma als de aansluiting tussen onderwijs en beroepspraktijk geborgd. De vertaling van de eisen vanuit de branche is verwerkt in deze toelichting op het kwalificatiedossier.</p>	
<p><b>Het examen leidt tot het branchediploma SVH Barista basis.</b></p>	
D1-K1	<p>Heeft basiskennis van de Robusta- en Arabica bonen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- smaakkenmerken</li> <li>- uiterlijke kenmerken koffieboon</li> <li>- grootste productielanden</li> <li>- cafeïnegehalte (relatief)</li> </ul>
	<p>Heeft basiskennis van koffieapparatuur en koffiegerelateerde materialen en middelen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- espressomachine</li> <li>- bonenmaler</li> <li>- baristatools</li> </ul>
	<p>Heeft basiskennis van schoonmaakmiddelen in de foodbranche.</p>
	<p>Heeft basiskennis van verschillende soorten koffieservices:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- koffieservices dat gebruikt wordt om de verschillende soorten koffie te bereiden die genoemd worden in de toelichting bij werkproces 3</li> </ul>
	<p>Heeft kennis van het proces van koffieboon tot koffie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- groei van de koffieboon</li> <li>- plukken</li> <li>- bewerken (gewassen, ongewassen, fermentatie)</li> <li>- decafeïneren</li> <li>- drogen</li> <li>- opslaan</li> <li>- branden</li> <li>- verpakken</li> </ul>
	<p>Heeft kennis van zetmethoden van koffie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- espressomachine</li> <li>- filterkoffie, o.a. perculator, cafetière</li> </ul>
	<p>Heeft specialistische kennis van allergenen in het bereiden van koffie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- melk</li> <li>- soja</li> </ul>
	<p>Heeft specialistische kennis van brandprocessen van koffiebonen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- effect van te lang of te kort branden</li> </ul>
	<p>Heeft specialistische kennis van herkomst en duurzaamheid van koffie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- koffiegordel</li> <li>- Max Havelaar</li> <li>- EKO-keurmerk</li> <li>- Direct trade</li> </ul>
	<p>Kan de koffie op kwaliteit beoordelen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- onderextractie</li> <li>- gebalanceerde extractie</li> <li>- overextractie</li> </ul>

	Kan de koffie-apparatuur afstellen: - bonenmaler - espressomachine (kopvolumes)
	Kan de smaak van koffie onder woorden brengen: - aroma - smaak - body
D1-K1-W1	Verzamelt nauwkeurig de informatie van de koffie.
	Proeft gedegen en betrouwbaar de koffie.
	Stelt gestructureerd een smaakprofiel op: - aroma - smaak - body
D1-K1	Kan gastwens laten aansluiten op het assortiment.
D1-K1-W2	Neemt de bestelling op en informeert/adviseert over koffie.
	Gasten zijn geïnformeerd en/of hebben een koffie-advies ontvangen.
	De bestelling is opgenomen.
	Vertelt boeiend over koffie en de verschillende bereidingen. - zie ook de koffiebereidingen in werkproces 3
	Luistert actief naar klanten en vraagt door naar hun specifieke wensen.
	Adviseert/informeert deskundig over het koffie aanbod in relatie tot de gastwens.
	Beantwoordt specifieke vragen correct, bedenkt een passende oplossing bij klachten binnen de mogelijkheden van het bedrijf of schakelt tijdig zijn leidinggevende in.
D1-K1	Kan verschillende soorten koffie bereiden.
D1-K1-W3	Bereidt de koffie.
	Kan een professioneel espresso-apparaat bedienen.
	Kan de belangrijkste koffiesoorten onderscheiden en kan verschillende soorten koffie bereiden: - ristretto* - espresso: enkel/dubbel - lungo* - americano - long black - cappuccino - koffie verkeerd* - caffè latte - latte macchiato - flat white * deze koffiebereidingen hoeven niet te worden bereid omdat hiervoor de molen en het espressoapparaat apart voor ingesteld moet worden, maar moeten wel onderscheiden kunnen worden.
	De koffie is bereid en geserveerd. De werkplek is gereinigd.
	Zet benodigde ingrediënten, materialen en middelen kostenbewust/efficiënt in.
	Bereidt koffie volgens bedrijfsrecept en kiest deskundig ingrediënten en servies.
	Werkt ordelijk, systematisch en hygiënisch.