

Locatie-eisen SVH examen Barista Basis

De examenopdrachten van het SVH examen Barista basis kunnen op dezelfde dag worden afgenomen. De locatie moet dan ook geschikt zijn om de examens af te kunnen nemen. Het is aan de onderwijsinstelling om vast te stellen of de examenruimte voldoet aan deze eisen.

Algemene locatie-eisen

Wanneer er geëxamineerd wordt, is het belangrijk dat het rustig is in de omgeving waar de examens gehouden worden: geen geluidsoverlast van telefoons, leveranciers die goederen komen brengen, schoonmaakkploegen of overige geluidshinder.

Daarnaast moeten de examenruimtes aan de volgende eisen voldoen:

- Er moet absolute stilte gewaarborgd kunnen worden;
- Er moet voldoende licht zijn op de locatie in de vorm van groot licht;
- Vanaf de gang is geen doorzicht naar de examenruimte;
- De locatie dient schoon te zijn.

Locatie-eisen theorie-examenopdracht

- Eén ruimte die groot genoeg is om alle kandidaten tegelijkertijd schriftelijk te examineren;
- Voldoende tafels en stoelen, zodat elke kandidaat een eigen tafel en stoel heeft;
- De afstand tussen tafels van verschillende kandidaten is minimaal één meter aan de voor-, achter-, en zijkant van elke tafel;
- Voor in de ruimte moeten een tafel en een stoel staan voor de examinatoren/surveillanten, zodat zij een goed overzicht heeft over de gehele examenruimte.

Locatie-eisen praktijkexamenopdrachten

- Eén ruimte die groot genoeg is om eventueel maximaal 2 kandidaten tegelijkertijd te examineren:
 - Iedere kandidaat heeft tot zijn beschikking*:
 - Een volledig ingericht werkstations, met:
 - Een espressoapparaat, met alle toebehoren;
 - Een bonenmaler;
 - Een tafel en een stoel voor de examinerator;
 - Een spoelbak.
 - Een wachtruimte, zonder doorzicht naar de examenruimte, waar de kandidaten kunnen wachten wanneer zij geen examen afleggen.

* wanneer 1 werkstation beschikbaar is kunnen bij de examenopdracht Praktijk (espresso bereiden), 2 kandidaten per keer worden geëxamineerd wanneer zij beiden een eigen bonenmaler tot hun beschikking hebben.

Producten- en materialenlijst

In de producten- en materialenlijst is een overzicht gegeven van de producten en materialen die nodig zijn voor het examen SVH Basis Barista per kandidaat. Wanneer meerdere kandidaten het examen gaan afnemen moeten de genoemde producten en materialen in de lijst vermenigvuldigd worden met het aantal kandidaten dat het examen gaat afnemen.

- voldoende kopjes en schoteltjes om de verschillende koffie in te maken
- 1 dienblad
- koffielepels
- koekjes
- koffiebonen (anders dan waarmee getraind is)
- melk
- eventueel: refractometer