

## Locatie-eisen SVH examen Barista

Het SVH examen Barista bestaat uit drie delen: theorie, praktijk A en praktijk B. Alle examens kunnen op dezelfde dag worden afgenomen. De locatie moet dan ook geschikt zijn om alle examens af te kunnen nemen.

### 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-examen

- 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 Plaatselijke Examencommissie, zodat zij een goed overzicht heeft over de gehele examenruimte.

### Locatie-eisen praktijkexamens

- Eén ruimte die groot genoeg is om twee kandidaten tegelijkertijd te examineren, met daarin:
  - Twee volledig ingerichte werkstations, met beide:
    - Een espressoapparaat, met alle toebehoren;
    - Een bonenmaler;
    - Een koffiezetapparaat voor filterkoffie.
  - 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.

### Producten- en materialenlijst

In de producten- en materialenlijst is een overzicht gegeven van de producten en materialen die nodig zijn voor het examen SVH 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 glas voor special koffie
- 1 likeurglas
- 1 dienblad
- 2 koffielepels
- 2 koekjes
- ingrediënten voor de special koffie (bij gebruik van slagroom; ongeslagen slagroom)
- cocktailshaker
- likeur (aperitief) voor bij de koffie
- voldoende koffiebonen

- koffiefilters