



Staat achter de
Nederlandse horeca

Exameninformatie SVH Barista

Datum: 9-11-2022



Staat achter de
Nederlandse
horeca

SVH heeft bij het samenstellen van deze uitgave de uiterste zorg nagestreefd. Desondanks kan niet volledig worden uitgesloten dat er eventueel onjuistheden of (zet)fouten in voorkomen. SVH stelt zich, evenals auteurs en drukker, niet aansprakelijk voor eventuele schade die het gevolg is van acties die zijn genomen op basis van deze uitgave.

Niets van deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm, digitale bewerking of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without written permission from the publisher.

© SVH, Zoetermeer 2020

Inhoudsopgave

1. Algemene exameninformatie.....	4
1.1 Legitimatie.....	4
1.2 Kandidaatnummer.....	4
1.3 Aanspreekpunt tijdens het examen	4
1.4 Toelatingseisen.....	4
1.5 Examens.....	4
1.6 Resultaten en diploma	5
1.7 Geldigheidsduur resultaten.....	5
2. Examen SVH Barista Theorie	5
2.2 Cesuur en kritische eisen.....	5
3. Examen SVH Barista Praktijk A	5
3.1 Toelichting op de examenonderdelen.....	5
3.2 Beoordelingspunten	6
3.3 Cesuur en kritische eisen.....	6
4. Examen SVH Barista Praktijk B	6
4.1 Toelichting op de examenonderdelen.....	6
4.2 Beoordelingspunten	7
4.3 Cesuur en kritische eisen.....	7

1. Algemene exameninformatie

Het examen SVH Barista leidt tot het branchediploma SVH Barista.

Het examen SVH Barista is gebaseerd op de eisen die SVH heeft opgetekend in de branche. Deze zijn vertaald in de eindtermen SVH Barista. De eindtermen vind je op www.svh.nl. Op het examen is het [Examenreglement SVH](#) van toepassing.

1.1 Legitimatie

Voor aanvang van het examen moet je je bij de examenleider legitimeren met een geldig legitimatiebewijs. Kijk voor meer informatie over legitimatiebewijzen in het Examenreglement SVH. Wanneer je je niet op de voorgeschreven wijze kunt identificeren, mag je niet deelnemen aan het examen. Het examen gaat pas van start als alle kandidaten zich gelegitimeerd hebben.

1.2 Kandidaatnummer

Voor aanvang van het examen krijg je een kandidaatnummer. Het nummer wordt door de examiner bepaald en op een sticker geschreven. Je bevestigt de sticker op je kleding. Ook wordt het nummer door de examiner op je beoordelingsformulier geschreven.

1.3 Aanspreekpunt tijdens het examen

Tijdens het examen mag je aan de examiner vragen stellen als je een instructie niet begrijpt. Vragen over onderdelen waarop je wordt beoordeeld of uitleg over begrippen mag de examiner niet beantwoorden.

1.4 Toelatingseisen

Voor deelname aan het examen SVH Barista gelden geen toelatingseisen.

1.5 Examens

Het examen SVH Barista bestaat uit drie deexamens: Theorie, Praktijk A en Praktijk B. Tijdens de examens SVH Barista Praktijk A en SVH Barista Praktijk B wordt getoetst of je het gedrag en de vaardigheden laat zien die horen bij een professionele barista. Je moet onder andere verschillende soorten koffie bereiden, latte art figuren maken, espresso beoordelen en een gastenbezoek van begin tot eind doorlopen.

De praktijkexamens (A en B) duren in totaal ongeveer 90 minuten. In geval van meerdere kandidaten kan de examiner besluiten om de verschillende examenonderdelen in een andere volgorde af te nemen ten bate van de efficiency. De doorlooptijd per kandidaat zal in dat geval langer zijn.

Bij de praktijkexamens krijg je voor aanvang van het examen per onderdeel een instructiekaart. Hierop staan de opdrachten die je moet uitvoeren. Voor elk examenonderdeel krijg je tijd om de instructiekaart door te nemen. De examiner kan eventueel nog een mondelinge toelichting geven bij de instructiekaart. Het lezen en de toelichting van één instructiekaart duurt maximaal vijf minuten.

In hoofdstuk 2, 3 en 4 vind je specifieke informatie over de verschillende deexamens.

1.6 Resultaten en diploma

Voor het behalen van het SVH Diploma Barista moeten alle drie de deelexamens met een voldoende worden afgesloten. Het is niet mogelijk het diploma te behalen door 60% van het totaal aantal punten te behalen. Compenseren van examenresultaten is dus niet mogelijk. Voor elk deelexamen geldt een cesuur (zak-/slaaggrens) waaraan voldaan moet worden voordat je kunt slagen voor het examen.

De Examencommissie stelt, conform het Examenreglement SVH, de normen voor slagen vast voor de examens SVH Barista. Als je in één keer slaagt voor de drie deelexamens, ontvang je het SVH Diploma Barista. Als je voor een (of twee) van de deelexamens slaagt, dan ontvang je per deelexamen een SVH-resultaatbrief en een certificaat voor het deelexamen dat je behaald hebt. Zodra je de drie deelexamens hebt behaald, ontvang je het SVH Diploma Barista.

1.7 Geldigheidsduur resultaten

De certificaten SVH Barista Theorie, Praktijk A en Praktijk B hebben een geldigheidsduur van 24 maanden. Deze geldigheidsduur gaat in vanaf de datum waarop het deelexamen behaald is. Als de geldigheidsduur van een deelexamen verstrijkt voordat het SVH Diploma Barista is behaald, dan vervalt de geldigheid van het behaalde resultaat. In dit geval moet je het examen opnieuw behalen. Alleen als je binnen 24 maanden voor de drie deelexamens slaagt, ontvang je het SVH Diploma Barista.

2. Examen SVH Barista Theorie

Het theorie-examen bestaat uit 30 meerkeuzevragen. Voor het gehele examen kan je 30 punten behalen, één punt voor elke juist beantwoorde meerkeuzevraag. Elke meerkeuzevraag heeft drie keuzemogelijkheden (A, B en C), waarvan één keuzemogelijkheid het juiste antwoord is. Dit examen duurt 40 minuten.

2.2 Cesuur en kritische eisen

Om te slagen voor het examen SVH Barista Theorie moeten minimaal 21 punten worden behaald. Voor dit examenonderdeel gelden geen aanvullende kritische eisen.

3. Examen SVH Barista Praktijk A

Het examen SVH Barista Praktijk A bestaat uit twee onderdelen:

- Espresso maken
Voor dit onderdeel kan je maximaal 26 punten halen.
- Latte art
Voor dit onderdeel kan je maximaal 14 punten halen.

3.1 Toelichting op de examenonderdelen

Espresso maken

In dit examenonderdeel moet je, binnen 10 minuten, een espresso met gebalanceerde extractie maken volgens een bepaalde zetformule. Na deze 10 minuten mag je maximaal 2 minuten extra tijd gebruiken. Dit leidt wel tot strafpunten voor elke minuut of een deel daarvan. Meer dan 2 minuten uitlopen is niet toegestaan.

Wanneer je tevreden bent met de instellingen of wanneer de maximale examentijd is verstreken, moet je aangeven of er sprake is van gebalanceerde, onder- of overextractie. Daarnaast moet je een passende omschrijving geven van het aroma, de smaak en de body van deze espresso.

Latte art

In dit examenonderdeel moet je twee cappuccino's of caffè latte's met verschillende latte art figuren maken.

Voordat je begint moet je aangeven welke figuren je gaat maken.

Dit examenonderdeel duurt 5 minuten. Binnen deze 5 minuten mag je zoveel dranken maken als je wilt. Jij bepaalt uiteindelijk welke twee dranken je serveert en welke dus worden beoordeeld.

3.2 Beoordelingspunten

Tijdens het examen word je beoordeeld op de volgende beoordelingspunten:

Espresso maken

- Maximaal beschikbare tijd (10 + 2 reserveminuten) wordt niet overschreden. Wanneer gebruik wordt gemaakt van reserveminuten worden er punten in mindering gebracht.
- Kandidaat voorkomt channeling en doorloopt consequent alle stappen voor het bereiden van een espresso.
- Kandidaat maakt een gebalanceerde espresso.
- Kandidaat geeft kandidaat correct aan of er sprake is van gebalanceerde, over- of onderextractie.
- Kandidaat geeft een correcte omschrijving van de aroma, smaak en body van de espresso.
- Kandidaat werkt hygiënisch en heeft aan het eind van het examen een schone werkruimte.

Latte art

- Kandidaat maakt twee latte art figuren die overeenkomen met hetgeen de kandidaat voorafgaand heeft opgegeven.
- De latte art figuren worden beoordeeld op: contrast, harmonie, formaat, positie in het kopje, symmetrie.
- Kwaliteit van het melkschuim wordt beoordeeld.

3.3 Cesuur en kritische eisen

In het examenonderdeel 'Espresso maken' is de combinatie van exameneisen 'maakt een gebalanceerde espresso' en 'geeft correct aan welke extractie de espresso heeft' kritisch. Dat betekent dat wanneer je op geen van deze exameneisen punten haalt, je automatisch niet meer kan slagen voor het examen. De cesuur voor de overige exameneisen is 60%.

Om te slagen voor het examen SVH Barista Praktijk A moet je in totaal minimaal 28 punten behalen.

4. Examen SVH Barista Praktijk B

Het examen SVH Barista Praktijk B bestaat ook uit twee onderdelen:

- Espresso in delen
Voor dit onderdeel kan je maximaal 8 punten halen.
- Koffiebestelling
Voor dit onderdeel kan je maximaal 55 punten halen.

4.1 Toelichting op de examenonderdelen

Espresso in delen

In dit examenonderdeel krijg je van de examiner drie glaasjes/kopjes, met elk een deel van een espresso. Jij moet de espressodelen in de juiste volgorde van bereiding zetten (1^e 10ml, 2^e 10 ml, 3^e 10 ml). Je krijgt 2 minuten om de beoordeling te doen.

Koffiebestelling

Setting: Je bent barista in een luxe koffiebar/restaurant/hotelbar. Het examen begint wanneer je contact maakt met de net gearriveerde gast (de examiner).

Controleer de mise en place en vul waar nodig aan. Ontvang de gast (de examiner) op een vriendelijke/gastvrije manier. Zorg dat hij kan zitten en neem zijn bestelling op. Kijk ook wat de mogelijkheden zijn voor upselling/crossselling. Maak vervolgens de bestelling van de gast gereed. Je moet de bestelling binnen 10 minuten (exclusief het opnemen van de bestelling, uitserveren en debarrasseren) op de juiste manier en met de juiste technieken gereed maken. Wanneer je over deze tijdslimiet heen gaat, leidt dit tot strafpunten. De examiner beoordeelt tijdens de bereidingsfase diverse punten van je bereidingswijze. Serveer vervolgens de dranken uit.

Wanneer de gast aangeeft gereed te zijn, doe je een tevredenheidscheck bij de gast en debarrasseer je (ruim je de tafel af).

4.2 Beoordelingspunten

Espresso in delen

- Kandidaat identificeert correct de verschillende delen van de espresso.

Koffiebestelling

- Gast wordt op een vriendelijke en gastvrij manier ontvangen.
- Kandidaat neemt de bestelling op correcte wijze op en probeert te up-/cross sellen.
- Kandidaat geeft een passend advies v.w.b. digestieven.
- Kandidaat doorloopt consequent en op correcte wijze de verschillende stappen om de verschillende koffiedranken te maken.
- Kandidaat hanteert de correcte hoeveelheden en verhoudingen bij het schenken en bereiden van de verschillende dranken.
- Kandidaat verspilt een minimale hoeveelheid melk bij het bereiden van koffie met melk en het melkschuim is van voldoende kwaliteit.
- Kandidaat heeft de special koffie volgens receptuur bereid, waarbij: de correcte procedure is gevolgd bij het maken van de filterkoffie, filterpapier vooraf vochtig is gemaakt, glaswerk vooraf is verwarmd, correcte ingrediënten en hoeveelheden zijn gebruikt en de geklopte room en koffie duidelijk zijn gescheiden.
- Kandidaat werkt hygiënisch en neemt op de correcte momenten tijd om apparatuur schoon te maken.
- Kandidaat heeft de koffiebestelling binnen 10 minuten gemaakt. Bij overschrijding (maximaal 2 minuten) worden punten in mindering gebracht.
- Kandidaat transporteert en serveert dranken met de juiste materialen en op een veilige manier en volgens etiquette.
- Kandidaat presenteert dranken op correcte wijze en de dranken hebben de juiste temperatuur.
- Kandidaat is gastvrij, vriendelijk, betrokken en bewaart de rust tijdens het gehele gastenverblijf.
- Kandidaat doet een tevredenheidscheck.
- Kandidaat debarrasseert correct en op een veilige manier.

4.3 Cesuur en kritische eisen

Om te slagen voor het examen SVH Barista Praktijk B moet je in totaal minimaal 38 punten behalen. Voor dit examen gelden geen kritische eisen.