



Staat achter de
Nederlandse horeca

Exameninformatie SVH Barista basis

Datum: 6-3-2023



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.

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 Examen | 4 |
| 1.6 Hulpmiddelen | 4 |
| 1.7 Cesuur, resultaat en diploma | 5 |
| 2. Examen SVH Barista basis..... | 5 |
| 2.1 Examenopdracht Theorie | 5 |
| 2.2 Examenopdracht Espresso maken en beoordelen..... | 5 |
| 2.3 Examenopdracht Koffiebestelling bereiden | 6 |

1. Algemene exameninformatie

Het examen SVH Barista basis leidt tot het branchediploma SVH Barista basis.

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. Deze zijn vertaald in de Toelichting SVH Barista basis. De toelichting vind je op www.svh.nl. Op het examen is het [Examenreglement SVH](#) van toepassing.

1.1 Legitimatie

Voor aanvang van het examen moet de kandidaat zich bij de examenleider legitimeren met een geldig legitimatiebewijs. Kijk voor meer informatie over legitimatiebewijzen in het Examenreglement SVH. Wanneer de kandidaat zich niet op de voorgeschreven wijze kan identificeren, mag hij 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 krijgt de kandidaat een kandidaatnummer. Het nummer wordt door de examiner bepaald en op een sticker geschreven. De kandidaat bevestigt de sticker op zijn kleding.

1.3 Aanspreekpunt tijdens het examen

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

1.4 Toelatingseisen

Voor deelname aan het examen SVH Barista basis gelden geen toelatingseisen.

1.5 Examen

Het examen SVH Barista basis bestaat uit 3 opdrachten: theorie, espresso maken & beoordelen en koffiebestelling bereiden. Tijdens de praktijkopdrachten wordt getoetst of de kandidaat het gedrag en de vaardigheden laat zien die horen bij een beginnend barista. De kandidaat moet onder andere zetapparatuur afstellen, koffie beoordelen en omschrijven, gasten adviseren en de bestelling opnemen en verschillende soorten koffie bereiden.

Het examen duurt in totaal ongeveer 70 minuten. In geval van meerdere kandidaten kan de examiner besluiten om de verschillende examenopdrachten in een andere volgorde af te nemen ten bate van de efficiency. De doorlooptijd per kandidaat zal in dat geval verschillen.

Bij de praktijkexamens krijgt de kandidaat voor aanvang van het examen per onderdeel een instructiekaart. Hierop staan de opdrachten die de kandidaat moet uitvoeren. Voor elk examenonderdeel krijgt kandidaat 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.

1.6 Hulpmiddelen

De kandidaat mag tijdens de praktijk examenopdrachten gebruik maken van een weegschaal en een stopwatch. De kandidaat krijgt voor deze examenopdrachten voor aanvang ook instructiekaarten. Deze mogen tijdens het examen gebruikt worden om aantekeningen op te

maken. Tijdens de examenopdracht Espresso maken & beoordelen is het ook toegestaan om gebruik te maken van een aromawiel.

Het gebruik van de mobiele telefoon is niet toegestaan.

1.7 Cesuur, resultaat en diploma

De Examencommissie stelt, conform het Examenreglement SVH, de normen voor slagen vast voor het examen SVH Barista basis. Als de kandidaat slaagt, ontvangt hij het SVH Diploma Barista basis.

Om te slagen voor het examen SVH Barista basis moet de kandidaat minimaal 45 van de totaal 75 punten behalen, oftewel 60%. Voor dit examen gelden geen kritische eisen.

De resultaten worden binnen 10 werkdagen na het afleggen van het examen naar de opleider verstuurd.

2. Examen SVH Barista basis

Het examen SVH Barista basis bestaat uit drie examenopdrachten:

- Theorie
- Praktijk – Espresso maken en beoordelen
- Praktijk – Koffiebestelling bereiden

2.1 Examenopdracht Theorie

Deze examenopdracht bestaat uit 7 vragen. In de theorieopdracht worden vragen gesteld over de volgende onderwerpen:

- koffiezetapparatuur en koffie gerelateerde materialen
- duurzaamheidskeurmerken
- Arabica- en Robustabonen
- brandprocessen van koffiebonen
- het proces van koffieboon tot koffie
- koffiebereidingen
- reinigen van apparatuur en schoonmaakmiddelen

Duur examenopdracht: 20 minuten

Aantal punten: 8

2.2 Examenopdracht Espresso maken en beoordelen

In deze examenopdracht moet de kandidaat, binnen 15 minuten, de apparatuur afstellen om een espresso met gebalanceerde extractie maken volgens een bepaalde zetformule. Na deze 15 minuten mag de kandidaat maximaal 3 minuten extra tijd gebruiken. Dit leidt overigens wel tot minpunten. Meer dan 3 minuten uitlopen is niet toegestaan.

Wanneer de kandidaat tevreden is met de instellingen of wanneer de maximale examentijd is verstreken, maakt de kandidaat nog een laatste espresso met deze instellingen. Van deze espresso moet de kandidaat aangeven of er sprake is van gebalanceerde, onder- of overextractie. Daarnaast moet de kandidaat een passende omschrijving geven van het aroma, de smaak en de body van deze espresso. Hij mag hierbij de terminologie gebruiken van een aromawiel.

Vervolgens maakt de kandidaat het werkstation schoon.

Tot slot verzamelt de kandidaat informatie over de koffie aan de hand van het etiket op de verpakking van de gebruikte koffiebonen.

Duur examenopdracht: 25 minuten

Aantal punten: 30

2.3 Examenopdracht Koffiebestelling bereiden

Setting: De kandidaat is barista in een koffiebar/restaurant/hotelbar. Het examen begint wanneer de kandidaat contact maakt met de net gearriveerde gast (de examiner).

De kandidaat controleert eerst de mise-en-place en vult deze waar nodig aan. Hij ontvangt de gast (de examiner) op een vriendelijke/gastvrije manier. De kandidaat moet zorgen dat de gast kan zitten, hij beantwoordt de vragen van de gast, geeft gepast advies en neemt de bestelling op.

De bestelling bestaat uit 3 van de onderstaande koffiedranken:

- espresso
- americano
- long black
- cappuccino
- caffè latte
- latte macchiato
- flat white

De kandidaat maakt vervolgens de bestelling van de gast gereed. Hij moet de bestelling binnen 15 minuten (met een uitloop van maximaal 3 minuten) op de juiste manier en met de juiste technieken gereed maken. Dit is exclusief het opnemen en serveren van de bestelling. Wanneer de kandidaat over de tijdslimiet (15 minuten) voor het bereiden heen gaat, leidt dit tot strafpunten. De examiner beoordeelt tijdens de bereidingsfase diverse punten van de bereidingswijze.

Tot slot serveert de kandidaat de bestelling en maakt hij zijn werkstation schoon.

Duur examenopdracht: 25 minuten

Aantal punten: 37