

Keuzedeel mbo

# **Barista basis**

Code

**K1224**

Ontwikkeld door: SVO vakopleiding Food & Single estate coffee  
Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid

# 1. Algemene informatie

D1: Barista basis

## Studielast

240

## Beroepsvereisten

Nee

## Certificaten

Ja

Onderwijsinstellingen kunnen, onder specifieke voorwaarden, in de derde leerweg een certificaatgerichte opleiding aanbieden voor een keuzedeel dat na 1 augustus 2020 is vastgesteld. Zie vragen 7 en 17 van de veelgestelde vragen veranderaanpak (<https://kwalificatiestructuur-mijn.s-bb.nl/vragen/verander>).

### Scholingsbehoefte/landelijke herkenbaarheid

Als gevolg van de sterke ontwikkeling in de koffiemarkt, zoals de snelle groei van stedelijke koffieconcepten, het uitdijen van het assortiment met allerlei koffiespecialiteiten, de wijze waarop koffie wordt geconsumeerd en de door consumenten verwachte kwaliteit van de koffie hebben werkgevers in de horeca- en cateringbranche waar koffie wordt geserveerd te maken met een tekort aan geschoolde barista's. Dit resulteert in een scholingsbehoefte op het gebied van adviseren over en bereiden van koffie(specialiteiten). Deze scholingsbehoefte wordt onderschreven door de grote hoeveelheid vacatures voor barista's op landelijke vacaturesites bij bekende bedrijven en door de bereidheid van bedrijven om in samenwerking met SVO een opleidingstraject aan te bieden. Daarnaast is het bedrijfsleven bereid om bpv-plaatsen aan te bieden en/of de integrale kostprijs van de trajecten te bekostigen. Veel beschikbare barista cursussen zijn gelinkt aan een koffiebranderij. Door aan het keuzedeel Barista basis een onafhankelijk certificaat te verbinden wordt civiele waarde gecreëerd. Door het keuzedeel Barista basis in te zetten voor (bij)scholing van werkenden en werkzoekenden in de horeca-en cateringbranche kan aan deze scholingsbehoefte worden voldaan.

### Zelfstandige betekenis

Na het volgen van dit keuzedeel zijn werkenden en werkzoekenden inzetbaar op het adviseren over en bereiden van koffie(specialiteiten) in bedrijven waar koffie wordt geserveerd in de horeca- en cateringbranche.

### Doelgroep

Dit keuzedeel is bedoeld voor werknemers die nu in de horeca werken maar niet (voldoende) geschoold zijn om koffie(specialiteiten) te bereiden en werkzoekenden in de horeca- en cateringbranche die de expertise op het gebied van koffie(specialiteiten) missen.

### Ingangsdatum certificaat

07-05-2022

## Ontwikkeld voor kwalificatie(s)

Zie bijlage op [www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers](http://www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers)

## Toelichting

### Relevantie van het keuzedeel

De vraag naar goede koffie blijft groeien bij het bredere publiek en specifiek vanaf Generatie Y, vanwege de veranderende houding ten opzichte van alcoholhoudende dranken. De groeiende voorkeur voor koffie specialiteiten en de toenemende trend voor goede koffie met een goed verhaal, is men bereid hier meer voor te betalen. Gasten zijn steeds kritischer willen weten wat de herkomst van de bonen is en meer weten over het aan te kopen product. De markt vraagt om werknemers die vakkundig koffie kunnen bereiden en inspirerend kunnen vertellen over het product.

### Beschrijving van het keuzedeel

Het keuzedeel geeft kennis van koffie en vaardigheid in koffiebereiding. De beginnend beroepsbeoefenaar leert het proces van koffieboon tot koffie en over de meest gangbare koffiesoorten. Hij leert over de herkomst, het branden van de koffiebonen en de diverse zet- en bereidingstechnieken toe te passen. Hij leert de smaak van koffie te beschrijven en hierover te adviseren. Ook leert de beginnend beroepsbeoefenaar een professioneel espresso-apparaat te gebruiken.

## D1: Barista basis

### **Branchevereisten**

Nee

### **Aard van keuzedeel**

Verdiepend

## 2. Uitwerking

### D1-K1: Adviseren over en bereiden van koffie

#### Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar past zowel routinematige als meer specifieke kennis en vaardigheden toe. Hij speelt in op de individuele vraag van de gast en zet daarvoor zijn kennis en vaardigheden in. De te verlenen diensten vinden altijd in een interactie met anderen plaats en vragen opmerkzaamheid en gastvrije houding. De afname van koffie kent piekmomenten. Met name in de ochtenduren koopt men meer koffie. De beginnend beroepsbeoefenaar is stressbestendig en kan gestructureerd werken.

#### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt zelfstandig en draagt verantwoordelijkheid voor de eigen werkzaamheden. Binnen zijn bevoegdheid lost hij klachten op of vraagt op het juiste moment om hulp van zijn leidinggevende.

#### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft basiskennis van de Robusta- en Arabicabonen
  - heeft basiskennis van koffieapparatuur en koffiegerelateerde materialen en middelen
  - heeft basiskennis van schoonmaakmiddelen in de foodbranche
  - heeft basiskennis van verschillende soorten koffieservies
  - heeft kennis van het proces van koffieboon tot koffie
  - heeft kennis van zetmethoden van koffie
  - heeft specialistische kennis van allergenen in het bereiden van koffie
  - heeft specialistische kennis van brandprocessen van koffiebonen
  - heeft specialistische kennis van herkomst en duurzaamheid van koffie
- 
- kan de belangrijkste koffiesoorten onderscheiden
  - kan de koffie op kwaliteit beoordelen
  - kan de koffie-apparatuur afstellen
  - kan de smaak van koffie onder woorden brengen
  - kan een professioneel espresso-apparaat bedienen
  - kan gastwens laten aansluiten op het assortiment
  - kan verschillende soorten koffie bereiden

### D1-K1-W1: Beoordeelt de koffie

#### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verzamelt informatie over de koffie uit het assortiment. Hij leest de informatie op het etiket en interpreteert deze. Hij onderzoekt de oorsprong en branding van de koffiebonen. Hij proeft de koffie en stelt een smaakprofiel op.

#### Resultaat

De koffie uit het assortiment is onderzocht.  
Een smaakprofiel is opgesteld.

#### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar

- verzamelt nauwkeurig de informatie van de koffie;
- proeft gedegen en betrouwbaar de koffie;
- stelt gestructureerd een smaakprofiel op.

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Onderzoeken, Creëren en innoveren

#### D1-K1-W2: Neemt de bestelling op en informeert/adviseert over koffie

##### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar geeft de gast(en) informatie over het koffie-assortiment, de herkomst, samenstelling en smaakprofiel van de koffie. De beginnend beroepsbeoefenaar vraagt naar voorkeuren van gasten en adviseert desgewenst op basis van eigen smaakervaringen. Hij neemt de bestelling op en beantwoordt specifieke vragen met betrekking tot allergenen. Hij biedt een oplossing wanneer gasten niet tevreden zijn over de koffie conform de bedrijfsafspraken. Dit doet hij eventueel in overleg met zijn leidinggevende.

##### Resultaat

Gasten zijn geïnformeerd en/of hebben een koffie-advies ontvangen.  
De bestelling is opgenomen.

##### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar

- vertelt boeiend over koffie en de verschillende bereidingen;
- 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.

De onderliggende competenties zijn: Presenteren, Vakdeskundigheid toepassen, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten

#### D1-K1-W3: Bereidt de koffie

##### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verzamelt ingrediënten om de bestelling(en) te maken. Afhankelijk van het eindproduct kiest hij de benodigde apparatuur, middelen en/of materialen om de koffie samen te stellen. De beginnend beroepsbeoefenaar kiest het juiste servies voor de koffie. Hij verzamelt de benodigde producten, materialen en middelen die nodig zijn voor het serveren van de koffie. Hij gebruikt de koffie-apparatuur om de koffie te zetten en/of te bereiden. Na gebruik ruimt hij op en reinigt hij de apparatuur, werkruimte en/of gebruikte middelen volgens protocol en bedrijfsrichtlijnen.

##### Resultaat

De koffie is bereid en geserveerd.  
De werkplek is gereinigd.

##### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar

- zet benodigde ingrediënten, materialen en middelen kostenbewust/efficiënt in;
- bereidt koffie volgens bedrijfsrecept en kiest deskundig ingrediënten en servies;
- werkt ordelijk, systematisch en hygiënisch.

De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten