



**WSPC**  
ESTABLISHED 2004

**THE PLACE TO STUDY**  
WINE  
SPIRITS  
COFFEE  
BEVERAGES

---

**ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ**  
**BSA BARISTA Level 1 PLUS**

---

*ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ BSA BARISTA Skills Level 1 PLUS*



**THE PLACE TO STUDY**  
WINE  
SPIRITS  
COFFEE  
BEVERAGES

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Στόχοι Πιστοποίησης.....	3
Μαθησιακοί Στόχοι.....	4
Μέθοδοι Αξιολόγησης (Εξετάσεις).....	8
Έκδοση Αποτελεσμάτων.....	12

## ΣΤΟΧΟΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Η Πιστοποίηση BSA Level 1 απευθύνεται είτε σε όσους επιθυμούν να ενταχθούν στο χώρο της εστίασης, είτε σε ήδη επαγγελματίες που επιθυμούν να βελτιώσουν και να πιστοποιήσουν τις γνώσεις τους, να αποκτήσουν εμπειρία στη γευσιγνωσία, τη χρήση, το χειρισμό και το σερβίρισμα προϊόντων του καφέ, του τσαγιού και του κακάο, καθώς και στη λειτουργία των μηχανών για την παρασκευή ροφημάτων του Coffee menu.

Η Πιστοποίηση έχει σχεδιαστεί ώστε να παρέχει αξιόπιστη Θεωρητική γνώση των εμπορικών προϊόντων του καφέ, του τσαγιού και του κακάο. Παρέχει επίσης, μια στιβαρή γνώση της σωστής χρήσης μηχανών για την παρασκευή άρτιων ποιοτικών ροφημάτων που περιλαμβάνονται στο Coffee menu, όπως και των πολλαπλών ροφημάτων που οφείλει να γνωρίζει ένας επαγγελματίας προκειμένου να επενδύσει στο χώρο.

Η Πιστοποίηση είναι απαραίτητη για όσους θέλουν να εργαστούν ως Barista ή/ και Beverage experts σε ξενοδοχειακές μονάδες, εστιατόρια, αλυσίδες καφέ ή για όσους δουλεύουν ήδη και θέλουν να αυξήσουν τις γνώσεις τους πάνω στις πρώτες ύλες και ταυτόχρονα να πιστοποιηθούν με έναν αξιόπιστο εκπαιδευτικό τίτλο σπουδών του Βρετανικού κράτους με παγκόσμια αναγνώριση. Ενδείκνυται επιπλέον, ως ιδιαίτερα χρήσιμη για τους επαγγελματίες που θέλουν να εργαστούν στον ευρύτερο εμπορικό χώρο των παραπάνω προϊόντων, για παράδειγμα, εταιρείες καφέ, τσαγιού, espresso μηχανών και άλλες συναφείς εταιρίες της αγοράς (industry) αυτών.

Οι απόφοιτοι θα γνωρίζουν τις βασικές ποικιλίες του καφεόδεντρου και του καρπού του, τις κύριες χώρες παραγωγής, τις μεθόδους επεξεργασίας, ψησίματος και τα διαφοροποιημένα γευστικά προφίλ που δίνουν οι παραπάνω παράμετροι στο τελικό προϊόν. Επίσης, θα γνωρίζουν τις θεωρητικές ιδιαιτερότητες των διαφορετικών τύπων καφέ (Espresso, Cappuccino, Café Latte, Flat white, Instant, Filter, Ελληνικός), καθώς και των άρτιων τρόπων παρασκευής τους. Μεγάλη έμφαση δίνεται από το φορέα του BSA στην άρτια γνώση και πρακτική των μεθόδων καθαρισμού μηχανών, τόσο για λόγους υγιεινής και ασφάλειας, όσο και διατήρησης της γευστικής ποιότητας των τελικών προϊόντων.

Επιπλέον, οι επιτυχόντες θα γνωρίζουν τα κύρια είδη τσαγιού, τις παραγωγικές χώρες, τους τρόπους επεξεργασίας και τα γευστικά προφίλ των κύριων ειδών τσαγιού, καθώς και των σωστών standards εκχύλισής τους.

Τέλος, θα γνωρίζουν τις κύριες ποικιλίες του κακαόδεντρου, των χωρών παραγωγής του κακάο, τους τρόπους επεξεργασίας των καρπών, καθώς και των γευστικών προφίλ τους. Ολοκληρώνοντας το εκπαιδευτικό πρόγραμμα θα διδαχθούν τις βασικές αρχές της παραγωγής της σοκολάτας, καθώς και της παρασκευής του αντίστοιχου ροφήματος.

## **ΔΟΜΗ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ**

Προκειμένου να επιτευχθεί ο σκοπός της Πιστοποίησης υπάρχουν εννέα μαθησιακοί στόχοι:

### **ΜΑΘΗΣΙΑΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ:**

1. Γνώση των βασικών ποικιλιών του καφεόδεντρου, των παραγωγικών χωρών, των διαδικασιών συγκομιδής, επεξεργασίας, μεταποίησης (ψησίματος) καθώς και των γευστικών τους διαφοροποιήσεων.
2. Θεωρητική γνώση όλων των διαφορετικών τύπων ροφημάτων καφέ: espresso, φίλτρου, ελληνικού, στιγμιαίου, καθώς και της σύστασης τους, όπως επίσης και της διαδικασίας του decaffeination.
3. Πρακτική γνώση χρήσης της espressoμηχανής και των μύλων άλεσης για την παρασκευή espresso σύμφωνα με τις προδιαγραφές του φορέα BSA και σωστού καθαρισμού των μηχανών.
4. Πρακτική γνώση του χειρισμού γάλακτος στον ατμό για τη δημιουργία microfoam με τις προδιαγραφές του φορέα BSA για τη δημιουργία ροφημάτων, όπως για παράδειγμα Carruccino, Café late, Flat white και άλλα.
5. Πρακτική γνώση παρασκευής ελληνικού καφέ, καφέ φίλτρου, στιγμιαίου καφέ. Πρακτική γνώση σωστής διατήρησης του καφέ.
6. Γνώση των βασικών ποικιλιών τσαγιού, της πρώτης ύλης και των μεθόδων επεξεργασίας.
7. Γνώση της εκχύλισης των παραπάνω τύπων τσαγιού, σύμφωνα με τα standards του φορέα BSA.
8. Γνώση των βασικών ποικιλιών κακάο, της πρώτης ύλης και των μεθόδων επεξεργασίας των καρπών.
9. Γνώση της σωστής παρασκευής ροφήματος σοκολάτας με βάση τις προδιαγραφές του φορέα.

## TOTAL QUALIFICATION TIME (TQT) AND GUIDED LEARNING HOURS (GLH)

TQT είναι η εκτίμηση του συνολικού χρόνου σε ώρες, όπου ένας υποψήφιος λογικά, θα χρειαστεί για να επιτύχει το απαιτούμενο επίπεδο γνώσεων, ώστε να λάβει την πιστοποίηση. Αποτελείται από τις GLH και τον προτεινόμενο ιδιωτικό χρόνο μελέτης.

Στις GLH συμπεριλαμβάνονται όλες οι ώρες διδασκαλίας και αξιολόγησης υπό την επίβλεψη των εισηγητών (17 ώρες μαθήματος, 1 ώρα θεωρητικής εξέτασης και 1 ώρα πρακτικής εξέτασης).

### ΜΑΘΗΣΙΑΚΟΣ ΣΤΟΧΟΣ 1

Γνώση των βασικών ποικιλιών πράσινου καφέ, των παραγωγικών χωρών, διαδικασιών συγκομιδής, επεξεργασίας, γευστικών προφίλ των παραπάνω, μεταποίησης (ψησίματος) και επιρροής των παραπάνω στο γευστικό προφίλ του τελικού προϊόντος.

- Το καφεόδεντρο (*Coffea*) και ο καρπός του καφέ
- Κύριες χώρες παραγωγής & κλιματολογικές συνθήκες
- *Coffea Arabica* & *Coffea Canephora*
- Μέθοδοι συγκομιδής (picking)
- Μέθοδοι επεξεργασίας (Natural, Wet, Pulped natural)
- Ταξινόμηση καφέ (Grading)
- Το ψήσιμο του καφέ (Roasting)
- Το χαρμάνι - η σύνθεση διαφορετικών ποικιλιών για τη δημιουργία συγκεκριμένου γευστικού προφίλ.
- Το πακετάρισμα
- Γευστικά χαρακτηριστικά του καφέ με βάση τους παραπάνω παράγοντες
- Άσκηση γευσιγνωσίας

## ΜΑΘΗΣΙΑΚΟΣ ΣΤΟΧΟΣ 2

Θεωρητική γνώση όλων των διαφορετικών τύπων ροφημάτων καφέ, των διαφορετικών πρακτικών παρασκευής και της σύστασής τους.

- Τι είναι ο espresso
- Η σημασία της άλεσης στον espresso / Ο μύλος άλεσης
- Η μηχανή του espresso
- Η εκχύλιση του espresso
- Τι είναι ο καφές φίλτρου / διαφορετικοί τύποι
- Η μηχανή φίλτρου
- Βασικές θεωρητικές αρχές εκχύλισης φίλτρου
- Τι είναι ο στιγμιαίος καφές
- Διαφορετικοί τύποι στιγμιαίου καφέ
- Τι είναι ο Ελληνικός καφές / Ιστορία και χαρακτηριστικά
- Οι βασικές θεωρητικές αρχές της σωστής παρασκευής ελληνικού καφέ.

## ΜΑΘΗΣΙΑΚΟΣ ΣΤΟΧΟΣ 3

Πρακτική εκμάθηση χρήσης της espresso μηχανής και των μύλων άλεσης για την παραγωγή espresso, σύμφωνα με τις προδιαγραφές του BSA, καθώς και ο σωστός καθαρισμός της espressoμηχανής και των μύλων άλεσης.

- Ρύθμιση μύλου / Grinder calibration
- Ζύγιση δόσης καφέ
- Τα βήματα της σωστής εκχύλισης
- Εκχύλιση σε 20-30 δευτερόλεπτα
- Αξιολόγηση του espresso
- Καθαρισμός της μηχανής
- Καθαρισμός μύλου άλεσης

## **ΜΑΘΗΣΙΑΚΟΣ ΣΤΟΧΟΣ 4**

Θεωρητική γνώση της σύστασης του γάλακτος και των λεπτομερειών που σχετίζονται με το χειρισμό του στον ατμό. Πρακτική γνώση του σωστού χειρισμού του γάλακτος στον ατμό με στόχο την παρασκευή microfoam σύμφωνα με τις προδιαγραφές του BSA.

Γνώση παρασκευής ροφημάτων με βάση τον espresso και το γάλα: Carruccino, Café latte, Flatwhite, Espresso Macchiato, και άλλα.

## **ΜΑΘΗΣΙΑΚΟΣ ΣΤΟΧΟΣ 5**

Πρακτική γνώση και τεχνική παρασκευής ελληνικού καφέ, καφέ φίλτρου, στιγμιαίου καφέ και κρύου καφέ (Espresso freddo & Carruccino freddo). Πρακτική γνώση και τεχνική σωστής διατήρησης του καφέ.

## **ΜΑΘΗΣΙΑΚΟΣ ΣΤΟΧΟΣ 6**

Γνώση του φυτού του τειόδεντρου και των ποικιλιών του. Γνώση των μεθόδων επεξεργασίας διαφορετικών τύπων τσαγιού που προκύπτουν από τα διαφορετικά είδη επεξεργασίας τους.

- Το τειόδεντρο (Camellia Sinensis)
- Κλιματολογικές συνθήκες και ποικιλίες του τειόδεντρου
- Τα στάδια και οι μέθοδοι επεξεργασίας των διαφορετικών ειδών τσαγιού.
- Το λευκό τσάι
- Το πράσινο τσάι
- Το Oolong
- Το Μαύρο τσάι

## **ΜΑΘΗΣΙΑΚΟΣ ΣΤΟΧΟΣ 7**

Πρακτική γνώση και τεχνική της σωστής εκχύλισης των παραπάνω ποικιλιών σύμφωνα με τις προδιαγραφές του BSA, καθώς και γευστιγνωστική δοκιμή των παραπάνω για την αναγνώριση των διαφορετικών γευστικών χαρακτηριστικών και διαφοροποιήσεων τους.



## **ΜΑΘΗΣΙΑΚΟΣ ΣΤΟΧΟΣ 8**

Θεωρητική γνώση του κακαόδεντρου και των βασικών του ποικιλιών, καθώς και των μεθόδων επεξεργασίας.

- Το κακαόδεντρο
- Χώρες παραγωγής και κλιματολογικές συνθήκες
- Οι ποικιλίες του κακαόδεντρου
- Η συγκομιδή και η επεξεργασία των κόκκων κακάο
- Το Cocoa Press/ Από τον κόκκο κακάο στο Cocoa Liqueur
- Η διαδικασία παραγωγής σοκολάτας
- Γευσιγνωσία τύπων κακάο

## **ΜΑΘΗΣΙΑΚΟΣ ΣΤΟΧΟΣ 9**

Πρακτική γνώση και τεχνική της σωστής παρασκευής ροφήματος σοκολάτας με βάση τις προδιαγραφές του BSA.

## **ΚΑΘΟΔΗΓΗΣΗ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ**

Ο συντονισμός των εξετάσεων γίνεται από το WSPC ως BSA International Accredited Center στο οποίο έλαβε χώρα και η διεξαγωγή του εκπαιδευτικού προγράμματος. Το WSPC πληροί τα κριτήρια και τους κώδικες πρακτικής που βρίσκονται στο BSA Center Qualification Handbook.

Το BSA, είναι υπεύθυνο τόσο για τα θέματα της θεωρητικής εξέτασης, όσο και της πρακτικής αξιολόγησης. Τα γραπτά διορθώνονται από το BSA και οι πιστοποιήσεις παρέχονται απευθείας από τη Μεγάλη Βρετανία.

## **ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ**

Η εξέταση της Πιστοποίησης BSA BARISTA Level 1 PLUS διεξάγεται με κλειστά βιβλία και αποτελείται από:

- Την θεωρητική εξέταση, η οποία αποτελείται από 15 ερωτήσεις σύντομης ανάπτυξης που πρέπει να απαντηθούν μέσα σε 60 λεπτά. Όλες οι ερωτήσεις της εξέτασης βασίζονται στους μαθησιακούς στόχους. Το βασικό εγχειρίδιο μελέτης και το συμπληρωματικό

εγχειρίδιο του βιβλίου σας, αποτελούν την εξεταστέα ύλη του προγράμματος.

Απαιτείται ελάχιστος βαθμός 60% για την επιτυχία σε αυτή την ενότητα.

- Την πρακτική εξέταση, κατά την οποία ο υποψήφιος εξετάζεται από τον Accredited Trainer/ BSA Examiner στην παρασκευή προϊόντων, και μπορεί να διαρκέσει μέχρι και 60 λεπτά.  
Σε όλα τα στάδια και αντικείμενα εξέτασης ο εξεταζόμενος πρέπει να αποδείξει ότι τηρεί τα βήματα και τις προδιαγραφές του φορέα κατά την προετοιμασία και παρασκευή των προϊόντων.
- Η Γλώσσα εξέτασης για όλους είναι η **Ελληνική**.

Απαιτείται ελάχιστος συνολικός βαθμός (Written & Practical Assessment) 66% για την επιτυχία σε αυτό το Εκπαιδευτικό πρόγραμμα, και την απονομή της Πιστοποίησης BSA BARISTA Level 1 PLUS.

Βαθμός 92 & άνω	Pass with Distinction/ Αριστείο
Βαθμός μεταξύ 82 & 91	Pass with Merit/ Έπαινος
Βαθμός μεταξύ 66 & 81	Pass/ Επιτυχία
Βαθμός 65 & κάτω	Fail/ Αποτυχία

Το BSA® Awards δεν χορηγεί Τίτλους Σπουδών/ Πτυχία χωρίς να εκπληρώνονται όλες οι προϋποθέσεις και απαιτήσεις αξιολόγησης που αφορούν στη φοίτηση και τις εξετάσεις του εκάστοτε προγράμματος σπουδών (aegrotat pass).

### **AMEA**

Οι υποψήφιοι σπουδαστές που χρήζουν ειδικό τρόπο εξέτασης και αξιολόγησης, καλούνται να ενημερώνουν τον Υπεύθυνο Εγγραφών ή/και τον Υπεύθυνο Εξετάσεων για οποιαδήποτε τέτοια απαίτηση πριν εγγραφούν στο εκάστοτε πρόγραμμα. Είναι πολιτική του BSA® Awards οι εν λόγω σπουδαστές να μην τίθενται σε μειονεκτική θέση κατά τη διάρκεια των μαθημάτων και των εξετάσεων. Κατά περίπτωση, το WSPC και το BSA μπορεί να ζητήσουν από τον σπουδαστή την προσκόμιση των επίσημων ιατρικών γνωματεύσεων του αρμόδιου κρατικού φορέα, που αφορούν τον ενδιαφερόμενο.

### **Επανεξέταση**

Οι υποψήφιοι έχουν τη δυνατότητα αιτήματος επανεξέτασης σε περίπτωση που δεν έχουν περάσει με επιτυχία τις εξετάσεις (FAIL). Δεν υπάρχει όριο στον αριθμό των προσπαθειών επανεξέτασης. Οι υποψήφιοι που έχουν περάσει τις εξετάσεις, άρα και τις επιμέρους ενότητες αυτών, δεν επιτρέπεται να επανεξεταστούν για τη βελτίωση της βαθμολογίας τους.

- Οι εξετάσεις είναι υποχρεωτικές. Εάν κάποιος δεν εξεταστεί στην καθορισμένη ημερομηνία και ώρα θα μπορεί, εφόσον ο ίδιος το δηλώσει, να επανεξεταστεί στην επόμενη δυνατή εξέταση του προγράμματος με κόστος επανεξέτασης (non-show re-sit exam): €49,00.
- Εάν κάποιος αποτύχει στις εξετάσεις του θα μπορεί, εφόσον ο ίδιος το δηλώσει, να επανεξεταστεί στην επόμενη δυνατή εξέταση του προγράμματος με κόστος επανεξέτασης (re-sit exam): €95,00.

### **Προϋποθέσεις, κανονισμοί και διεξαγωγή εξετάσεων**

1. Προϋπόθεση συμμετοχής στις εξετάσεις είναι οι υποψήφιοι να συμμορφώνονται με τα ακόλουθα:
  - Κατά την έναρξη της εξέτασης όλοι οι υποψήφιοι πρέπει να προσκομίσουν στον επιτηρητή νόμιμο έγγραφο ταυτοποίησης με φωτογραφία (ταυτότητα ή δίπλωμα οδήγησης ή Διαβατήριο).
  - Οι υποψήφιοι πρέπει να διαθέτουν τα δικά τους: μολύβι απαραίτητα τύπου HB2, γόμα, ξύστρα.
  - Οι υποψήφιοι πρέπει να διαθέτουν το δικό τους ατομικό μπουκάλι νερού.
  - Η εξέταση πρέπει να ολοκληρωθεί στον προβλεπόμενο χρόνο.
  - Καμία σημείωση ή επεξήγηση δεν πρέπει να γίνει σε υλικό οποιασδήποτε μορφής, πέραν της συμπλήρωσης του δελτίου με τις ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής και του απαντητικού φύλλου.
  - Δεν επιτρέπεται η οποιοδήποτε είδους επικοινωνία μεταξύ των υποψηφίων.
  - Η χρήση κάθε είδους ηλεκτρονικών συσκευών (κινητά, smart phones, smart watches, tablets κ.λπ.) απαγορεύεται.
  - Απαγορεύεται η λήψη φωτογραφιών από τους υποψηφίους, της αίθουσας εξέτασης ή του υλικού των εξετάσεων.
  - Η χρήση κάθε είδους λεξικών απαγορεύεται.
  - Η χρήση ηχητικών προειδοποιήσεων από κάθε είδος ρολογιού απαγορεύεται.

- Είναι στην κρίση του επιτηρητή να δεχθεί την είσοδο των υποψηφίων που προσέρχονται μετά από την ώρα έναρξης της εξέτασης, και μόνο αν δεν θέτουν σε κίνδυνο την ομαλή ροή εξέτασης των υπόλοιπων εξεταζόμενων.
  - Οι εξεταζόμενοι δεν επιτρέπεται να εξέλθουν από την αίθουσα πριν παρέλθουν τα πρώτα 15 λεπτά του χρόνου εξέτασης.
  - Οι εξεταζόμενοι που ολοκληρώνουν την εξέταση πριν το επίσημο πέρας της, επιτρέπεται να αποχωρήσουν από την αίθουσα εξέτασης, υπό την προϋπόθεση ότι δεν ενοχλούν τους άλλους υποψηφίους. Δεν επιτρέπεται η είσοδος στην αίθουσα μετά την αποχώρηση από αυτήν.
  - Οι επιτηρητές δεν νομιμοποιούνται να σχολιάσουν, ερμηνεύσουν, ή να εκφέρουν άποψη σε οποιοδήποτε ερώτημα της εξέτασης ή/και σε οποιαδήποτε εννοιολογική ερώτηση σπουδαστή.
  - Κάθε υποψήφιος για τον οποίο υπάρχει υπόνοια ανάρμοστης συμπεριφοράς θα καλείται να αποχωρεί από την αίθουσα εξέτασης αμέσως και το γραπτό του θα υποβάλλεται στην Επιτροπή Εξετάσεων, η οποία θα καθορίζει την ισχύ του γραπτού και οποιαδήποτε μελλοντική απαγόρευση για συμμετοχή σε εξετάσεις.
  - Τα θέματα των εξετάσεων δεν απομακρύνονται από την αίθουσα των εξετάσεων. Οι υποψήφιοι που δεν θα υποβάλουν τα θέματα μαζί με το απαντητικό τους φύλλο, θα θεωρείται ότι δεν συμμορφώνονται με τους κανονισμούς.
  - Απαγορεύεται η αποκάλυψη του περιεχομένου των εξετάσεων σε άλλους, ή η αναπαραγωγή του με οποιονδήποτε τρόπο.
2. Οι υποψήφιοι θα πρέπει επίσης, να συμμορφώνονται με τις οδηγίες του επιτηρητή. Σε αντίθετη περίπτωση, τα αποτελέσματα εξετάσεων ενδέχεται να καταστούν άκυρα.
3. Τα διαγωνίσματα των εξετάσεων που υποβάλλονται προς αξιολόγηση αποτελούν ιδιοκτησία του BSA® Awards και δεν θα επιστρέφονται στους υποψηφίους.

## ΕΚΔΟΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ

Τα αποτελέσματα των εξετάσεων αποστέλλονται ηλεκτρονικά στους σπουδαστές μέσα σε τέσσερις (4) εργάσιμες εβδομάδες από την ημερομηνία που έλαβε χώρα η εξέταση.

Αμέσως μετά την παραλαβή των πτυχίων από τη Μεγάλη Βρετανία (BSA), ακολουθεί η αποστολή της Πιστοποίησης *Certificate of Qualification* μέσω courier. Η αποστολή γίνεται με χρέωση παραλήπτη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι αυτό το επίσημο έγγραφο θα φτάσει στα χέρια του δικαιούχου, με δική του ευθύνη.