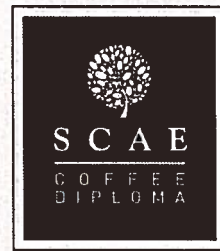


BARISTA  
SKILLS

*Barista skills*

PROFESSIONAL





## LEVEL: PROFESSIONAL

ÜBERSICHT: ZIEL IST DIE PRÜFUNG FORTGESCHRITTENER FÄHIGKEITEN UND DETAILLIERTER KENNTNIS DER HINTER DEN VERWENDETEN PROZESSEN STEHENDEN WISSENSCHAFT UND TECHNIK, DIE VON EINEM PROFESSIONELLEN BARISTA (Z.B. VON JEMANDEM, DER SEIT 12 MONATEN ODER LÄNGER ALS BARISTA ARBEITET, MIT EINIGER MANAGEMENTVERANTWORTUNG) ERWARTET WERDEN. ERFOLGREICHE KANDIDATEN SOLLTEN EINE DETAILLIERTE KENNTNIS IHRER ZUTATEN UND DER ZUR VERFÜGUNG STEHENDEN TECHNIKEN ZUR MAXIMIERUNG DER QUALITÄT DER ZUBEREITETEN GETRÄNKE BESITZEN. SIE SOLLTEN IN DER LAGE SEIN, DIE FÄHIGKEITEN ANDERER ZU LEITEN, UM QUALITÄTSGETRÄNKE ZUZUBEREITEN UND FÜR EINEN AUSGEZEICHNETEN GÄSTESERVICE ZU SORGEN. SIE SOLLTEN IN DER LAGE SEIN, IHRE AUSTRÜSTUNG ZU WARTEN, UM ANDAUERENDE QUALITÄT ZU GARANTIEREN. GESCHÄTZTE KURSDAUER: 2 - 3 TAGE.

Die Module Einführung in das Thema Kaffee, Barista Foundation und Intermediate Brühen und Mahlen sind empfohlene (aber nicht obligatorische) Voraussetzungen. Der Besitz des Intermediate Barista Zertifikats ist eine obligatorische Voraussetzung. Alle Kenntnisse und Fähigkeiten, die sich aus diesen Modulen ergeben, gelten als erworben und können durch praktische und/oder schriftliche Beurteilungen geprüft werden.

BLOOM'SCHE TAXONOMIE Anwenden / Analysieren / Beurteilen

Empfohlene Lektüre:

CODE/ MODUL	SUB CODE	VERLANGTE KENNTNIS/FÄHIGKEIT	STANDARDS
3.01 KAFFEE- BOHNEN	3.01.1	Kenntnis der Komponenten des verwendeten Blends/Single-Origin-Kaffees (Sorte/Herkunft/Aufbereitung).	Kann Kaffeebohnen/Blend in Bezug auf Sorte, Herkunft und angewandtes Aufbereitungsverfahren beschreiben.
	3.01.2	Kenntnis der Röstfarbe/des Röstgrads des verwendeten Kaffees (hell, mittel, dunkel).	Kann Kaffeebohnen/Blend in Bezug auf ihren Röstgrad beschreiben.
	3.01.3	Kenntnis darüber, welche verschiedenen Kaffeebohnen/Blend-Komponenten zu Aroma und Mundgefühl beitragen.	Kann das von der Sorte, Herkunft, Aufbereitung und Röstung gelieferte Aroma der verwendeten Kaffeebohnen erklären. Kann einen eigenen Blend in Bezug auf die Sorte, Herkunft, Aufbereitung und Röstung sowie das erwünschte Aroma und Mundgefühl, das erzielt wird, beschreiben.
	3.01.4	Kenntnis darüber, wie Änderungen der Brühparameter das von unterschiedlichen Sorten, Herkunftsländern, Aufbereitungsverfahren und Röstungen gelieferte Aroma beeinflussen.	Wendet Brühparameter (Dosiermenge, Mahlkonsistenz, Wassermenge, Wassertemperatur, Druck (falls die Maschine es gestattet) an, um den gewünschten Geschmack und Körper zu erzielen.
	3.01.5	Kenntnis der verschiedenen Entkoffeinierungsverfahren.	Gibt den Gästen korrekte Informationen über die verschiedenen Entkoffeinierungsverfahren.
	3.01.6	Kenntnis darüber, wie die Frische den Extraktionsprozess und den Geschmack des Espresso beeinflusst.	Kann zu frischen oder alten Kaffee aufgrund visueller Anhaltspunkte während der Extraktion und des Aromas unterscheiden. Benutzt Techniken, um die Frische zu bewahren und den erwünschten Geschmack bei Kaffeebohnen/Blends zu erzielen. Benutzt Techniken, um die Frische bei wenig verlangten Kaffeebohnen/Blends (besondere von den Gästen gewünschte Blends, Single-Origin-Kaffees, koffeinfreier Kaffee) zu bewahren.
	3.01.7	Kenntnis darüber, wie unterschiedliche Verpackungen die Frische beeinflussen.	Wählt Verpackungen, die die Haltbarkeit maximieren.
	3.01.8	Kenntnis darüber, wie klimatische und Umweltbedingungen die Frische beeinflussen.	Lagert fern von extremer Hitze oder Kälte.



## LEVEL: PROFESSIONAL

CODE/ MODUL	SUB CODE	VERLANGTE KENNTNIS/FÄHIGKEIT	STANDARDS
<b>3.02 ARBEITSPLATZMANAGEMENT</b>	3.02.1	Analyse der Gestaltung des Cafés - um Schnelligkeit und Effizienz, einen guten Arbeitsablauf und einen flüssigen Gästeverkehr zu garantieren.	Erkennt Probleme in der Gestaltung des Cafés. Verändert die Gestaltung des Cafés, um Probleme in Zusammenhang mit Schnelligkeit, Effizienz, Arbeitsablauf und Gästeverkehr zu lösen.
<b>3.03 MAHLEN, DOSIEREN UND TAMPERN</b>	3.03.1	Beurteilung der Merkmale verschiedener Espressomühlen - einschl. Motorgeschwindigkeit, Größe und Art der Mahlscheiben (flach oder konisch), Verteilung des Mahlguts, statische Aufladung und Abfall, Konstruktion, einfache Benutzung (bei Espressomühlen mit Dosierkammer und Grind-on-demand-Mühlen).	Wählt die Espressomühle auf der Grundlage der Vor- und Nachteile im Hinblick auf die Erfordernisse der Situation, in der sie benutzt werden soll.
	3.03.2	Beurteilung der Merkmale flacher oder konischer Mahlscheiben unter dem technischen Gesichtspunkt (Motorgeschwindigkeit, Teilchengröße, Wärmeableitung, Auswechseln der Mahlscheiben).	Wählt die Art der Mahlscheiben auf der Grundlage der Vor- und Nachteile im Hinblick auf die Erfordernisse der Situation, in der sie benutzt werden sollen.
	3.03.3	Beurteilung der Merkmale verschiedener Arten von Handtampern.	Wählt den Handtamper nach dem Kriterium der bequemen Benutzung und dem Durchmesser des Siebs, für das er benutzt werden soll.
	3.03.4	Beurteilung der Auswirkungen unterschiedlicher Einstellungen für Mahlung und Dosierung.	Erkennt, dass die Änderung der Mahlung auch die Dosiermenge verändern kann (sowohl bei volumetrischer als auch bei timergesteuerter Dosierung). Erkennt, dass die Änderung der Dosiermenge Änderungen im Geschmack und Körper des Espresso bewirkt. Erkennt die Mahlwerkeinstellungen, die für unterschiedliche Röstgrade und folglich unterschiedliche Dichte der Kaffeebohnen erforderlich sind.
	3.03.5	Analyse von Problemen, die andere Baristas mit ihren Dosier- und Tampertechniken haben.	Erkennt die Probleme, die andere Baristas beim Dosieren und Tampern haben. Bietet richtige Ratschläge und Lösungen in Bezug auf Dosieren und Tampern.
<b>3.04 EXTRAKTION &amp; BRÜHEN</b>	3.04.1	Beurteilung der neuesten besonderen Funktionen bei Espressomaschinen (Temperaturstabilität, Pressure Profiling, Multiboiler, PID-Systeme, Vorinfusion).	Erkennt, dass die Änderung von Temperatur und Druck während der Extraktion Geschmack und Körper des Espresso verändern kann. Kann beurteilen, welche Einstellungen an einer Espressomaschine erforderlich sind, um einen gewünschten Geschmack und Körper des Espresso zu erzielen.
	3.04.2	Beurteilung der Extraktionsmessgeräte und der Techniken, um den Espresso zu beurteilen (Brühtabellen und Brührezepte, Messgeräte und Software). Kenntnis des Messverfahrens bei der Benutzung dieser Geräte.	Kann die Benutzung von Extraktionsmessgeräten (digitale/optische Refraktometer oder TDS-Messgeräte) und Techniken zur Überwachung des Extraktionsprozesses demonstrieren.  Versteht die Bedeutung von "Extraktionsprozentsatz", "TDS-Wert" und "Espresso-Brührezept".



## LEVEL: PROFESSIONAL

CODE/ MODUL	SUB CODE	VERLANGTE KENNTNIS/FÄHIGKEIT	STANDARDS
	3.04.3	Kenntnis des Zusammenhangs zwischen den verschiedenen Extraktionsparametern und wie die Änderung eines Parameters Änderungen beim anderen bewirken kann.	Versteht, dass Änderungen im Energie/Masse-Verhältnis (das Verhältnis zwischen Menge des Kaffeemehls und Temperatur des heißen Wassers) den Extraktionsprozentsatz ändern. Versteht die Auswirkungen langer oder kurzer Extraktion auf den Geschmack/die Konsistenz des Espresso. Versteht das Prinzip einer "ausgewogenen" Extraktion. Versteht, wie der Extraktionsprozentsatz bei einem Espresso zu messen ist und warum eine 18-22%ige Extraktion als ausgewogen gilt.
	3.04.4	Analyse von Problemen, die andere Baristas mit ihren Extraktionstechniken haben.	Kann die Probleme erkennen, die andere Baristas mit ihren Extraktionstechniken haben. Bietet richtige Ratschläge und Lösungen in Bezug auf die Extraktion von Espresso.
<b>3.05 MILCH VERFAHREN</b>	3.05.1	Kenntnis der Bestandteile der Milch und ihres Produktionsprozesses.	Versteht die Bedeutung von Pasteurisierung, UH-Behandlung und Homogenisierung. Kenntnis des Vermarktungswegs der Milch und ihrer Haltbarkeit. Versteht die Bedeutung von Verbrauchsdatum und Haltbarkeit der Milch sowie von Lagerungsanforderungen - vom Lieferanten über den Barista zum Gast.
	3.05.2	Beurteilung, warum Milch schäumt und es manchmal nicht tut - vom wissenschaftlichen Gesichtspunkt aus.	Versteht die Rolle von Protein bei der Schaumbildung und von Fett als Überzug des Milchschaums, der Mundgefühl, Drainage und Geschmack verbessert. Versteht, was das für eine Reihe von Milchalternativen in Bezug auf ihre Leistungsfähigkeit für einen Barista bedeutet. Kann eine Verschlechterung der Schaumqualität aufgrund alter Milch erkennen. Kann Milch erkennen, die nicht schäumt, weil sie schlecht geworden ist (Lipolyse und Proteolyse). Versteht, wie das Milcheiweiß bei übermäßiger Hitze denaturiert und den Geschmack verschlechtert. Versteht, warum einige Gäste an Laktoseintoleranz leiden können. Sie ist die Folge fehlender oder verminderter Produktion des Verdauungsenzyms Laktase, das zur Spaltung des Milchzuckers in Glukose und Galaktose erforderlich ist.
	3.05.3	Demonstration von Techniken, um durchweg eine hohe Mikroschaumqualität zu erzielen.	Kann durchweg höchste Milchschaumqualität entsprechend dem CDS-Leitfaden zur Milchschaumqualität liefern.
	3.05.4	Demonstration des freien Gießens von zwei Latte-Art-Mustern auf einem durchweg guten Niveau - bei zwei aufeinander folgenden Getränken.	Gießt frei ein Latte-Art-Muster auf einem durchweg angemessenen oder höheren Niveau nach den CDS Latte Art Standards.
	3.05.5	Demonstration guter Techniken zur Verbesserung des Mikroschaums und zur Erhaltung seiner Konsistenz in den Getränken.	Wirbelt die Milch im Kännchen vor dem Eingießen, falls erforderlich. Teilt die Milch vor dem Eingießen, falls erforderlich, in zwei getrennte Kännchen auf, um eine gleichmäßige Schaummenge auf den Getränken zu erhalten.



## LEVEL: PROFESSIONAL

CODE/ MODUL	SUB CODE	VERLANGTE KENNTNIS/FÄHIGKEIT	STANDARDS
	3.05.6	Analyse von Problemen, die andere Baristas mit ihren Milchschaumtechniken haben.	Kann die Probleme erkennen, die andere Baristas mit ihren Milchschaumtechniken haben. Bietet richtige Ratschläge und Lösungen in Bezug auf das Erhitzen und Aufschäumen der Milch.
<b>3.06 BARISTA MENÜ</b>	3.06.1	Kenntnis der Palette der Standardgetränke sowie der regionalen Variationen in der ganzen Welt.	Kann die Variationen der Palette der Standardgetränke beschreiben.
	3.06.1	Demonstration guter Techniken zur schnellen und effizienten Zubereitung komplexer Getränkebestellungen.	TBC-Standard
	3.06.3	Bewertung von Espresso-Karten im Hinblick auf Inhalt und Design.	Kann eine Karte entwerfen und schreiben. Wählt Getränke (und Preise) auf der Grundlage gründlicher Forschungen.
<b>3.07 HYGIENE, GESUNDHEIT &amp; SICHERHEIT</b>	3.07.1	Demonstration organisatorischer und operativer Praktiken und Verfahren (zur Zubereitung und zum Servieren von Getränken, zur Reinigung und Lagerung) - um am Espresso-Arbeitsplatz alles sicher und hygienisch zu halten.	Belegt und vollzieht Praktiken und Verfahren zur Hygiene und Sicherheit - unter Berücksichtigung der örtlichen Gesetze und der Anweisungen des Herstellers. Schult sein Team in Bezug auf Praktiken und Verfahren, die Hygiene und Sicherheit betreffen.
<b>2.08 GÄSTE- SERVICE</b>	2.08.1	Beurteilung des gelieferten Gästeservice, um Getränkequalität, schnelle Bedienung und Übertreffen der Erwartungen der Gäste zu sicherzustellen.	Belegt und vollzieht Praktiken und Verfahren, die den Gästeservice betreffen. Kann Methoden zur Beurteilung der Zufriedenheit der Gäste entwickeln. Kann Arbeitsverfahren und Systeme in Bezug auf ihre Eignung für einen guten Gästeservice beurteilen. Entwickelt Methoden zum Sammeln und Bewerten des Feedbacks von den Gästen - und vollzieht die nötigen Änderungen.
	2.08.2	Demonstration eines durchweg hervorragenden Gästeservice bei der Kommunikation mit den Gästen.	Spricht über eine Reihe von Themen im Zusammenhang mit Kaffee - während er die Bestellungen zubereitet und serviert. Kann On-Selling- und Up-Selling-Techniken anwenden.
	2.08.3	Kann Praktiken für den Umgang mit Beschwerden entwickeln und empfiehlt Techniken für den Umgang mit Beschwerden.	Entwickelt Schritte für den Umgang mit Beschwerden und beurteilt ihre Effizienz. Kennt Zuhör- und Empowerment-Techniken
<b>3.09 REINIGUNG, WARTUNG &amp; STÖRUNGSSUCHE</b>	3.09.1	Beurteilung von Reinigungs- und Wartungsverfahren.	Belegt und vollzieht Praktiken und Verfahren zur Reinigung und Wartung - unter Berücksichtigung der örtlichen Gesetze und der Anweisungen des Herstellers.
	3.09.2	Demonstration guter Techniken für die Wartung der Espressomaschine	Legt das Mahlwerk beiseite, um es zu reinigen und Mahlscheiben auszuwechseln, wenn sie abgenutzt sind. Legt das Dosierwerk beiseite, um es gründlich zu reinigen und die Feder auszuwechseln, wenn sie gebrochen ist.
	3.09.3	Kenntnis der Notwendigkeit der Wasserfiltration und der verschiedenen zur Verfügung stehenden Methoden.	Kann die Effizienz von Aktivkohle-, Ionenaustausch- Umkehrosmosenfiltern und ihre Eignung zur Reduzierung von Kesselstein und zur Verbesserung der Wasserqualität beurteilen.



## LEVEL: PROFESSIONAL

CODE/ MODUL	SUB CODE	VERLANGTE KENNTNIS/FÄHIGKEIT	STANDARDS
3.10 FINANZMANAGEMENT	3.10.1	Kenntnis der Kosten im Zusammenhang mit dem Preis eines Getränks - einschl. Kosten der Zutaten, Personalkosten, allgemeine Unkosten (Miete, Elektrizität, Gas, Versicherungsgebühren usw.) und Steuern.	Analysiert Getränkepreise, um einen angemessenen Gewinn sicherzustellen. Entwickelt standardisierte Rezepte/Spezifikationen, um den Gewinn festzusetzen, die Kosten unter Kontrolle zu halten und Beständigkeit zu garantieren.
	3.10.2	Kenntnis weiterer Faktoren neben den Kosten, die sich auf den Gewinn auswirken können.	Vollzieht Praktiken und Verfahren, um verdorbene Waren, Verschwendung und Diebstahl zu minimieren.
	3.10.3	Analyse von Bezugsquellen und Bestellverfahren.	Wählt geeignete Lieferanten aus (Qualität, Preis, Zuverlässigkeit) und vollzieht geeignete Lieferverfahren.
	3.10.4	Demonstration guter Techniken für das Team-Management.	Belegt Praktiken und Verfahren im Zusammenhang mit dem Team. Implementiert Dienstplansysteme

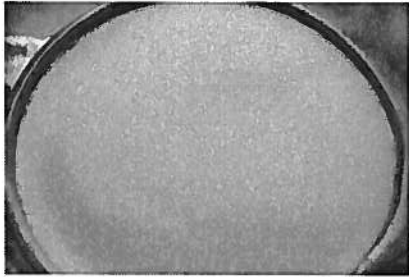
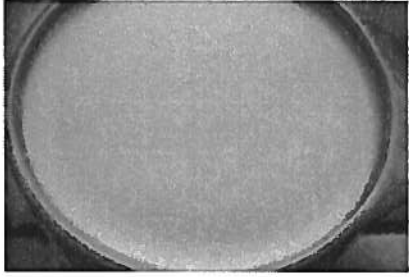
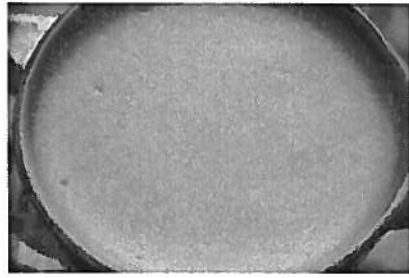
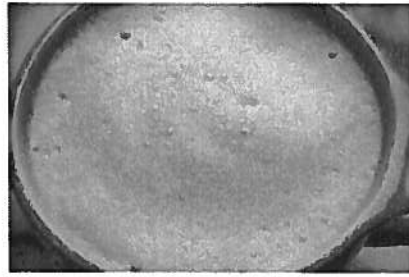



## READING LIST

TITEL	AUTOR	FORMAT
<b>FOUNDATION LEVEL:</b>		
Barista Bible	Christine Cottrell	Buch
Das Kaffeebuch für Anfänger, Profis und Freaks	Johanna Wechselberger, Tobias Hierl	Buch
Coffee with Tim Wendelboe	Tim Wendelboe	Buch
Coffee: Beans, barista & latte art	Coffee Community	iPad App
Espresso Quest	Instaurator	Buch
<b>INTERMEDIATE LEVEL:</b>		
The Professional Barista's Handbook	Scott Rao	Buch
The Espresso Coffee Production System	Franco E Mauro Bazzara	Buch
The Coffee Tasting Book	Franco E Mauro Bazzara	Buch
Coffee Basics Posters	Coffee Consulate	Poster
Espresso Quest	Instaurator	Buch
<b>PROFESSIONAL LEVEL:</b>		
Espresso Coffee: The Science of Quality	Andrea Illy & Rinantonio Viani	Buch
The Coffee Brewing Handbook	Ted Lingle	Buch
The Coffee Cupper's Handbook	Ted Lingle	Buch
McGee on Food & Cooking	Harold McGee	Buch
Some Aspects of Espresso Extraction	Jim Schulman	Online-Artikel



## BARISTA FOAM STANDARDS

MILCHSCHAUMLNIVEAU	BILDBEZUG	Beschreibung:
<b>NIVEAU 1:</b> Ausgezeichnete Milchschaumqualität		Erzeugter Milchschaum glatt, glänzend und feucht. Keine sichtbaren Blasen
<b>NIVEAU 2:</b> Sehr gute Milchschaumqualität		Erzeugter Mikroschaum glatt und feucht. Sehr wenige, kleine Blasen < 0.5 mm Durchmesser.
<b>NIVEAU 3:</b> Akzeptable Milchschaumqualität (Akzeptables Mindestniveau, um die Anforderungen des Grundkurses zu erfüllen)		Erzeugter Mikroschaum glatt und feucht. Mikroschaumstruktur mit vielen kleinen (< 1 mm Durchmesser) und sehr wenigen größeren (1-2 mm Durchmesser) Blasen.
<b>NIVEAU 4:</b> Nicht akzeptable Milchschaumqualität (Nichterfüllung der Anforderungen des Grundkurses)		Viele große (> 1 mm Durchmesser) Blasen vorhanden. Beschaffenheit uneben/glanzlos/trocken
<b>NIVEAU 5:</b> Sehr schlechte Milchschaumqualität (Nichterfüllung der Anforderungen des Grundkurses)		Viele große (> 1 mm Durchmesser) Blasen vorhanden. Sehr trocken und uneben, sieht aus, als wäre er mit einem Löffel/Spachtel aufgetragen statt gegossen.





## LATTE ART STANDARDS

LATTE ART NIVEAU	AUSGEZEICHNETES NIVEAU	ANGEMESSENES NIVEAU	NICHT AKZEPTABLES NIVEAU
Kontrast	<ul style="list-style-type: none"> <li>Scharfer Kontrast zwischen dem reinen, weißen Milchschaum des Musters und der satten Farbe der Crema. (Die Farbe der Crema kann je nach verwendetem Kaffee variieren).</li> <li>Dieser scharfe Kontrast sollte bei der Mehrzahl der Muster demonstriert werden, um als ausgezeichnet zu gelten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Muster kann deutlich erkannt werden, aber es ist ein gewisser "Marmoreffekt" zwischen dem weißen Schaum und der braunen Crema vorhanden.</li> <li>Es sind Bereiche in "Beige" vorhanden, in denen Crema und Schaum vermischt sind.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Kontrast ist im Allgemeinen gering, sodass das Muster schwer zu erkennen ist.</li> <li>Viel weißer Schaum unter die Crema gemischt.</li> </ul>
Harmonie, Größe und Position in der Tasse	<ul style="list-style-type: none"> <li>Für Rechtshänder sollte sich das Muster idealerweise mit der Basis auf 6 Uhr (Toleranz zwischen 5-7 Uhr) und dem Henkel auf 3 Uhr präsentieren.</li> <li>Die Größe des Musters sollte zur Größe des Tassenrands passen, es sollte groß genug sein, um den Raum auszufüllen und noch Platz am Rand zu lassen, um das Muster "einzurahmen".</li> <li>Wenn mehrfache Muster in die Tasse gegossen werden, sollten sie sich gegenseitig ergänzen und ein attraktives Gesamtmuster ergeben.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Für Linkshänder präsentiert sich das Muster mit seiner Basis zwischen 4 und 8 Uhr.</li> <li>Das Muster wird als etwas zu klein für den verfügbaren Raum angesehen.</li> <li>Das Muster ist zu groß für die Tasse und verliert seinen "Rahmen" aus Crema.</li> <li>Das Muster ist schlecht in der Tasse platziert, z.B. mehr auf einer Seite der Tasse oder es berührt die Seite/oberes Ende/Basis.</li> <li>Mehrfache Muster sind hinsichtlich ihrer Größe oder Qualität nicht ausgewogen, aber noch deutlich erkennbar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Für Rechtshänder steht das Muster auf dem Kopf, wenn der Henkel auf 3 Uhr platziert ist.</li> </ul>
Symmetrie des Musters (falls verlangt)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frei gegossene Muster wie Herzen, Rosetten und Tulpen müssen eine gute Symmetrie aufweisen, um als ausgezeichnet zu gelten. Das Muster sollte ein gutes Spiegelbild ergeben, wenn es in der Mitte geschnitten wird.</li> <li>"Absolute" Symmetrie wird nicht beurteilt, z.B. bei jedem Blatt einer Rosette, sondern die Symmetrie im Gesamtbild des Musters.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Symmetrie des Musters ist ziemlich gut, aber nicht als ausgezeichnet anzusehen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Symmetrie ist als schlecht anzusehen.</li> <li>Das Muster ist schwer zu erkennen, daher ist es schwierig, die Symmetrie zu beurteilen.</li> </ul>
Milchschaumqualität	<ul style="list-style-type: none"> <li>CDS Milchschaumqualität Niveau 1-2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CDS Milchschaumqualität Niveau 3-4</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CDS Milchschaumqualität Niveau 5-6</li> </ul>
Identifizierung des Musters	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Muster ist deutlich zu erkennen und attraktiv</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Muster ist deutlich zu erkennen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Muster ist nicht deutlich zu erkennen</li> </ul>