

## **Guide du parfait serveur de bière**

Généralités :

1. Les bières vendues sont :

- Okanagan Blonde
- Okanagan Rousse
- Fin du monde
- Don de dieu
- Trois pistoles
- Maudite
- Raftman
- Blanche de Chambly
- Blonde de Chambly
- Noir de Chambly
- Éphémère aux pommes
- Éphémère aux cerises
- Ingénieuse (en fût)

2. Le prix est de 2,50\$ pour toutes les bières.
3. L'ingénieuse est servie en fût. Demander à un directeur bière si vous ne savez pas comment l'utiliser, ou si ça mousse anormalement. Toujours s'assurer de refermer le réfrigérateur pour assurer une bière à bonne température et ainsi empêcher de mousser.
4. IMPORTANT : Ne pas servir des personnes vraiment trop saoules. Si quelqu'un fait un coma éthylique, cela pourrait nous couper nos 5@8. De plus, une personne trop saoule pourrait faire du grabuge dans la faculté, ce qui pourrait coûter cher à la promotion et même annulé nos 5@8.
5. Si vous avez des problèmes avec un client, avertir le directeur bière pour qu'il s'en occupe.

Avant le shift :

1. Se déguiser avec un costume époustouflant (TRÈS IMPORTANT, EN GÉNIE ON A UNE CULTURE À LÉGUER AUX PLUS JEUNES! ESTRIE AIDE EST LÀ POUR ÇA!).
2. Arriver 10-15 min à l'avance.
3. Repérer l'emplacement de chacune des sortes de bières.
4. Avertir un des directeurs bière de votre arrivée et demander s'il y a des choses particulières ce soir-là.
5. Le plus possible, NE PAS ÊTRE TROP CHAUD! Sinon le directeur bière peut te revirer et tu perdras ainsi tes points génie de la soirée.

Pendant le shift :

1. Demander la commande et vérifier qu'ils ont leurs bucks (**d'un matériau non cassant**).
2. Faire payer avec le change exact seulement. VOUS NE DEVEZ PAS PIGER DANS LES PICHETS DE CHANGE, au pire, tu ne la vends pas...
3. Aller chercher la commande et déboucher les bières.
4. Rincer les bucks n'ayant pas été utilisés (sec) pour que la bière mousse moins.
5. Servir ou laisser les personnes se servir.
6. **IMPORTANT : S'ASSURER QU'AUCUNE PERSONNE NE PARTE AVEC UNE BOUTEILLE EN VITRE.**
7. Ramasser les bouteilles vides et les mettre dans les caisses vides.
8. De nouvelles caisses vides sont rangées sous le comptoir de service.
9. Empiler les caisses pleines de bouteilles vides à l'endroit indiqué par les directeurs bières.
10. Une fois que vous êtes assez habitué, prenez plus d'une commande à la fois pour accélérer le service.
11. Lorsqu'une bière mousse trop avant même de verser, juger s'il est pertinent de lui offrir une nouvelle bière. Si oui, offrez lui une nouvelle bière et laissez la mousseuse de côté. Une fois que celle-ci n'aura plus de mousse, versez là au prochain client ayant commandé ce type de bière.
12. Mettre les canettes de bière s'il y a lieu dans le gros sac poubelle. (Le client peut partir directement avec la canette puisque ce n'est pas un contenant en verre!!)

À la fin du shift :

1. Avertir un directeur bière de votre départ pour qu'il s'assure que votre remplaçant est arrivé.