



Styrdokument: Prao's Checklista för Traditions-MEsterIT

Upprättat 2014-02-13

Senast ändrat 2019-04-11

- Pubrutiner - Hur en pub går till i stora drag
- Gasquerutiner - Hur en sittning går till i stora drag
- Förberedelser och öppningsrutiner för pub och sittning
- Stängning och städrutiner efter pub och sittning
- Genomgått och avklarat Köksutbildning
- Hantering av glaskross och sopor
- Kassan - Byte av kvittorullar, felslag, återköp m.m.
- Kvittorapportering av inköp för event
- Dagsavslut och Z-kvittorapportering efter stängning
- Inventering, påfyllning, och frontning av bar och spritförråd
- Skapa stämning i Kistan 2.0 - musik, belysning, och bildspel
- Grundläggande kunskap i drinkblandning och bartendering
- Kan recepten för TMEITs märkesdrinkar och -shots
- Serveringstillståndet - Tider, gränser och begränsningar
- Svensk alkohollagstiftning
- TMEITs struktur, organisation och verksamhet - tex medlemstyper, ansvarsposter
- Har en bild på hemsidan och appen