

Styrdokument: Prao's Checklista för TraditionsMEsterIT

Upprättat 2014-02-13
Senast ändrat 2014-09-18

- Pubrutiner (Hur en pub går till i stora drag)
- Gasquerutiner (Hur en sittning går till i stora drag)
- Förberedelser och öppningsrutiner för pub/sittning
- Stängning och städrutiner efter pub/sittning
- Genomgått och avklarat Köksutbildning
- Glaskross och sophantering (Var vissa glasflaskor mystiskt tar vägen)
- Kassan (Byte av kvittorullar, felslag m.m.)
- Kvittorapportering
- Inventering, påfyllning, frontning
- Skapa stämning i Kistan (Slå på slutsteg, dra igång musiken, få igång lamporna och få upp ett bildspel på skärmarna)
- Grundläggande kunskap i drinkblandning och bartendering (glas, is, sprit, likör, saft)
- Kan teorin bakom mästeriets märkes-drycker
- Alkoholtillståndet (tider, gränser)
- Alkohollagen
- Kunskap om TMEITs struktur, organisation och verksamhet Vraq, Mästare, Marskalk, Prao, Junk/Gourmet/Webb
- Bild på hemsidan