

Programmerbar opplæring sjekkliste

Tre hovedkategorier: Bruk av bar, Lover og sikkerhet, Vask og hygiene

Bruk av bar

Jeg har fått opplæring i:

Bytte keg på en riktig måte	
Lært at kegs burde bli oppbevart kjølig og stående kaldt for å holde seg	
Tappe pils på en riktig måte	
Skru på/av glassvasken	
Lært at jeg må tømme og evt skylle glass før de går i maskinen	
At ingen melkeprodukter eller ting som har vært i kontakt med det skal i glassvasken	
Aldri bruke noe annet enn dedikert isbit "skje" fra isbitmaskinen	
Sjekke at isbitmaskinen er på og lager isbiter slik den skal	
Åpne kassesystemet og sjekke at det er på	
Ta imot betaling - både vanlig pris og internpris	
Kunne slette betaling eller redigere prisene	
Stenge kassen	
At det er mitt ansvar og fylle på varer kontinuerlig, og spesielt mot slutten av vekten	
Sjekke temperatur på kjøleskap (ska bli skrevet ned)	

Lover og sikkerhet

Jeg har fått opplæring i:

Å aldri oversjenke da dette er ulovlig	
At jeg har autoritet til å si nei til å servere alkohol	
Hvor skjenkeløyve og opplæringsskjema er i baren, i tilfelle det blir kontroll	
Vite hva jeg skal gjøre i en nødsituasjon, for eksempel brann	
At baren har fast skjenkeløyve som vi kan miste hvis vi får for mange prikker	
At å reklamere for alkohol er ulovlig	

Har ikkje lov til å foreslå alkohol, men heller "Hva vil du ha?"	

Vask og hygiene

Jeg har fått opplæring i:

Viktigheten av å holde det rent i baren og på lageret (før, under og etter servering)	
Viktigheten av å ha god personlig hygiene	
Hvordan vaske hendene ordentlig	
Hvordan tørke over benk og vask av gulv	
Hva jeg skal gjøre med papp og annet søppel, og hva koden er på søppel stasjonen er	
Bytter man keg, så vasker man henda	
Vask og rengjør barutstyr, f.eks. Tappetårn, målebeger, shaker, isøse, barskje osv.	

Jeg godkjenner at jeg har fått opplæring på alle nevnte og avkryssede punkter. Slik at jeg kan stå i Programmerbar.

Dato: _____

Navn [BLOKKBOKSTAVER]: _____

Underskrift: _____