

ÖVNINGSHÄFTE till INSTUDERINGSFRÅGORNA

ALKOHOLDRYCKER – Definitioner

Förklara följande begrepp:

- Alkoholdryck: Avsedd att förtäras
Över _____ vol % Högst _____ vol %

- "Avsedd att förtäras"

- Vol % = Volymprocent:

- "Naturlig jäsning":

Vilken alkoholhalt har:

- Stark alkoholdryck: Över _____ vol %

- Svag alkoholdryck: Högst _____ vol %

- Mellanöl (klass III): Högst _____ vol%

- Starköl (klass IV): Över _____ vol%

Vilken alkoholhalt har följande alkoholfria drycker:

- Alkoholfri dryck enl finsk lag Högst _____ vol %

- Alkoholfri dryck enl EU lag Högst _____ vol %

- Alkoholfri öl enligt finsk lag Högst _____ vol % ...får säljas som "alkoholfri öl"

- Lättöl, klass I Högst _____ vol % ...måste säljas som "lättöl"

Lättöl med högst 2,8 vol% är enligt lagen en alkoholfri dryck och man får därför servera den åt gäster som är under 18 år

Rätt Fel

En öl som marknadsförs och säljs som en "alkoholfri öl" får innehålla

1. Högst 0,5 % alkohol
2. Högst 1,2 % alkohol
3. Högst 2,8 % alkohol

SERVERINGSTILLSTÅND

F: På Åland beviljas serveringstillstånden av

1. ÅHS
2. ÅMHM
3. VALVIRA

F: I Finland beviljas serveringstillstånden av

1. RFV
2. EVIRA
3. VALVIRA

F: Vad heter de olika serveringstillstånden

_____ - rättigheter: **Omfattar alla alkoholdrycker**
 – över _____ vol % - högst _____ vol%

_____ - rättigheter: **Omfattar alla svaga alkoholdrycker**
 – över _____ vol % - högst _____ vol%

_____ - rättigheter: **Genom naturlig jäsnings framställda drycker**
 – över _____ vol % - högst _____ vol%

På Åland får en restaurang med B-rättigheter servera snaps, ex vodka, akvavit eller genever, åt gäster som äter Rätt Fel

En restaurang med B-rättigheter får servera starkvin och svaga likörer Rätt Fel

Varumärkena Kurko, Otto, Cool med flera är exempel på long drinkar med högst 4,7% som får serveras på ett ställe med C-rättigheter. Hur mycket Gin får de innehålla

1. Högst 4 cl per 33 cl
2. Högst 2 cl per 33 cl
3. Ingen gin alls

För att få servera likörer så krävs alltid att restaurangen har A-rättigheter Rätt Fel

ALKOHOLDRYCKER – på restaurangen

Vilka regler gäller restaurangens inköp av alkoholdrycker

- 1.
- 2.
- 3.

Från vilka inköpsställen kan restaurangen skaffa sina alkoholdrycker

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

F: Vilka regler gäller gästens egna alkoholdrycker

- 1.
- 2.
- 3.

Gästerna får förvara sin egen öl i restaurangens öllager bara de är i en skild kasse eller låda som har en lapp med ägarens namn	Rätt	Fel
Restaurangen behöver inte föra en skild lagerbokföring men måste kunna "bevisa" inköpen med verifikat, ex kvitton och forsedlar	Rätt	Fel
Restaurangen får servera alkoholdrycker ur restaurangens lager på cateringtillställningar utanför restaurangen bara de blir registrerade i kassan och gästen får en nota	Rätt	Fel
Restaurangen får servera gästens egna alkoholdrycker avgiftsfritt i gästens egna utrymmen eller i andra utrymmen som INTE är ett av restaurangens serveringsområden	Rätt	Fel

Restaurangen måste föra en daglig lagerbokföring ur vilken det framgår hur mycket alkohol det köpts in, hur mycket som sålts och vad som finns kvar i lagret efter arbetsvaktens slut	Rätt	Fel
En krögare med flere olika restauranger kan fritt föra över ex en låda vin Från restaurang A:s lager till restaurang B:s lager	Rätt	Fel
Om restaurangen stänger för gott så kan krögaren ordna en personalfest där alkoholdryckerna som blivit kvar i lager dricks upp	Rätt	Fel
Lagen kräver att det finns ett tillräckligt sortiment av svaga alkoholdrycker till skäliga priser	Rätt	Fel
Restaurangens verksamhetside och servicenivå avgör om man alls behöver ha alkoholfria drycker till salu. Finns det ingen efterfrågan så räcker det i princip om det finns isvatten	Rätt	Fel

HALVÅRSSRAPPORTEN

Halvårsrapporten skall lämnas in

1. En gång per år
2. Två gånger per år
3. Var tredje månad

Halvårsrapporten hjälper myndigheterna att

1. Kontrollera från vilka företag restaurangen köper in sina alkoholdrycker
2. Samla data för att kunna utveckla branschen och förebygga grå ekonomi
3. Kontrollera om restaurangen har ett tillräckligt sortiment av alkoholfria drycker till salu

SERVERINGSOMRÅDET

F: Vilka allmänna regler gäller serveringsområdet

- 1.
- 2.
- 3.

F: Vilka saker måste man vara speciellt uppmärksam med på uteserveringsområden och terrasser

- 1.
- 2.

Vilka saker bör en ny servitör alltid informeras om beträffande restaurangens serveringsområden

- 1.
- 2.
- 3.

Myndigheterna kan kräva att restaurangen anställer en ordningsman för att hålla reda på vem som kommer in i restaurangen

Rätt Fel

TIDER och KLOCKSLAG

Enligt huvudregeln får man servera

- alkoholdrycker mellan kl _____ och kl _____ gästerna ute till kl _____

Förlängd tid kan beviljas

- till kl _____ gästerna ute till _____

- till kl _____ gästerna ute till _____

F: Vilken tid måste restaurangen sluta servera alkoholdrycker om restaurangen stänger

- klockan 23.00 ? kl _____

- klockan 02.00 ? kl _____

Restaurangen stänger kl 01.00. När får den ta in nya gäster, dvs när är "sista insläppet"

1. kl 23.00

2. kl 23.30

3. kl 00.30

Får man sälja något alls efter "blinken" tex mellan kl 01.30 och 02.00

I vilka fall kan restaurangen stänga tidigare?

1.

2.

Vilken regel gäller gäster och personal efter det att restaurangen stängt

1.

2.

ALKOHOLPORTIONER

Vilken huvudregel gäller serveringen av alkoholportioner

Hur mycket får man servera på en och samma gång

Får man i verkligheten servera hur mycket som helst på en och samma gång

Vem avgör i praktiken hur mycket man får servera

Vilka basportioner skall gästen kunna få vid servering glasvis

Alkohol dryck vol%	Basportion	Exempel på dryck
Över 22 % - Högst 80 %	----- cl	Vodka, gin, brandy, cognac, rom, whisky, starka likörer, starka bitters
Över 15 % - högst 22 %	----- cl	Vermouth, sherry, portvin, madeira, svaga likörer, svaga bitters
Över 8 % - högst 15 %	----- cl	Vitvin, rödvin, rosévin, mousserande vin, frukt- och bärvin
Över 2,8 % - högst 8 %	----- cl	Öl, cider, long-drinks

Kan en svensk gäst beställa ”en 6:a Whisky”

Vad säger lagen om serveringen av sk "dubbla" portioner

Hur mycket alkohol får en drink innehålla

Vilken huvudprincip gäller servering flaskvis

Vilken rekommendation av ÅMHM gäller servering flaskvis

1. Lätta viner flaskvis

2. Stark alkohol rekommenderas att servera flaskvis

MÅTT och MÄTNING

Vad innebär den sk "Fair Play" principen

1. Gästen skall alltid få ett kvitto eller en nota utan att behöva be om det
2. Gästen skall kunna lita på att restaurangen serverar rätt sort och rätt mängd
3. Gästen skall kunna lita på att alla i serveringen är över 18 år gamla

Vilket huvudkrav ställer lagen på mätredskapen som används i restaurangen

Vilka olika typer av mätredskap förekommer på en restaurang

- 1.
- 2.
- 3.

Hur ofta skall "klassiska" metallmått verifieras

1. med tre års mellanrum
2. med ett års mellanrum
3. behöver inte verifieras om de är hela och stämpeln syns

Hur ofta skall vätskemätare verifieras

1. med tre års mellanrum
2. med ett års mellanrum
3. behöver inte verifieras om de är hela och stämpeln syns

Vad är ett standardglas

1. Ett metallmått med stämpel, verifierings ID och verifieringstidpunkt
2. Ett glas som är kontrollerat och godkänts att användas som ett mätredskap, ex ölstop för fatöl
3. Ett måttglas med 5 mm gradering som används då man vill kontrollmäta restaurangens ölkrantar

FÖRSÄLJNING på KREDIT

Enligt lagen är servering av alkohol på kredit, mot pant och i utbyteshandel förbjudet
- förklara undantagen, dvs på vilka sätt man får servera alkohol på kredit

1.

2.

3.

4.

En servitör får låna ut av sina egna privata pengar åt en gäst så att gästen
skall ha råd att dricka några öl. Det är ju en privat affär mellan
servitören och gästen

Rätt Fel

KVITTO – NOTA

Vilken huvudregel gäller givande av kvitto eller nota

PRISSÄTTNING och PRISLISTOR

Restaurangen får själv bestämma sina priser, och det finns ingen undre eller övre gräns.	Rätt	Fel
En öl måste ha samma pris under alla tider på dygnet , ex ifall en stor stark mellanöl kostar 6,- € på dagen så måste den även kosta 6,- € på kvällen	Rätt	Fel
Restaurangen behöver inte ha en prislista över alkoholfria drycker så länge de är billigare än alkoholdryckerna	Rätt	Fel
Det rekommenderas att restaurangen sätter ut en prislista över svaga alkoholdrycker (högst 22 vol%) ex i fönstret eller på dörren så gästerna kan få en uppfattning om sortimentet och prisnivån	Rätt	Fel

FÖRBUD

Vilka grundregler gäller ”berusad gäst”

- 1.
- 2.

I vilka fall är serveringen av alkoholdrycker alltid förbjuden

- 1.
- 2.
- 3.

Vilka begränsningar gäller gäster som är under 18 år

- 1.
- 2.

Vilka identitetsbevis duger / duger inte då man kontrollerar åldern

Identitetsbevis	Duger	Duger
-----------------	-------	-------

		INTE
FPA-kort		
Pass		
Militärpass		
Utländskt körkort		
ID-kort		
Körkort		
Utländskt pass		
Studiekort		

Myndigheterna ser strängt på att man serverar alkohol åt minderåriga.

I dagens läge är det , oavsett orsak, praxis att man drar in serveringstillståndet för

- a. En månad
- b. Ett halvår
- c. En vecka

Vilka direktiv gäller då man skall avlägsna "berusade" gäster

Nämna två kriterier enligt vilka restaurangen kan välja sina gäster

Nämna två kriterier enligt vilka restaurangen INTE kan välja sina gäster

Restaurangen kan vägra servera alkoholdrycker i sådana fall där personalen misstänker att serveringen av alkoholdrycker kan leda till någon form av olägenheter	Rätt	Fel
---	------	-----

PERSONAL

Enligt huvudregeln måste man vara _____ år för att få servera alkohol

En 17-årig elev som går servitörsutbildningen vid ÅYG får servera alkohol på sin fritid eller under sommarlovet Rätt Fel

En 17-årig elev som går servitörsutbildningen vid ÅYG får servera alkohol på Övningsrestaurang Hjorten under utbildningen Rätt Fel

Lagen kräver att alla som serverar alkohol på en restaurang skall ha alkopasset Rätt Fel

Om innehavaren av rättigheterna (ägaren) godkänt det, så får personalen ta emot och dricka en portion svag alkoldryck (höst 22 vol %) om gästen vill bjuda på det Rätt Fel

En 17-åring som har avgångsbetyg från ÅYG:s serveringslinje får servera alkohol Rätt Fel

ANSVARIG FÖRESTÅNDARE

Vilka allmänna krav ställer lagen på den ansvariga personalen

- 1.
- 2.
- 3.

Vem utser den ansvarige föreståndaren och dennes ställföreträdare

Ansvarig föreståndare och AFS. Rätt eller fel

En servitör som fyllt 18 år och har avgångsbetyg från en restaurangskolas servitörlinje får fungera som ansvarig föreståndare på en restaurang med A-rättigheter	Rätt	Fel
En servitör som fyllt 18 år och har ett avgångsbetyg från en restaurangskolas servitörlinje måste först jobba minst 3 månader heltid som servitör innan servitören får fungera som ansvarig föreståndare på en restaurang med A-rättigheter	Rätt	Fel
För att få ett alkopass som gäller på Åländska restauranger med B-rättigheter krävs endast att man har godkänt i det skriftliga provet. Det krävs ingen arbetserfarenhet	Rätt	Fel
För att få fungera som ansvarig föreståndare på ett café med C-rättigheter räcker det om man skrivit godkänt i i provet om serveringsbestämmelserna	Rätt	Fel
Alla på restaurangen som jobbar med servering av alkoholdrycker måste ha "alkopasset"	Rätt	Fel
Den ansvarige föreståndarens och ställföreträdarnas namn skall finnas synliga på serveringsstället, tex på en liten tavla.	Rätt	Fel
På en restaurang med flere olika avdelningar, ex matsal, nattklubb, lobbybar osv så räcker det om det finns en person med "alkopass" på jobb	Rätt	Fel
Under lugna kvällar då det inte finns så mycket gäster så behövs det ingen med "alkopasset" på jobb. Det räcker om man kan få tag på någon med "alkopasset" per telefon och att den kan vara på plats inom 30 minuter	Rätt	Fel
Under lugna kvällar då det inte finns så mycket gäster så kan den med "alkopasset" vara i köket och jobba. Servitörerna kan ju säga till om det händer något i salen	Rätt	Fel
En servitör utan alkopass kan få böter för ett brott mot serveringsbestämmelserna, ex om den serverat alkohol åt en minderårig	Rätt	Fel
Om en servitör bryter mot serveringsbestämmelserna, ex serverar alkohol åt en minderårig, så är det alltid restaurangägaren som betalar böterna	Rätt	Fel
Personalen som har "alkopass" skall se till att alla servitörer på restaurangen kan lagen och följer den	Rätt	Fel

REKLAM

Ringa in om påståendet är "rätt" eller Fel

Reklam – del 1		
Man kan skriva "Happy Hour kl 17.00-19.00" i ex tidningar, på internet, i skyltfönstret så det syns "utåt"	Rätt	Fel
Reklam för "Happy Hour" är alltid förbjuden – både inne i restaurangen och utanför restaurangen	Rätt	Fel
Om den inte kan synas utåt på något sätt så är "Happy Hour" reklam för starka alkoholdrycker och drinkar tillåten inne i restaurangen	Rätt	Fel
Om restaurangägaren godkänner det så kan en vinagent kan ta med sina egna viner och bjuda gästerna på gratis smakprov i restaurangsalen	Rätt	Fel
Ordnar restaurangen en ölhävningstävling så måste man använda alkoholfri öl med högst 2,8 vol %	Rätt	Fel
Restaurangägaren får bjuda på gratis alkohol om det sker spontant som ett uttryck för gästfrihet och inte är regelbundet återkommande	Rätt	Fel
En vinagent får ordna en provsmakning med egna viner åt ett slutet sällskap, ex vinklubben Munsänkarna, i ett skilt utrymme som INTE är godkänt som ett serveringsområde, ex ett kabinett eller konferensrum	Rätt	Fel
Restaurangen kan sälja alkohol billigare på privattillställningar, det är en överenskommelse mellan restaurangen och beställaren	Rätt	Fel
En 75 cl flaska vin får kosta mindre per liter än samma vin i en 37,5 cl flaska	Rätt	Fel
Literpriset på en liten starköl 33 cl måste vara samma som på en stor starköl 50 cl	Rätt	Fel
Arbetskläder skall hållas som arbetskläder och därför är all typ av alkoholreklam förbjuden på dem	Rätt	Fel
Resturangen kan sätta upp en drinklista i dörren utåt så länge drinkarna på den är gjorda av svaga alkoholdrycker	Rätt	Fel
Tar en viss alkohol slut i restaurangens lager så kan man låna motsvarande köksalkohol och sälja av den åt gästerna bara man skriver upp vilken köksalkohol och mängden man lånat	Rätt	Fel
Man kan flytta över alkoholdrycker som köpts för servering till köket och "baka in" priset i maträttens pris bara man skriver upp sort och mängderna	Rätt	Fel
Gästerna skall inte behöva gå igenom ett rökrum eller en rökruta för att komma in i restaurangen	Rätt	Fel
Tobaksreklam som syns utåt ex på terrassens askkoppar är fortfarande tillåten	Rätt	Fel
Reklam del 2 – exempel		

"Köp två Penzbutg Pils - betala endast för en"	Rätt	Fel
"Bartömning! Sommaren är slut och vi stänger – allt skall bort! "	Rätt	Fel
"Ölbingo – första med 5 rätt vinner en stor starköl"	Rätt	Fel
"Penzburg Pils 1/3 l - 5,50 €"	Rätt	Fel
"Gin Long drink 33 cl – 5,00"	Rätt	Fel
"Dagens fisk och 16 cl husets vita vin eller valfri läsk för 18,- €"	Rätt	Fel
"Darttävling – vinnaren får en stor starköl (50 cl)"	Rätt	Fel
"Samla stämplor i ditt ölpass för varje stor stark – var tionde öl är gratis"	Rätt	Fel
"Med restaurangens VIP-kort kommer du förbi kön och får en gratis drink i baren"	Rätt	Fel
"I vår Penzburg Beer Bar kostar alla Penzburg öl 3,- € flaskan (33 cl) under hela januari och februari"	Rätt	Fel
"Vi har fulla rättigheter" / "Vår restaurang har A-rättigheter"	Rätt	Fel
"Kom och heja på MIFK. Matchkvällar så sänker vi priset på en stor starköl (50cl) med 1,-€ för varje mål som MIFK gör (erbjudandet gäller hela året)	Rätt	Fel
"Penzburger Pils 50 cl - 5,50 € - du får det unika och stiliga ölglaset på köpet"	Rätt	Fel
"I kväll Stand Up Comedy. Inträde 30,- €. I priset ingår en valfri drink i baren"	Rätt	Fel
"Ät minst två rätter – vi bjuder på kaffe & Cognac"	Rätt	Fel
"Husets Long Drink – 50 cl 5,50"	Rätt	Fel
"I kväll Stand Up Comedy. Inträde 30,- €. I priset ingår ett glas husets vita eller röda vin (16 cl) eller en flaska Pensburg Pils (33 cl) eller valfri läsk"	Rätt	Fel
"Captain Morgan Rhum + Cola - 5,50 € - du får det unika och stiliga grogglaset på köpet"	Rätt	Fel
"Happy Hour kl 17.00-19.00"	Rätt	Fel
"Salmare 4 cl - 4,- €"	Rätt	Fel
"Salmare 21% 4 cl - 4,- €"	Rätt	Fel
"En riktig klassiker: Hartwall OriGINal Long Drink 33 cl – 5,50 €"	Rätt	Fel
"Stor Mellanöl 50 cl & svag Salmare (21%) 4 cl - Nu tillsammans endast 6,- €"	Rätt	Fel
" Under januari och februari är alla våra maltwhiskyn 25% billigare"	Rätt	Fel
"Husets Long Drink 50 cl - 6,- €"	Rätt	Fel