

Restaurangbranschens utbildningspartner för yrkesverksamma!

Kurs för *Intensivkurs* 25 timmar! nya krögare!

Du har ett ansvar enligt lagen när du hanterar alkohol...!

För tillståndshavare/serveringsansvariga. Kursen omfattar det du behöver kunna för att uppfylla de krav som ställs på dig inom detta område när du ansöker om att bli tillståndshavare.

Måldokumentet är framtaget för utbildning av restauratörer, serveringsansvariga och matsalspersonal. Den är utgiven av Alkoholinspektionen / Folkhälsoinstitutet efter samråd med Sveriges Hotell & Restaurangföretagare SHR, Folkhälsoinstitutet, Kommunala Alkoholhandläggares Förening.

Alkoholinspektionen 2000:3, ISSN 1401 5528, ISBN 91 973742 2 9. Läs mer...



Pris: 5295 exkl moms

Utbildningen är en
intensivkurs under
2 dagar - 25 studietimmar!

Ingår:
Kursmaterial, kaffe för- och
eftermiddag samt Ramlösa.

Övernattning ingår ej!

Kallelse:
Skickas per post senast
2 v. innan kursstart.

Betalning:
Sker mot faktura och ska vara
betald senast 2 v. innan
kursstart för att erhålla plats.

Avbokning:
7-14 dagar innan kursstart
debiteras 75% av kursavgiften.

3 dagar eller mindre innan
kursstart debiteras med 100%.

Anmäld deltagare har vid
frånvaro rätt att skicka annan
person/ersättare till anmält
utbildningstillfälle.

INNEHÅLL

Läs mer i utförlig presentation
4 sidor inkl denna!



www.nbautbildningar.se

www.nbautbildningar.se
info@nbautbildningar.se
Tel: 013-23 90 00 Fax: 013-23 90 11
NBA, Finnögatan 1, 582 78 LINKÖPING

Utbildningen vänder sig till:

För tillståndshavare/serveringsansvariga. Kursen omfattar det du behöver kunna för att uppfylla de krav som ställs på dig inom detta område när du ansöker om att bli tillståndshavare.

Måldokument

Måldokumentet är framtaget för utbildning av restauratörer, serverings-ansvariga och matsalspersonal. Den är utgiven av Alkoholinspektionen / Folkhälsoinstitutet efter samråd med Sveriges Hotell &

Restaurangföretagare SHR, Folkhälsoinstitutet, Kommunala Alkoholhandläggares Förening. Alkoholinspektionen 2000:3, ISSN 1401 5528, ISBN 91 973742 2 9.

Ämnesområden

Alkoholpolitiken

Mål: Ge kännedom om målen för den svenska alkohol- och drog politiken, hur den är utformad, hur de olika alkoholpolitiska verktygen fungerar och varför de finns.

Innehåll: Fokus på tillgänglighetens betydelse för alkoholkonsumtion samt alkoholreklam reglernas syfte, Riksdagens alkoholpolitiska ställningstagande. Internationella utblickar.

Alkoholens verkningar och ansvarsfull alkoholhantering.

Mål: Ge kunskap om alkoholens verkningar på individen och i samhället samt om gränsdragningar mellan medicinskt och socialt skadlig respektive icke skadlig konsumtion. Ge insikt om vikten av att all alkoholhantering bedrivs på ett ansvarsfullt sätt.

Innehåll: Syftet är att belysa alkoholens verkningar ur olika aspekter såväl direkta som indirekta, positiva som negativa. Alkoholkonsumtion som positivt och naturligt inslag i vår kultur respektive när den ger upphov till akuta olägenheter. Människor i riskzon. T. ex. ungdomar bör

belysas. Restaurangens ansvar för att möjliggöra att påverka alkoholkonsumtionen hos gästerna och vikten av fortlöpande utbildning av personalen tas upp. Marknadsföring av lättdrycker samt ett naturligt inslag i verksamheten påvisas.

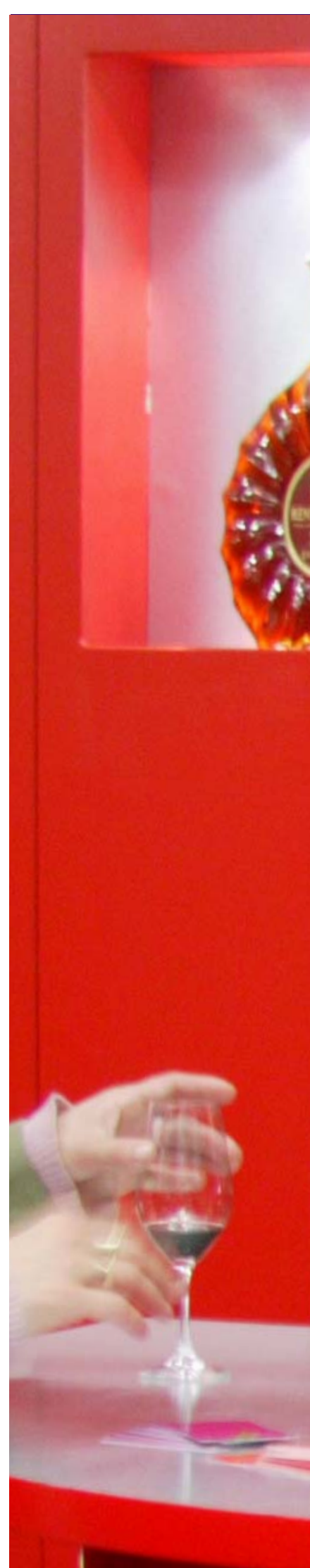
Bestämmelser om tillstånd, tillsyn och servering.

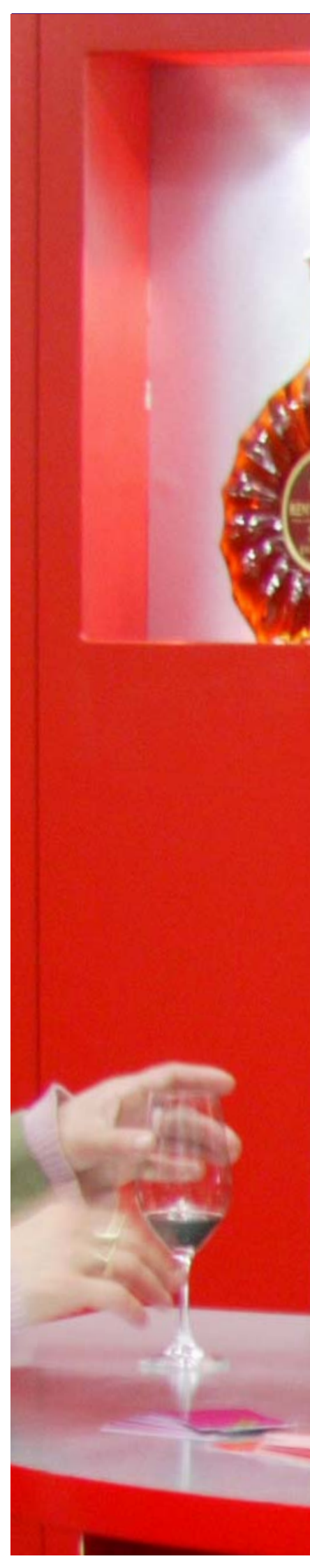
Mål: Ge ingående kunskap om alkohollagstiftningen för att rätt kunna tillämpa bestämmelser. Ge kunskap om tillstånd- och tillsynsmyndighetens befogenheter och skyldigheter på området.

Innehåll: Genomgång av tillstånd- och serveringsbestämmelser samt tillsynssystemet och berörda myndigheters roller. De bestämmelser som nämns i bilaga 1 och i förekommande fall Folkhälsoinstitutets föreskrifter och allmänna råd skall behandla utbildningen.

Dessutom bör ordningsfrågor i serveringsställets omedelbara närhet samt ordningsvaktens roll belysas.

Kursen innehåller 25 utbildningstimmar samt en examination på 60 frågor där vederbörande skall ha minst 80% av frågorna rätt besvarade för att få godkänt.





Bestämmelser om tillstånd, servering och tillsyn i alkohollagen (1994:1738) och Folkhälsoinstitutets föreskrifter och allmänna råd som skall behandlas i utbildningen för Tillståndshavare.

1 kap.

1§ Tillämpningsområde.

2-7§ Definition av drycker

8§ Definition av försäljning i andra stycket och servering i tredje stycket.

3 kap.

1§ Krav på tillstånd eller rätt.

4§ Förhindra skador, krav på ordning eller nykterhet.

6§ Alternativ till alkoholdrycker, allmänt råd 6§.

7§ Behörighet till försäljning.

8§ Åldersgräns, märkbart påverkade, allmänt råd 8§

4 kap.

6§ Överlåtelse av rörelse och lager av alkoholdrycker.

8-11§ Marknadsföring.

6 kap.

2§ Ordning, nykterhet och återhållsamhet.

3§ Serveringsansvarig person utsedd och anmäld, lämplig, närvarande, anställd personal, allmänt råd till 3 §

4§ Serveringstid och stängningstid, allmänt råd till 4§

5§ Inköp av alkoholdrycker.

6§ Prissättning, prispåslag relationer mellan dryckesslagen proportionalitet, allmänt råd till 6§

7§ Animeringsförbudet.

8§ Medföringsförbudet gäller gäster, restauratörer och personal, allmänt råd 8§

9§ Förtäring- och förvaringsförbuden.

7 kap

5§ Allmänheten / slutet sällskap möjlighet att meddela villkor.

7§ Lämplighetskrav.

8§ Tillhandahålla lagad mat, drinkbar, minibar, Alkoholinspektionens föreskrifter om servering från minibarer i hotellrum, AIFS 1996:4

9§ Alkoholpolitiska olägenheter.

10§ Lokal, annat angränsande utrymme.

11§ Ombyggnation, drinkbar (jfr 8 kap. 3 §), skillnaden mellan serveringsställe och serveringslokal.

17§ Andra stycket; konkurs m.m.

19§ Återkallelse av tillstånd.

20§ Varning (särskilda skäl)

8 kap

1§ Tillsynsmyndigheter

1a§ Tillsyn över marknadsföring på serveringsställen

2§ Informationsutbyte mellan myndigheter

3§ Informationsskyldighet vid ändring av inriktning, lokaler, ägare, styrelse, bolagsmän etc, allmänt råd till 3§

4§ Lämna tillträde till lokalerna, biträda med handlingar, varuprov etc.

5§ Bokföring, statistiska uppgifter, Alkoholinspektionens föreskrifter angående restaurangrapport, AIFS 1997:4

9 kap

1§ Verkställighet av beslut

2§ Överklagande

10kap

2§ Ansvarsbestämmelser vid olovlig servering (överträdelse av serveringsrätten och försäljning av drycker som skaffats på annat sätt än vad som sägs i 6 kap. 5§.

7§ Olovlig dryckeshantering (brott mot bl.a 3 kap. 8§ och 6 kap. 9 §)

Litteratur / Video / DVD.

Ansvarsfull alkoholhantering

Handbok alkohollagen

Policy och handlingsprogram,

Angående alkohol/missbruk och droger

Att dricka lite mindre

Att minska alkoholrelaterat våld

Två andetag/video

I afton fullt/video

Glasklart/video

Kompendium/alkoholens historia/medicinska effekter.

Den välklädde knarkaren/video

Urban Laurin.

Statens Folkhälsoinstitut.

SHR

STAD projektet

STAD projektet

Brandförsvärsföreningen / SHR

STAD projektet

STAD projektet

STAD projektet.

