



## Techniques for Effective Alcohol Management

### Examen De Certification Du Niveau Une

- 1. Les employés peuvent utilisés des signes d'affaiblissement à**
  - A. Identifier la personnalité du client
  - B. Informer les clients de la bonne manière de se comporter quand ils sont présents dans l'établissement.
  - C. Évaluer les niveaux de l'affaiblissement des clients dû à la consommation d'alcool.
  - D. Déterminer avec quelle rapidité un invité est entrain d'absorber l'alcool.
- 2. Un invité qui ne peut s'asseoir haut dans son siège montre le signe suivant d'affaiblissement**
  - A. Inhibitions réduites.
  - B. Jugement pauvre.
  - C. Réactions ralenties.
  - D. Coordination pauvre.
  - E. Tolérance élevée.
- 3. Lequel des constats suivants est habituellement vrai?**
  - A. Plus d'alcool consommé, peu de signes d'affaiblissement peuvent être vu.
  - B. Plus d'alcool consommé, plus de signes d'affaiblissement peuvent être vu.
  - C. Il n'y a aucune corrélation entre la consommation d'alcool et les signes d'affaiblissement.
  - D. Les signes d'affaiblissement peuvent toujours être vu à chaque fois que l'alcool est consommé.
- 4. Un invité avec une tolérance élevée peut être considéré légalement intoxiqué même si un employé ne voit aucun signe évident d'affaiblissement.**
  - A. Vrai.
  - B. Faux.
- 5. La tolérance a l'effet suivant sur l'intoxication.**
  - A. La tolérance élevée cause une intoxication plus rapide.
  - B. La tolérance élevée cause une intoxication plus lente.
  - C. La tolérance n'a aucun effet sur l'intoxication.
  - D. Une faible tolérance cause une intoxication plus rapide.
  - E. Une basse tolérance cause une intoxication plus lente.
- 6. Les facteurs du taux d'absorption aident un employé à comprendre**
  - A. Différentes choses sur les clients qui affectent le taux d'absorption d'alcool.
  - B. Quantité d'alcool absorbée sans être consommée.
  - C. La meilleure approche à prendre en approchant un invité mineur essayant de consommer l'alcool.
  - D. Quels comportements à rechercher pour évaluer les niveaux d'affaiblissement des invités.
- 7. La quelle des réponses suivantes n'est pas un facteur de taux d'absorption?**
  - A. La vitesse à laquelle un client boit l'alcool.
  - B. La température courante du jour.
  - C. La quantité de nourriture qu'un invité consomme.
  - D. Si un invité est masculin ou femelle.
  - E. L'âge du client.
- 8. Les facteurs du taux d'absorption influencent avec quelle rapidité un 'BAC' d'un client peut monter.**
  - A. Vrai.
  - B. Faux.
- 9. Quel type d'alcool ne causera pas d'intoxication habituellement quand les clients le consomment?**
  - A. Bière.
  - B. Vin.
  - C. Champagne.
  - D. Liqueur.
  - E. Aucun. Toutes les sortes d'alcool peuvent causer l'intoxication.
- 10. Laquelle des formulations suivantes est la plus précise?**
  - A. L'alcool affecte chaque client exactement de la même façon à chaque fois qu'il le consomme..
  - B. L'alcool affecte chaque client différemment chaque fois qu'ils le consomment.
  - C. L'alcool affecte les clients différemment selon le type de boisson qu'ils consomment.
  - D. L'alcool affecte chaque personne exactement de la même façon.



## Techniques for Effective Alcohol Management

### Examen De Certification Du Niveau Une

- 11. Quelle est la prévision légale pour les employés en ce qui concerne le service d'alcool dans un établissement?**
- A. Empêcher autant de consommation d'alcool possible.
  - B. Faire un effort raisonnable pour empêcher des problèmes liés à l'alcool.
  - C. Intervenir seulement si l'employé travaille dans un secteur qui fournit de l'alcool aux clients.
  - D. Il n'y a aucune prévision légale pour des employés.
- 12. Un client mineur peut consommer l'alcool tant qu'un client âgé de 21 ans ou plus l'achète.**
- A. Vrai.
  - B. Faux.
- 13. Les serveurs/vendeurs peuvent être tenus par la loi 'Dram Shop Liability Laws' et tous les employés peuvent être tenus par les lois 'Common Negligence Laws'.**
- A. Vrai.
  - B. Faux.
- 14. Des employés peuvent être tenus responsables des incidents liés à l'alcool seulement s'ils versaient réellement l'alcool.**
- A. Vrai.
  - B. Faux.
- 15. Lequel des suivants ne serait pas considéré comme un effort raisonnable par un employé?**
- A. Retirer une boisson alcoolisée d'un client dans un état d'ébriété.
  - B. Appeler la sécurité quand un client mineur essaye d'obtenir l'alcool.
  - C. Rapporter par écrit un incident relatif à l'alcool intervenu dans l'établissement.
  - D. Refuser à un client d'acheter encore plus d'alcool parce qu'il est intoxiqué.
  - E. Permettre à un ami mineur de l'employé de consommer de l'alcool dans l'établissement.
- 16. La documentation des incidents relatifs à l'alcool aide les employés et facilite parce que**
- A. La documentation d'un incident garantit à l'établissement et l'employé de ne pas être poursuivis légalement.
  - B. Sans documentation, l'établissement et les employés impliqués sont automatiquement tenus coupables de toutes les charges.
  - C. La documentation fournit le record des bénéfices des ventes d'alcool pour justifier un permis de boissons alcoolisées.
  - D. La documentation aide l'établissement et la gestion à dépister les tendances dans les problèmes relatifs à l'alcool et à faire les modifications nécessaires des lois.
  - E. La documentation donne aux employés une occasion de faire des entraînements réels qui serait utilisés si un problème légal surgit.
- 17. Lesquels des suivants sont les informations importantes à inclure dans un rapport d'incident?**
- A. Les noms des clients et des employés impliqués.
  - B. Date, période et endroit d'incident.
  - C. Efforts raisonnables faits pour empêcher le problème ou l'incident.
  - D. Liste de tous témoins de l'incident.
  - E. Toutes les informations ci-dessus.
- 18. La liste suivante contient des exemples de réponses appropriées que les employés peuvent utiliser avec les clients excepté**
- A. Informer le client qu'il ou elle est intoxiqué et sera automatiquement éjecté du lieu.
  - B. Demander à d'autres invités de la fête à l'aide en maintenant l'invité hors de danger et empêcher toute autre consommation d'alcool.
  - C. A tout moment, approcher l'invité avec une attitude plaisante et positive.
  - D. Suggérer une boisson ou un aliment non alcoolisé pour un invité en ébriété.
  - E. Initier une conversation avec un client d'âge mineur essayant d'obtenir l'alcool en lui expliquant la politique de l'établissement et de la loi de la province.



## Techniques for Effective Alcohol Management

### Examen De Certification Du Niveau Une

- 19. Il est de la responsabilité du client de surveiller sa propre consommation d'alcool; les employés ne sont pas responsables d'assurer la consommation responsable de l'alcool dans l'établissement.**
- A. Vrai.
  - B. Faux.
- 20. Il est dans l'intérêt de tous les employés d'aider dans le contrôle du service d'alcool parce que**
- A. Cela créera un environnement plus sûr pour les clients et les employés.
  - B. Si l'établissement perd son permis de boisson alcoolisée, beaucoup d'employés pourraient perdre leur travail.
  - C. Une réputation de clients ivres et la consommation irresponsable d'alcool peut nuire aux affaires de l'établissement et donc le revenu pour les employés.
  - D. Légalement, un employé qui aurait pu empêcher un incident connecté à l'alcool et ne l'a pas fait peut être tenu légalement responsable ainsi que l'établissement.
  - E. Toutes les réponses ci-dessus.