



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. Toutes les suivantes sont des exemples des réponses appropriées pour des employés à utiliser avec des clients, excepté**
- A. Informer l'invité que lui ou elle est en état d'ébriété et sera automatiquement éjecté de l'établissement.
 - B. Demander à d'autres membres de la fête d'aider à le maintenir hors de danger et empêcher toute autre consommation d'alcool.
 - C. Approcher l'invité avec une attitude plaisante et positive à tout moment.
 - D. Suggérer une boisson ou un aliment non alcoolisé pour un invité en état d'ébriété.
 - E. Initier une conversation avec un invité mineur essayant d'obtenir l'alcool afin de lui expliquer la politique de l'établissement et de la loi de l'Etat.



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.