

Inhalt

1

Räume, Tisch- und Tafelformen 8

Schematischer Aufbau und Ausstattungsmerkmale zu Räumen, Tisch- und Tafelformen für den Konferenz-, Tagungs- und Seminarbereich sowie für den Bankettbereich.

2

Materialkunde 22

Vom Mobiliar über Tischwäsche und Serviettenformen bis hin zu Besteck, Gläsern und Porzellan – Fachwissen zu allen Bereichen der Materialkunde.

3

Regeln für das Eindecken 88

Von den Voraussetzungen bis zu den Abschlussarbeiten; die klassischen Regeln des Eindeckens mit einer Dokumentation der einzelnen Arbeitsschritte.

4

Menüs, Büfets und Gedecke 102

Die Menügestaltung mit korrespondierenden Getränken. Vom einfachen Menügedeck über Festgedecke mit Spezialbesteckteilen bis hin zum Gedeck für ein Wein-Degustationsmenü.

5

Dekorationen, Tisch- und Tafelkultur 130

Die Erstellung von Blumenschmuck und Tischdekoration. Zahlreiche Vorschläge für kreative Tischgestaltungen mit jahreszeitlichem Bezug und für die unterschiedlichsten Anlässe.

6

Bankettorganisation 156

Theorie der praxisgerechten Organisation mit Planung und Durchführung eines Verkaufsgesprächs. Alles über Gästebetreuung bei Tagungen und Seminaren.

7

Der Service im Veranstaltungsbereich und im Catering 168

Tagungs- und Bankettservice mit den unterschiedlichen Arten des Speisenservice, des Getränkeservice sowie des Außer-Haus-Service.

8

Reportage aus dem Bankettalltag 188

Profitipps und Reportagefotos geben Einblick in die tägliche Arbeit im Bankettbereich.

9

Checklisten und Formblätter 198

Praktische Arbeitshilfen erleichtern die Organisation, Planung und Durchführung einer Veranstaltung.

10

Fachbegriffe und Register 222

Erläuterung ausgewählter Begriffe aus dem Bankettservice. Das kleine ABC der Fremdsprache.