

Inhaltsverzeichnis

Die Entstehung des Gastgewerbes 11

Das Berufsbild der Restaurant- und Hotelfachkräfte

Ausbildungsberufe	16
Restaurantfachmann/-frau	16
Hotelfachmann/-frau	16
Fachkraft im Gastgewerbe	16
Voraussetzungen	16
Anforderungen	17
Berufliche Aufstiegsmöglichkeiten	17

Das Restaurantpersonal – Die Restaurantbrigade

Service- und Abrechnungssysteme	21
Rangbezeichnung	22
Aufgabenbeschreibungen	22

Das Restaurant

Herkunft des Namens „Restaurant“	39
Historische Entwicklung	39

Die Restauranteinrichtung

Die Tische	41
Die Fußböden	42
Lichtquellen und Belüftung	43
Restauranteingang und Türen	43
Die Außenfassade des Restaurants	44

Der Vorbereitungs- und Ausgabebereich

Das Restaurantoffice	45
Das Büfett	47
Der Paß	49

Arbeitsgeräte im Restaurant

Bestecke	
Tafelbestecke	53
Spezialbestecke	54
Spezialbestecke zum Essen	54
Spezialbestecke zum Vorlegen oder Anlegen	56
Geschirr	
Anrichtegeschirr	56
Tafelgeschirr	56
Porzellan.	56
Steinzeug	59
Gläser	
Die Glasherstellung	59
Die Glasarten	60
Reinigung und Pflege von Glas	60
Gläserspülmaschinen.	61
Aufbewahren der Gläser	61
Polieren der Gläser	62
Gläserpest	63
Gläserarten.	63
Spezialserviergeräte	67
Tischgeräte und Arbeitsmittel	77
Die Tischwäsche	
Moltons	88
Tischtücher	88
Material für Tischtücher	88
Die Mundserviette	90
Deckservietten	90
Handservietten	91
Tischsets.	91
Tagungs- und Konferenztücher	92
Tischläufer	92
Lagerung der Wäsche.	92
Pflege der Wäsche	93

Der mise en place

Begriffsbestimmungen

„mise en place“	95
Mise en place im Office	95
Mise en place im Restaurant	95
Mise en place für Halle und Bar.	99

Das Eindecken	
Aufdecken der Tischtücher	101
Auflegen der Gedecke	105
Aschenbecher	106
Pfefferstreuer	106
Der Couvertteller	106
Bestecke auflegen	107
Nachtischbesteck	108
Eindecken der Gläser	108
Die Serviette / Serviettenfalten	112
Das Gedeck	
Das einfache Restaurantgedeck	119
Das erweiterte Restaurantgedeck	119
Das Menügedeck	120
Das Festgedeck	121
Spezialgedecke	126
Tischdekorationen	
Der Aufbau der Gestecke	131
Auswahl der Blumen	132
Beispiele für Blumenarrangements zu bestimmten Anlässen	132
Tisch- und Tafelformen für Veranstaltungen	
Die Tafeldekorationen	147

Das Servieren

Servierregeln	149
Persönliche Servierregeln	166
Die Servicearten	
Amerikanischer Service	170
Deutscher Service	171
Englischer Service	172
Französischer Service	176
Russischer Service	179
Table d'hôte-Service	180
À part-Service	181
Bankettservice	181
Büfettservice	183
Der Self-Service	187
À la carte-Service	187
Der Etagenservice	188
Der Frühstücksservice	192
Mise en place zum Frühstück	192

Das servierte Frühstück	194
Ernährungsphysiologische Bedeutung des Frühstücks.	195
Die Frühstücksgewohnheiten	195
Hallenservice	205
Barservice	205
Partyservice - Außer-Haus-Service	211
Garten- und Terrassenservice	212
Biergartenservice	213
Cocktailparty-Service	214
Dancing- oder Saalservice	214
Tanztee-Service	215
Service in mobilen Restaurantunternehmen	216
Kaffeehaus-Service	216
Speise- und Getränkесervice bei Festessen	217
Weißweinservice	221
Rotweinservice	225
Dekantieren von Rotwein	227
Sekt- und Champagnerservice	228

Verkaufskunde

Gastgeber sein ist unser Beruf	230
Die Gästetypen	
Der Versorgungsgast	232
Der Erlebnisgast	232
Der gesundheitsbewußte Gast	233
Grundregeln im Verhalten zum Gast	234
Die Gästeanalyse	
Der Sanguiniker	235
Der Choleriker	236
Der Phlegmatiker	236
Der Melancholiker	236
Alter und Geschlecht der Gäste	237
Herkunft und Nationalität der Gäste	239
Gemischte Gästetypen	245
Anrede der Gäste	251
Wichtige Punkte für den Verkaufserfolg	255

Die Abrechnung mit dem Gast

Das Bonieren	
Aufnahme der Bestellung	259
Der Bon	260

Bonierungssysteme	261
Bonbuchsystem	261
Paragon-Bon	261
Jetons	262
Bonblocksystem	262
Registrierkassensystem	262
Computergesteuerte Registrierkassen	263
RMS/POS-System.	263

Gesetze und Verordnungen

Das Gaststättengesetz

<i>Betriebsarten</i>	265
Schankwirtschaft	265
Speisewirtschaft	265
Beherbergungsbetrieb	265
<i>Erlaubnis</i>	265
Dauererlaubnis	265
Stellvertretererlaubnis	265
Vorläufige Erlaubnis	265
Gestattung	266
<i>Sperrzeit</i>	266
<i>Allgemeine Verbote</i>	267
<i>Auskunft und Nachschau</i>	267

Das Jugendschutzgesetz

Aufenthalt in Nachtbars	268
Aufenthalt in Gaststätten	268
Öffentliche Tanzveranstaltungen	268
Alkoholische Getränke	268
Rauchen in der Öffentlichkeit	268

Die Preisauszeichnung

<i>Die Haftung</i>	269
-------------------------------------	-----

Haftung aus Bewirtungsvertrag	269
Haftung aus Beherbergungsvertrag	270

Das Pfandrecht

<i>Zechprellerei</i>	272
---------------------------------------	-----