

I Restaurantmanagement und Betriebsorganisation	Vor dem Service	38
9	1 Tisch- und Servierinventar	39
	1.1 Tische und Sessel	39
10	1.2 Tischwäsche	40
11	1.3 Tafelgeschirr	43
11	1.4 Besteck	45
11	1.5 Gläser	49
12	1.6 Sonstige Serviergegenstände	50
13	2 Mise en Place	55
13	3 Tischoptik	56
13	3.1 Blumenarrangements	56
14	3.2 Kerzen	57
15	3.3 Servietten	57
16	3.4 Sonstige Dekoration	61
16	4 Speisen-, Menü-, Buffetkarte	62
16	5 Tischdecken	65
17	Die Gäste	71
18	1 Umgang mit dem Gast	72
20	2 Meine Gäste	73
22	2.1 Gästegruppen	73
22	2.2 Gäste aus aller Welt	74
27	3 Professionelle Gästebetreuung	76
27	3.1 Reservierung	76
28	3.2 Begrüßung der Gäste	76
28	3.3 Platzierung der Gäste	77
29	3.4 Beratung und Verkaufsförderung	77
29	3.5 Aufnahme der Bestellung	78
31	3.6 Service	79
31	3.7 Richtiges Verhalten bei Reklamationen	79
32	3.8 Rechnungslegung	80
32	3.9 Verabschiedung	80
32	4 Benehmen der Gäste bei Tisch	81
33	4.1 Tischmanieren der Gäste	81
34	4.2 Esskultur	82
35	Das Service	83
35	1 Service: Die Grundsätze	84
36	2 Service: Das Training	85
36	2.1 Teller tragen	85
Erfolgreich im Service		
1 Erfolg im Service		
1.1 Anforderungen an Servicemitarbeiter/innen		
1.2 Berufskleidung		
1.3 Berufsausrüstung		
2 Hygienemaßnahmen im Service		
2.1 Persönliche Hygiene		
2.2 Arbeitshygiene		
3 Sicher im Service – Unfallverhütung		
3.1 Grundregeln zur Unfallverhütung		
3.2 Sicherheitsbestimmungen		

2.2	Gläser tragen	87	Arbeiten beim Tisch des Gastes	134
2.3	Plateaus tragen	87	1 Tranchieren	135
2.4	Platten tragen	88	1.1 Geflügel	135
2.5	Mit dem Vorlegebesteck arbeiten	88	1.2 Bratenstücke	138
2.6	Abservieren	89	1.3 Tranchieren auf der Voiture	138
3	Die Servierarten	90	2 Filetieren	139
3.1	Das Einstellen	90	2.1 Fische	139
3.2	Das Anrichten auf dem Guéridon – englisches Service	91	2.2 Obst	140
3.3	Das Vorlegen – französisches Service	92	3 Marinieren	142
3.4	Das Einreichen	92	3.1 Salate	142
3.5	Sonstige Servierarten	92	3.2 Beef tartare	143
4	Das Etagenservice	93	4 Flambieren	144
5	Das Wiener-Kaffeehaus-Service	94	4.1 Fleisch und Krustentiere	145
6	Die Serviersysteme	97	4.2 Süßspeisen und Obst	146
7	Die Servicebesprechung	101	5 Käseservice	148
Das Service der Mahlzeiten des Tages				
1	Das Frühstück	103	Verkaufsfördernde Maßnahmen	151
1.1	Frühstückskarten	104	1 Das Verkaufsgespräch	152
1.2	Das Anrichten und Servieren von Frühstücksspeisen und -getränken	105	2 Verkaufsfördernde Aktivitäten	154
2	Vormittagsjause, Gabelfrühstück und Brunch	110	Veranstaltungsmanagement	156
3	Das Mittagessen	111	1 Planen und Organisieren	157
3.1	Gedecke	112	1.1 Veranstaltungstypen	157
3.2	Service der einzelnen Gänge	113	1.2 Raumkapazitäten	158
3.3	Decken und Anrichten der einzelnen Gänge	113	1.3 Inventar	158
4	Nachmittagsjause	115	1.4 Mitarbeiter/innen einer Bankettabteilung	159
5	Das Abendessen	116	1.5 Verkauf und Organisation von Veranstaltungen	160
Spezialgedecke				
1	Serviergegenstände und Spezialbestecke	119	1.6 Follow-up	164
2	Schnecken	120	2 Die Angebotsformen	164
3	Miesmuscheln	121	2.1 Das Bankett	164
4	Austern	121	2.2 Das Buffet	167
5	Kalte und warme Vorspeisengerichte „en coquille“	122	2.3 Der Stehempfang oder die Cocktailparty	169
6	Krebse	123	2.4 Tagungen, Seminare, Konferenzen	170
7	Hummer, Languste, Krabbe	124	3 Outside-Catering	172
8	Kaviar	125	Bonieren und Abrechnen	174
9	Fondue	127	1 Kassen und Abrechnungssysteme	175
		127	1.1 Bonieren	175
		128	1.2 Kassensysteme	177
		129	2 Die Gästerechnung	179
		130		
		131		

II Getränkekunde und Getränkесervice				
Einteilung der Getränke	185	3.8 Weinservice	226	
Ausschankanlagen	186	3.9 Weinbauland Österreich	230	
Grundsätzliches zum Getränkесervice	187	3.10 Weinbauland Italien	246	
Alkoholfreie Getränke	188	3.11 Weinbauland Frankreich	250	
1 Wässer	189	3.12 Weitere Weinbauländer	253	
1.1 Zusammensetzung von Wasser	190	4 Schaumwein	258	
1.2 Trinkwasserarten	191	4.1 Champagner	258	
1.3 Service von Wasser	191	4.2 Qualitätsschaumweine	261	
2 Frucht-, Gemüse- und Erfrischungsgetränke	192	4.3 Schaumweinservice	262	
2.1 Frucht- und Gemüsegetränke, Süßmost und Sirupe	192	5 Aromatisierte Weine und Likörweine	263	
2.2 Erfrischungsgetränke	193	5.1 Aromatisierte Weine	263	
2.3 Service von Säften und Erfrischungsgetränken	193	5.2 Likörweine	264	
3 Milch und Kakao	194	6 Spirituosen	267	
3.1 Milch	194	6.1 Erzeugung	267	
3.2 Kakao	195	6.2 Österreichische Qualitätsprodukte	268	
4 Kaffee	196	6.3 Cognac und andere Weindestillate	268	
4.1 Zubereitungsarten in der Gastronomie	197	6.4 Whisk(e)y und andere Getreide destillate	269	
4.2 Kaffeegetränke	197	6.5 Obstdestillate und sonstige Destillate	270	
5 Tee	198	6.6 Service von Destillaten	271	
5.1 Teearten	198	6.7 Liköre	273	
5.2 Zubereitung und Service von Tee	199			
Alkoholische Getränke	200	Die Bar	277	
1 Alkohol und seine Wirkung	201	1 Barstock	278	
2 Bier	202	1.1 Gliederung des Barstocks	278	
2.1 Inhaltsstoffe	204	1.2 Eisarten in der Bar	278	
2.2 Herstellung	204	2 Barinventar	279	
2.3 Bierarten und -spezialitäten	205	2.1 Bargeräte	279	
2.4 Bierservice	205	2.2 Bargläser	282	
3 Wein	208	2.3 Barkunde	283	
3.1 Weinbau	209	3 Arbeiten in der Bar	284	
3.2 Weiß-, Rosé- und Rotweinerzeugung	210	3.1 Mise en Place	284	
3.3 Weinflaschenverschlüsse	210	3.2 Zubereitung von Bargetränken	284	
3.4 Weinlagerung und Weinausschank	210	4 Barservice	286	
3.5 Weinfachausdrücke und Degustationssprache	212	4.1 Servieren an der Theke	286	
3.6 Weinfehler	213	4.2 Servieren am Tisch	286	
3.7 Weindegustation	215	5 Standardrezepte	287	
	216	5.1 Pre-Dinner-Cocktails	287	
	217	5.2 After-Dinner-Cocktails	288	
	220	5.3 Champagner- oder Sektcocktails	288	
	221	5.4 Fizzes	288	
	221	5.5 Sours	289	
	221	5.6 Pick-me-ups	289	
	223	5.7 Fancy Drinks	289	
	223	5.8 Non-Alcoholic Drinks	289	

Korrespondierende Getränke	291	1.2 Weinkarte	298
1 Welches Getränk passt zu welchen Speisen?	292	1.3 Bierspezialitätenkarte	298
1.1 Welches Bier wozu?	292	1.4 Digestifkarte	299
1.2 Welcher Wein wozu?	292	1.5 Barkarte	299
1.3 Empfehlungsvorschläge von korrespondierenden Getränken	293	Fachausdrücke für das Service	300
		Stichwortverzeichnis	304
		Literaturverzeichnis	312
Getränkekarten	296	Bildnachweis	312
1 Getränkekarte	297		
1.1 Aperitifkarte	297		