

Inhaltsverzeichnis

Betriebe der Hotellerie und der Gastronomie	7	Praktische Grundsätze des Servierens	71
1 Betriebe der Hotellerie	8	1 Das Einmaleins des Servierens	72
1.1 Garnibetriebe	8	1.1 Servierregeln	72
1.2 Vollbetriebe	9	1.2 Das Decken und Servieren der einzelnen Speisenfolgen	74
2 Betriebe der Gastronomie	13	2 Grundlegende Servier- und Tragübungen	78
3 Systemgastronomie	16		
3.1 Merkmale der Systemgastronomie	17		
3.2 Vorteile der Standardisierung	17	Der Umgang mit dem Gast	85
3.3 Organisation von Systemgastronomiebetrieben	17	1 Gastlichkeit – die Sprache des Gastes	86
3.4 Unternehmen der Systemgastronomie	18	1.1 Umgangsformen der Servicemitarbeiter/innen	86
3.5 Verkaufs- und Ausgabesysteme	19	1.2 Dienstleistung in der Gastronomie und Hotellerie	86
4 Hotel- und Restaurantführer	21	2 Unsere Gäste	88
		3 Tourismuseinrichtungen in Österreich	91
		3.1 Vorarlberg	92
		3.2 Tirol	94
		3.3 Salzburg	98
		3.4 Oberösterreich	101
		3.5 Steiermark	106
		3.6 Kärnten	110
		3.7 Niederösterreich	114
		3.8 Wien	121
		3.9 Burgenland	126
		4 Ess- und Trinkgewohnheiten internationaler Gäste	129
		5 Von der Reservierung bis zur Verabschiedung	133
Die Servicemitarbeiter/innen	23		
1 Anforderungen an die Servicemitarbeiter/innen	24	Serviersysteme und Servierarten	145
1.1 Die drei Arbeitsbereiche des Servierberufes	24	1 Serviersysteme	146
1.2 Berufskleidung	24	2 Servierarten	150
1.3 Besondere Anforderungen an die Servicemitarbeiter/innen	25	3 Das Etagenservice (Roomservice bzw. Inroom-Dining)	154
1.4 Verhaltensregeln im Service	26		
1.5 Berufsausrüstung	26		
1.6 Gesellschaftliche Verhaltensregeln und Tischsitten	27		
1.7 Fachausdrücke im Service	29		
2 Unfallverhütung, Sicherheitsbestimmungen und Hygiene	34		
2.1 Unfallverhütung	34		
2.2 Sicherheitsbestimmungen	35		
2.3 Hygiene	36		
2.4 Vermeidung berufsspezifischer Erkrankungen	38		
Vor dem Service	40		
1 Inventar und Serviergegenstände	41		
1.1 Tische und Sessel	41	Das Service der Mahlzeiten im Tagesablauf	158
1.2 Tisch- und Tafelwäsche	42	1 Das Frühstück	159
1.3 Porzellan- und Steingutgeschirr	45	1.1 Die Bedeutung des Frühstücks	159
1.4 Besteck	48	1.2 Frühstücksarten	160
1.5 Gläser	51	1.3 Anrichten und Servieren von Frühstücksgerichten und Frühstücksgetränken	167
1.6 Sonstige Serviergegenstände	53	2 Vor Servicebeginn	169
2 Mise en Place	57	2.1 Checkliste vor Servicebeginn	169
3 Tischkultur und Tischoptik	59		
4 Tischdecken	61		

2.2	Servicebesprechung (tägliches Servicemeeting oder Briefing)	170	3.1	Salate	238
2.3	Serviceablauf im Restaurant	171	3.2	Beef tatare	240
3	Das Mittagessen	175	4	Flambieren	242
4	Zwischen- und Spätmahlzeiten	177	4.1	Fleisch und Krustentiere	242
			4.2	Süßspeisen und Obst	247
			5	Käseservice	249
Getränkeservice		180	Die Organisation von Veranstaltungen		253
1	Die ideale Trinktemperatur	181	1	Management und Organisation	254
2	Service von Aperitif und Digestif	183	1.1	Management	254
2.1	Aperitifs	183	1.2	Planung und Organisation	255
2.2	Digestifs	184	2	Angebotsformen	259
3	Ausschank und Service von offenen Getränken	185	2.1	Bankett	259
4	Service von Getränken in Flaschen	187	2.2	Buffet	264
4.1	Ablauf des Getränkeservice	187	2.3	Cocktailparty, Stehempfang, Flying Buffet	267
4.2	Flaschenweinservice	188	2.4	Barbecue (Grillparty)	267
5	Service von Heißgetränken	198	2.5	Konferenzen, Seminare und Tagungen	268
5.1	Anrichten und Servieren von Heißgetränken	198	2.6	Outside-Catering	270
5.2	Das Wiener Kaffeehaus	200	3	Tipps zur Dekoration	272
Bonieren, Abrechnungs- und Kontrollsysteme		205	Die Bar		274
1	Bonieren	206	1	Barkunde	275
2	Abrechnungs- und Kontrollsysteme	208	1.1	Bararten	275
3	Gästerechnung	211	1.2	Mitarbeiter/innen in der Bar (Barstaff)	276
Spezialgedecke		214	2	Arbeitsplatz Bar	277
1	Serviergegenstände und Spezialbestecke	215	2.1	Bar-Mise-en-Place	277
2	Schnecken (Weinbergschnecken)	216	2.2	Barstock	278
3	Muschelgerichte	217	2.3	Bargeräte und Barutensilien	280
4	Austern	218	2.4	Bargläser	282
5	Hummer, Languste und Krabbe	220	2.5	Eisarten in der Bar	283
6	Kaviar	221	2.6	Die Zubereitung von Bargetränken	284
7	Fondue	223	2.7	Barservice	286
			2.8	Flairbartending (Showbartending)	287
			2.9	Standardrezepte	288
			2.10	Barfachausdrücke	295
Arbeiten beim Tisch des Gastes		227	Projektpraktikum		298
1	Tranchieren	228	1	Grundlagen des Projektpraktikums	299
1.1	Geflügel	228	1.1	Projektvorbereitung	299
1.2	Entrecôte double, Chateaubriand, T-Bone-Steak und Porterhousesteak	231	1.2	Projektplanung	301
2	Filetieren	232	1.3	Projektdurchführung	304
2.1	Fische	232	1.4	Projektabschluss	305
2.2	Obst	236			
3	Marinieren	238	Stichwortverzeichnis	307	
			Literaturverzeichnis	313	
			Danksagung	313	
			Bildnachweis	314	