

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung in den Beruf</b>	<b>7</b>	<b>2 Unsere Gäste</b>	<b>70</b>
<b>1 Die Servicemitarbeiter/innen</b>	<b>8</b>	<b>3 Ess- und Trinkgewohnheiten internationaler Gäste</b>	<b>73</b>
1.1 Die drei Arbeitsbereiche des Servierberufes	8	<b>4 Von der Reservierung bis zur Verabschiedung</b>	<b>77</b>
1.2 Berufskleidung	8		
1.3 Anforderungen an die Servicemitarbeiter/innen	9	<b>Serviersysteme und Servierarten</b>	<b>87</b>
1.4 Verhaltensregeln im Service	10	<b>1 Serviersysteme</b>	<b>88</b>
1.5 Berufsausrüstung	10	<b>2 Servierarten</b>	<b>92</b>
1.6 Gesellschaftliche Verhaltensregeln und Tischsitten	11	<b>3 Das Etagenservice (Roomservice)</b>	<b>96</b>
1.7 Fachausdrücke im Service	13		
<b>2 Unfallverhütung, Sicherheitsbestimmungen und Hygiene</b>	<b>18</b>	<b>Das Service der Mahlzeiten im Tagesablauf</b>	<b>100</b>
2.1 Unfallverhütung	18	<b>1 Das Frühstück</b>	<b>101</b>
2.2 Sicherheitsbestimmungen	19	1.1 Die Bedeutung des Frühstücks	101
2.3 Hygiene	20	1.2 Frühstücksarten	102
		1.3 Anrichten und Servieren von Frühstücksgerichten und Frühstücksgetränken	109
<b>Vor dem Service</b>	<b>22</b>	<b>2 Vor Servicebeginn</b>	<b>111</b>
<b>1 Inventar und Serviergegenstände</b>	<b>23</b>	2.1 Checkliste vor Servicebeginn	111
1.1 Tische und Sessel	23	2.2 Servicebesprechung (tägliches Servicemeeting oder Briefing)	112
1.2 Tisch- und Tafelwäsche	24	2.3 Serviceablauf im Restaurant	113
1.3 Porzellan- und Steingutgeschirr	27	<b>3 Das Mittagessen</b>	<b>117</b>
1.4 Besteck	30	<b>4 Zwischen- und Spätmahlzeiten</b>	<b>119</b>
1.5 Gläser	33		
1.6 Sonstige Serviergegenstände	35	<b>Getränkesservice</b>	<b>122</b>
<b>2 Mise en Place</b>	<b>39</b>	<b>1 Die ideale Trinktemperatur</b>	<b>123</b>
<b>3 Tischkultur und Tischoptik</b>	<b>41</b>	<b>2 Service von Aperitif und Digestif</b>	<b>125</b>
<b>4 Tischdecken</b>	<b>43</b>	2.1 Aperitifs	125
		2.2 Digestifs	126
<b>Praktische Grundsätze des Servierens</b>	<b>53</b>	<b>3 Ausschank und Service von offenen Getränken</b>	<b>127</b>
<b>1 Das Einmaleins des Servierens</b>	<b>54</b>	<b>4 Service von Getränken in Flaschen</b>	<b>129</b>
1.1 Servierregeln	54	4.1 Ablauf des Getränkesservice	129
1.2 Das Decken und Servieren der einzelnen Speisenfolgen	56	4.2 Flaschenweinservice	130
<b>2 Grundlegende Servier- und Tragübungen</b>	<b>60</b>	<b>5 Service von Heißgetränken</b>	<b>140</b>
		5.1 Anrichten und Servieren von Heißgetränken	140
<b>Der Umgang mit dem Gast</b>	<b>67</b>	5.2 Das Wiener Kaffeehaus	142
<b>1 Gastlichkeit – die Sprache des Gastes</b>	<b>68</b>		
1.1 Umgangsformen der Servicemitarbeiter/innen	68		
1.2 Dienstleistung in der Gastronomie und Hotellerie	68		

**Bonieren, Abrechnungs- und Kontrollsysteme 147**

1	Bonieren	148
2	Abrechnungs- und Kontrollsysteme	150
3	Gästerechnung	153

**Spezialgedecke 156**

1	Serviergegenstände und Spezialbestecke	157
2	Schnecken (Weinbergschnecken)	158
3	Muschelgerichte	159
4	Austern	160
5	Hummer, Languste und Krabbe	162
6	Kaviar	163
7	Fondue	165

**Arbeiten beim Tisch des Gastes 169**

1	Tranchieren	170
1.1	Geflügel	170
1.2	Entrecôte double, Chateaubriand, T-Bone-Steak und Porterhousesteak	173
2	Filetieren	174
2.1	Fische	174
2.2	Obst	178
3	Marinieren	180
3.1	Salate	180
3.2	Beef.tatare	182
4	Flambieren	184
4.1	Fleisch und Krustentiere	184
4.2	Süßspeisen und Obst	189
5	Käseservice	191

**Die Organisation von Veranstaltungen 195**

1	Management und Organisation	196
1.1	Management	196
1.2	Planung und Organisation	197
2	Angebotsformen	201
2.1	Bankett	201
2.2	Buffet	206
2.3	Cocktailparty, Stehempfang, Flying Buffet	209
2.4	Barbecue (Grillparty)	209
2.5	Konferenzen, Seminare und Tagungen	210
2.6	Outside-Catering	212
3	Tipps zur Dekoration	214

**Die Bar 216**

1	Barkunde	217
1.1	Bararten	217
1.2	Mitarbeiter/innen in der Bar (Barstaff)	218
2	Arbeitsplatz Bar	219
2.1	Bar-Mise-en-Place	219
2.2	Barstock	220
2.3	Bargeräte und Barutensilien	222
2.4	Bargläser	224
2.5	Eisarten in der Bar	225
2.6	Die Zubereitung von Bargetränken	226
2.7	Barservice	228
2.8	Flairbartending (Showbartending)	229
2.9	Standardrezepte	230
2.10	Barfachausdrücke	237

Stichwortverzeichnis	240
----------------------	-----

Literaturverzeichnis	247
----------------------	-----

Bildnachweis	247
--------------	-----

Danksagung	248
------------	-----