

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung in den Beruf</b>	<b>7</b>	<b>Der Umgang mit dem Gast</b>	<b>59</b>
<b>1 Die Servicemitarbeiter/innen</b>	<b>8</b>	<b>1 Gastlichkeit – die Sprache des Gastes</b>	<b>60</b>
1.1 Die drei Arbeitsbereiche des Servierberufes	8	1.1 Umgangsformen der Servicemitarbeiter/innen	60
1.2 Berufskleidung	8	1.2 Dienstleistung in der Gastronomie und Hotellerie	60
1.3 Anforderungen an die Servicemitarbeiter/innen	9	<b>2 Unsere Gäste</b>	<b>62</b>
1.4 Verhaltensregeln im Service	10	<b>3 Ess- und Trinkgewohnheiten internationaler Gäste</b>	<b>65</b>
1.5 Berufsausrüstung	10	<b>4 Von der Reservierung bis zur Verabschiedung</b>	<b>69</b>
1.6 Gesellschaftliche Verhaltensregeln und Tischsitten	11		
<b>2 Unfallverhütung, Sicherheitsbestimmungen und Hygiene</b>	<b>13</b>	<b>Servierarten und Etagenservice</b>	<b>79</b>
2.1 Unfallverhütung	13	<b>1 Servierarten</b>	<b>80</b>
2.2 Sicherheitsbestimmungen	14	<b>2 Das Etagenservice (Roomservice)</b>	<b>84</b>
2.3 Hygiene	15		
<b>Vor dem Service</b>	<b>16</b>	<b>Das Service der Mahlzeiten im Tagesablauf</b>	<b>86</b>
<b>1 Inventar und Serviergegenstände</b>	<b>17</b>	<b>1 Das Frühstück</b>	<b>87</b>
1.1 Tische und Sessel	17	1.1 Die Bedeutung des Frühstücks	87
1.2 Tisch- und Tafelwäsche	18	1.2 Frühstücksarten	88
1.3 Porzellan- und Steingutgeschirr	20	<b>2 Servicebesprechung (tägliches Servicemeeting oder Briefing)</b>	<b>95</b>
1.4 Besteck	23	<b>3 Das Mittagessen</b>	<b>96</b>
1.5 Gläser	26	<b>4 Zwischen- und Spätmahlzeiten</b>	<b>98</b>
1.6 Sonstige Serviergegenstände	29		
<b>2 Mise en Place</b>	<b>33</b>	<b>Getränkesservice</b>	<b>101</b>
<b>3 Tischkultur und Tischoptik</b>	<b>35</b>	<b>1 Service von Aperitif und Digestif</b>	<b>102</b>
<b>4 Tischdecken</b>	<b>37</b>	1.1 Aperitifs	102
		1.2 Digestifs	103
<b>Praktische Grundsätze des Servierens</b>	<b>45</b>		
<b>1 Das Einmaleins des Servierens</b>	<b>46</b>		
1.1 Servierregeln	46		
1.2 Das Decken und Servieren der einzelnen Speisenfolgen	48		
<b>2 Grundlegende Servier- und Tragübungen</b>	<b>52</b>		

<b>2</b>	<b>Ausschank und Service von offenen Getränken</b>	<b>104</b>	<b>Die Organisation von Veranstaltungen</b>	<b>133</b>
<b>3</b>	<b>Service von Getränken in Flaschen</b>	<b>106</b>	<b>1</b>	<b>Management und Organisation</b>
3.1	Ablauf des Getränkeservice	106	1.1	Management
3.2	Flaschenweinservice	107	1.2	Planung und Organisation
<b>4</b>	<b>Service von Heißgetränken</b>	<b>112</b>	<b>2</b>	<b>Angebotsformen</b>
4.1	Anrichten und Servieren von Heißgetränken	112	2.1	Bankett
4.2	Das Wiener Kaffeehaus	113	2.2	Buffet
			2.3	Outside-Catering
	<b>Arbeiten beim Tisch des Gastes</b>	<b>115</b>		<b>Die Bar</b>
<b>1</b>	<b>Tranchieren</b>	<b>116</b>	<b>1</b>	<b>Barkunde</b>
1.1	Geflügel	116	1.1	Bararten
1.2	Entrecôte double, Chateaubriand, T-Bone-Steak und Porterhouse-Steak	118	1.2	Mitarbeiter/innen in der Bar (Barstaff)
<b>2</b>	<b>Filetieren</b>	<b>119</b>	<b>2</b>	<b>Arbeitsplatz Bar</b>
2.1	Fische	119	2.1	Bar-Mise-en-Place
2.2	Obst	121	2.2	Zubereitung und Service von Bargetränken
<b>3</b>	<b>Marinieren</b>	<b>122</b>		
<b>4</b>	<b>Flambieren</b>	<b>124</b>		<b>Stichwortverzeichnis</b>
4.1	Fleisch und Krustentiere	124		<b>Literaturverzeichnis</b>
4.2	Süßspeisen und Obst	127		<b>Bildnachweis</b>
<b>5</b>	<b>Käseservice</b>	<b>129</b>		<b>Danksagung</b>
				<b>156</b>
				<b>159</b>
				<b>160</b>
				<b>160</b>