

Inhaltsverzeichnis

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

2 Ausschank und Service von offenen Getränken	104	Die Organisation von Veranstaltungen	133
3 Service von Getränken in Flaschen	106		
3.1 Ablauf des Getränkесervice	106	1 Management und Organisation	134
3.2 Flaschenweinservice	107	1.1 Management	134
4 Service von Heißgetränken	112	1.2 Planung und Organisation	135
4.1 Anrichten und Servieren von Heißgetränken	112	2 Angebotsformen	139
4.2 Das Wiener Kaffeehaus	113	2.1 Bankett	139
		2.2 Buffet	141
		2.3 Outside-Catering	143
 Arbeiten beim Tisch des Gastes	115		
 1 Tranchieren	116	 Die Bar	145
1.1 Geflügel	116	1 Barkunde	146
1.2 Entrecôte double, Chateaubriand, T-Bone-Steak und Porterhouse-Steak	118	1.1 Bararten	146
2 Filetieren	119	1.2 Mitarbeiter/innen in der Bar (Barstaff)	147
2.1 Fische	119	2 Arbeitsplatz Bar	148
2.2 Obst	121	2.1 Bar-Mise-en-Place	148
3 Marinieren	122	2.2 Zubereitung und Service von Bargetränken	153
4 Flambieren	124	 Stichwortverzeichnis	156
4.1 Fleisch und Krustentiere	124	 Literaturverzeichnis	159
4.2 Süßspeisen und Obst	127	 Bildnachweis	160
5 Käseservice	129	 Danksagung	160