

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung in den Beruf</b>	7	2	Unsere Gäste	73
1 Die Servicemitarbeiter/innen	8	3	Ess- und Trinkgewohnheiten internationaler Gäste	76
1.1 Die drei Arbeitsbereiche des Servierberufes	8	4	Von der Reservierung bis zur Verabschiedung	83
1.2 Berufskleidung	8			
1.3 Anforderungen an die Servicemitarbeiter/innen	9			
1.4 Verhaltensregeln im Service	10			
1.5 Berufsausrüstung	10			
1.6 Gesellschaftliche Verhaltensregeln und Tischsitten	11			
1.7 Fachausdrücke im Service	12			
2 Unfallverhütung, Sicherheitsbestimmungen und Hygiene	17			
2.1 Unfallverhütung	17			
2.2 Sicherheitsbestimmungen	18			
2.3 Hygiene	19			
			<b>Serviersysteme und Servierarten</b>	93
		1	Serviersysteme	94
		2	Servierarten	98
		3	Das Etagenservice (Roomservice)	102
			<b>Das Service der Mahlzeiten im Tagesablauf</b>	106
		1	Das Frühstück	107
		1.1	Die Bedeutung des Frühstücks	107
		1.2	Frühstücksarten	109
		1.3	Anrichten und Servieren von Frühstücksgerichten und Frühstücksgetränken	116
		2	Vor Servicebeginn	118
		2.1	Checkliste vor Servicebeginn	118
		2.2	Servicebesprechung (tägliches Servicemeeting oder Briefing)	119
		2.3	Serviceablauf im Restaurant	120
		3	Das Mittagessen	124
		4	Zwischen- und Spätmahlzeiten	126
<b>Vor dem Service</b>	22			
1 Inventar und Serviergegenstände	23			
1.1 Tische und Sessel	23			
1.2 Tisch- und Tafelwäsche	24			
1.3 Porzellan- und Steingutgeschirr	27			
1.4 Besteck	30			
1.5 Gläser	33			
1.6 Sonstige Serviergegenstände	35			
2 Mise en Place	39			
3 Tischkultur und Tischoptik	41			
4 Tischdecken	43			
			<b>Getränkesservice</b>	129
		1	Die ideale Trinktemperatur	130
		2	Service von Aperitif und Digestif	132
		2.1	Aperitifs	132
		2.2	Digestifs	133
		3	Ausschank und Service von offenen Getränken	134
		4	Service von Getränken in Flaschen	136
		4.1	Ablauf des Getränkesservice	136
		4.2	Flaschenweinservice	137
		5	Service von Heißgetränken	147
		5.1	Anrichten und Servieren von Heißgetränken	147
		5.2	Das Wiener Kaffeehaus	149
<b>Praktische Grundsätze des Servierens</b>	54			
1 Das Einmaleins des Servierens	55			
1.1 Servierregeln	55			
1.2 Das Decken und Servieren der einzelnen Speisenfolgen	57			
2 Grundlegende Servier- und Tragübungen	60			
<b>Der Umgang mit dem Gast</b>	68			
1 Gastlichkeit – die Sprache des Gastes	69			
1.1 Umgangsformen der Servicemitarbeiter/innen	69			
1.2 Dienstleistung in der Gastronomie und Hotellerie	69			

<b>Bonieren, Abrechnungs- und Kontrollsysteme</b>	153	3	Marinieren	217
1	Bonieren	154	3.1	Salate
2	Abrechnungs- und Kontrollsysteme	156	3.2	Beef.tatare
3	Gästerechnung	159	4	Flambieren
			4.1	Fleisch und Krustentiere
			4.2	Süßspeisen und Obst
			5	Käseservice
				228
<b>Speisen- und Menükunde</b>	162	<b>Die Organisation von Veranstaltungen</b>	232	
1	Menüreihenfolge	163	1	Management und Organisation
2	Speisengruppen	165	1.1	Management
3	Menüerstellung und Menüarten	175	1.2	Planung und Organisation
3.1	Grundsätze zur Menüerstellung	175	2	Angebotsformen
3.2	Menüarten	176	2.1	Bankett
4	Gestaltung von Speisen-, Menü- und Getränkekarten	178	2.2	Buffet
4.1	Gestaltung von Speisen- und Menükarten	178	2.3	Cocktailparty, Stehempfang, Flying Buffet
4.2	Gestaltung von Getränkekarten	182	2.4	Barbecue (Grillparty)
5	Grundregeln für die Getränkeempfehlung	186	2.5	Konferenzen, Seminare und Tagungen
6	Speisen zur Erstellung von Speisekarten	188	2.6	Outside-Catering
				249
<b>Spezialgedecke</b>	193	<b>Die Bar</b>	252	
1	Serviergegenstände und Spezialbestecke	194	1	Barkunde
2	Schnecken (Weinbergsschnecken)	195	1.1	Geschichte der Bar
3	Muschelgerichte	196	1.2	Bararten
4	Austern	197	1.3	Mitarbeiter/innen in der Bar (Barstaff)
5	Hummer, Languste und Krabbe	199	2	Arbeitsplatz Bar
6	Kaviar	200	2.1	Bar-Mise-en-Place
7	Fondue	202	2.2	Barstock
			2.3	Bargeräte und Barutensilien
			2.4	Bargläser
			2.5	Eisarten in der Bar
			2.6	Die Zubereitung von Bargetränken
			2.7	Barservice
			2.8	Flairbartending (Showbartending)
			2.9	Standardrezepte
			2.10	Barfachausdrücke
				274
<b>Arbeiten beim Tisch des Gastes</b>	206	Stichwortverzeichnis	277	
1	Tranchieren	207	Literaturverzeichnis	285
1.1	Geflügel	207	Bildnachweis	286
1.2	Entrecôte double, Chateaubriand, T-Bone-Steak und Porterhousesteak	210	Danksagung	288
2	Filetieren	211		
2.1	Fische	211		
2.2	Obst	215		