

Inhaltsverzeichnis

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

Bonieren, Abrechnungs- und Kontrollsysteme	3	Marinieren	217
	153	3.1 Salate	217
		3.2 Beef:tatare	219
1 Bonieren	154	4 Flambieren	221
2 Abrechnungs- und Kontrollsysteme	156	4.1 Fleisch und Krustentiere	221
3 Gästerechnung	159	4.2 Süßspeisen und Obst	226
		5 Käseservice	228
Speisen- und Menükunde	162	Die Organisation von Veranstaltungen	232
1 Menüreihenfolge	163	1 Management und Organisation	233
2 Speisengruppen	165	1.1 Management	233
3 Menüerstellung und Menüarten	175	1.2 Planung und Organisation	234
3.1 Grundsätze zur Menüerstellung	175	2 Angebotsformen	238
3.2 Menüarten	176	2.1 Bankett	238
4 Gestaltung von Speisen-, Menü- und Getränkekarten	178	2.2 Buffet	243
4.1 Gestaltung von Speisen- und Menükarten	178	2.3 Cocktailparty, Stehempfang, Flying Buffet	246
4.2 Gestaltung von Getränkekarten	182	2.4 Barbecue (Grillparty)	246
5 Grundregeln für die Getränkeempfehlung	186	2.5 Konferenzen, Seminare und Tagungen	247
6 Speisen zur Erstellung von Speisenkarten	188	2.6 Outside-Catering	249
Spezialgedecke	193	Die Bar	252
1 Serviergegenstände und Spezialbestecke	1	Barkunde	253
2 Schnecken (Weinbergschnecken)	1.1	Geschichte der Bar	253
3 Muschelgerichte	1.2	Bararten	253
4 Austern	1.3	Mitarbeiter/innen in der Bar (Barstaff)	255
5 Hummer, Languste und Krabbe	2	Arbeitsplatz Bar	256
6 Kaviar	197	2.1 Bar-Mise-en-Place	256
7 Fondu	199	2.2 Barstock	257
	200	2.3 Bargeräte und Barutensilien	259
	202	2.4 Bargläser	261
		2.5 Eisarten in der Bar	262
		2.6 Die Zubereitung von Bargetränken	263
		2.7 Barservice	265
	206	2.8 Flairbartending (Showbartending)	266
		2.9 Standardrezepte	267
	207	2.10 Barfachausdrücke	274
Arbeiten beim Tisch des Gastes	210	Stichwortverzeichnis	277
1 Tranchieren	211	Literaturverzeichnis	285
1.1 Geflügel	211	Bildnachweis	286
1.2 Entrecôte double, Chateaubriand, T-Bone-Steak und Porterhousesteak	215	Danksagung	288
2 Filetieren			
2.1 Fische			
2.2 Obst			