

Inhaltsverzeichnis

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

Bonieren, Abrechnungs- und Kontrollsysteme	147	Die Organisation von Veranstaltungen	195
1 Bonieren	148	1 Management und Organisation	196
2 Abrechnungs- und Kontrollsysteme	150	1.1 Management	196
3 Gästerechnung	153	1.2 Planung und Organisation	197
Spezialgedecke	156	2 Angebotsformen	201
1 Serviergegenstände und Spezialbestecke	157	2.1 Bankett	201
2 Schnecken (Weinbergschnecken)	158	2.2 Buffet	206
3 Muschelgerichte	159	2.3 Cocktailparty, Stehempfang, Flying Buffet	209
4 Austern	160	2.4 Barbecue (Grillparty)	209
5 Hummer, Languste und Krabbe	162	2.5 Konferenzen, Seminare und Tagungen	210
6 Kaviar	163	2.6 Outside-Catering	212
7 Fondué	165	3 Tipps zur Dekoration	214
Arbeiten beim Tisch des Gastes	169	Die Bar	216
1 Tranchieren	170	1 Barkunde	217
1.1 Geflügel	170	1.1 Bararten	217
1.2 Entrecôte double, Chateaubriand, T-Bone-Steak und Porterhousesteak	173	1.2 Mitarbeiter/innen in der Bar (Barstaff)	218
2 Filetieren	174	2 Arbeitsplatz Bar	219
2.1 Fische	174	2.1 Bar-Mise-en-Place	219
2.2 Obst	178	2.2 Barstock	220
3 Marinieren	180	2.3 Bargeräte und Barutensilien	222
3.1 Salate	180	2.4 Bargläser	224
3.2 Beef tatare	182	2.5 Eisarten in der Bar	225
4 Flambieren	184	2.6 Die Zubereitung von Bargetränken	226
4.1 Fleisch und Krustentiere	184	2.7 Barservice	228
4.2 Süßspeisen und Obst	189	2.8 Flairbartending (Showbartending)	229
5 Käseservice	191	2.9 Standardrezepte	230
		2.10 Barfachausdrücke	237
		Stichwortverzeichnis	240
		Literaturverzeichnis	247
		Bildnachweis	247
		Danksagung	248