

Inhaltsverzeichnis

Einführung in den Beruf	7	2 Unsere Gäste	70
1 Die Servicemitarbeiter/innen	8	3 Ess- und Trinkgewohnheiten internationaler Gäste	73
1.1 Die drei Arbeitsbereiche des Servierberufes	8	4 Von der Reservierung bis zur Verabschiedung	77
1.2 Berufskleidung	8		
1.3 Anforderungen an die Servicemitarbeiter/innen	9	Serviersysteme und Servierarten	87
1.4 Verhaltensregeln im Service	10		
1.5 Berufsausrüstung	10	1 Serviersysteme	88
1.6 Gesellschaftliche Verhaltensregeln und Tischsitten	11	2 Servierarten	92
1.7 Fachausdrücke im Service	13	3 Das Etagenservice (Roomservice)	96
2 Unfallverhütung, Sicherheitsbestimmungen und Hygiene	18		
2.1 Unfallverhütung	18	Das Service der Mahlzeiten im Tagesablauf	100
2.2 Sicherheitsbestimmungen	19		
2.3 Hygiene	20	1 Das Frühstück	101
		1.1 Die Bedeutung des Frühstücks	101
Vor dem Service	22	1.2 Frühstücksarten	102
		1.3 Anrichten und Servieren von Frühstücksgerichten und Frühstücksgetränken	109
1 Inventar und Serviergegenstände	23	2 Vor Servicebeginn	111
1.1 Tische und Sessel	23	2.1 Checkliste vor Servicebeginn	111
1.2 Tisch- und Tafelwäsche	24	2.2 Servicebesprechung (tägliches Servicemeeting oder Briefing)	112
1.3 Porzellan- und Steingutgeschirr	27	2.3 Serviceablauf im Restaurant	113
1.4 Besteck	30	3 Das Mittagessen	117
1.5 Gläser	33	4 Zwischen- und Spätmahlzeiten	119
1.6 Sonstige Serviergegenstände	35		
2 Mise en Place	39	Getränkesservice	122
3 Tischkultur und Tischoptik	41		
4 Tischdecken	43	1 Die ideale Trinktemperatur	123
		2 Service von Aperitif und Digestif	125
Praktische Grundsätze des Servierens	53	2.1 Aperitifs	125
		2.2 Digestifs	126
1 Das Einmaleins des Servierens	54	3 Ausschank und Service von offenen Getränken	127
1.1 Servierregeln	54	4 Service von Getränken in Flaschen	129
1.2 Das Decken und Servieren der einzelnen Speisenfolgen	56	4.1 Ablauf des Getränkesservice	129
2 Grundlegende Servier- und Tragübungen	60	4.2 Flaschenweinservice	130
		5 Service von Heißgetränken	140
Der Umgang mit dem Gast	67	5.1 Anrichten und Servieren von Heißgetränken	140
		5.2 Das Wiener Kaffeehaus	142
1 Gastlichkeit – die Sprache des Gastes	68		
1.1 Umgangsformen der Servicemitarbeiter/innen	68		
1.2 Dienstleistung in der Gastronomie und Hotellerie	68		

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 Fondue	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 tataré	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 Barfachausrücke	237
		Stichwortverzeichnis	240
		Literaturverzeichnis	247
		Bildnachweis	247
		Danksagung	248