

Einführung in den Beruf	7	2.4	Warme Vorspeisen	75
		2.5	Fische und Meeresfrüchte	76
1 Die Servicemitarbeiter/innen	8	2.6	Sorbet	81
1.1 Die drei Arbeitsbereiche des Servierberufes	8	2.7	Hauptgerichte, Garnituren, Saucen und Beilagen	82
1.2 Berufskleidung	8	2.8	Nachspeisen	100
1.3 Anforderungen an die Servicemitarbeiter/innen	9	3 Die Welt der Küchen		103
1.4 Verhaltensregeln im Service	10	3.1 Die klassische europäische Küche		103
1.5 Umgangsformen der Servicemitarbeiter/innen	10	3.2 Trends		104
1.6 Berufsausrüstung	10	4 Menüerstellung und Menüarten		107
2 Serviersysteme	11	4.1 Grundsätze zur Menüerstellung		107
2.1 Einkellner/in- oder Stationskellner/in-System	11	4.2 Menüarten		109
2.2 Zweikellner/in-System	12	5 Gestaltung von Speisen-, Menü- und Getränkekarten		111
2.3 Oberkellner/in- oder Zahlkellner/in-System	12	5.1 Gestaltung von Speisen- und Menükarten		111
2.4 Französisches Serviersystem – Chef-de-Rang-System	12	5.2 Gestaltung von Getränkekarten		116
2.5 Arbeiten im Chef-Commis-System	14	6 Speisen zur Erstellung von Speisekarten		117
Vor dem Service	19	7 Das Decken und Servieren der einzelnen Speisenfolgen		120
1 Restaurantausstattung	20	Servieren von Speisen		123
1.1 Tische und Stühle	20	1 Serviermethoden		124
1.2 Tisch- und Tafelwäsche	21	1.1 Amerikanischer Service (Tellerservice)		124
1.3 Porzellan- und Steingutgeschirr	24	1.2 Französischer Service (Vorlegen)		124
1.4 Besteck, Serviergegenstände und Spezialbestecke	27	1.3 Darbieteservice		125
1.5 Gläser	31	1.4 Englischer Service (Arbeiten am Guéridon)		126
1.6 Sonstige Serviergegenstände	35	1.5 Deutscher Service		127
2 Vor Servicebeginn	38	1.6 Russischer Service		127
2.1 Mise en place	38	2 Servierarten		127
2.2 Checkliste vor Servicebeginn	40	2.1 Bankettservice		127
2.3 Servicebesprechung (tägliches Servicemeeting oder Briefing)	41	2.2 Table-d'Hôte-Service		127
3 Tischkultur und Tischoptik	42	2.3 À-la-carte-Service		128
4 Tischdecken	44	2.4 Der Etagenservice (Roomservice)		128
Praktische Grundsätze des Servierens	54	Das Frühstück		131
1 Das Einmaleins des Servierens	55	1 Die Bedeutung des Frühstücks		132
2 Grundlegende Servier- und Tragübungen	57	2 Frühstücksarten		134
Speisen- und Menükunde	64	2.1 Das Frühstücksbuffet		134
1 Menükunde	65	2.2 Das Frühstück à la carte		136
2 Speisekunde	67	2.3 Das Etagenfrühstück		139
2.1 Amuse-Bouches bzw. Amuse-Gueules	67	2.4 Der Brunch		141
2.2 Kalte Vorspeisen	67	3 Anrichten und Servieren von Frühstücksgerichten		141
2.3 Suppen	72	4 Anrichten und Servieren von Frühstücksgetränken		142

Getränkesservice	145	2 Arbeitsplatz Bar	204
1 Die ideale Trinktemperatur	146	2.1 Bar-Mise-en-place	204
2 Service von Aperitif und Digestif	148	2.2 Barstock	205
2.1 Aperitifs	148	2.3 Bargeräte und Barutensilien	207
2.2 Digestifs	149	2.4 Eisarten in der Bar	209
3 Ausschank und Service von offenen Getränken	150	2.5 Die Zubereitung von Bargetränken	210
4 Service von Getränken in Flaschen	153	2.6 Barservice	212
4.1 Ablauf des Getränkesservice	153	2.7 Flairbartending (Showbartending)	213
4.2 Flaschenweinservice	153	2.8 Standardrezepte	214
		2.9 Barfachausdrücke	221
Spezialgedecke	160	Der Umgang mit dem Gast	224
1 Schnecken (Weinbergschnecken)	161	1 Gastlichkeit – die Sprache des Gastes	225
2 Muschelgerichte	162	2 Unsere Gäste	228
3 Austern	163	3 Ess- und Trinkgewohnheiten internationaler Gäste	232
4 Hummer, Languste und Krabbe	165	4 Von der Reservierung bis zur Verabschiedung	238
5 Kaviar	166		
6 Fondue	168	Bonieren, Abrechnungs- und Kontrollsysteme	248
Arbeiten am Tisch des Gastes	172	1 Bonieren	249
1 Tranchieren	173	2 Abrechnungs- und Kontrollsysteme	251
1.1 Geflügel	173	3 Gästerechnung	254
1.2 Entrecôte double, Chateaubriand, T-Bone-Steak und Porterhousesteak	176	Die Organisation von Veranstaltungen	258
2 Filetieren	177	1 Management und Organisation	259
2.1 Fische	177	1.1 Management	259
2.2 Obst	181	1.2 Planung und Organisation	260
3 Marinieren	183	2 Angebotsformen	264
3.1 Salate	183	2.1 Bankett	264
3.2 Beef tatar	185	2.2 Buffet	269
4 Flambieren	188	2.3 Cocktailparty, Stehempfang, Flying Buffet	272
4.1 Fleisch und Krustentiere	188	2.4 Barbecue (Grillparty)	272
4.2 Süßspeisen und Obst	192	2.5 Konferenzen, Seminare und Tagungen	273
5 Käseservice	194	2.6 Outside-Catering	275
Die Bar	200	Glossar – Fachausdrücke im Service	278
1 Barkunde	201	Stichwortverzeichnis	282
1.1 Geschichte der Bar	201	Literaturverzeichnis	291
1.2 Bararten	201	Bildnachweis	291
1.3 Mitarbeiter/innen in der Bar (Barstaff)	203		