

### **3.1 Restaurantorganisation**

<b>1 Arbeitsplatz Restaurant</b>	<b>5</b>
<b>2 Organisation im Restaurant</b>	<b>9</b>
<b>3 Innerbetriebliche Kommunikation</b>	<b>14</b>
<b>4 Mitarbeiterführung</b>	<b>16</b>
<b>5 Mitarbeitermotivation</b>	<b>18</b>
<b>6 Schriftverkehr</b>	<b>20</b>

### **3.2 Getränkepflege und -verkauf**

<b>1 Getränkeeinkauf</b>	<b>24</b>
<b>2 Getränkelagerung</b>	<b>27</b>
<b>3 Getränkeverkauf</b>	<b>33</b>
<b>4 Bar</b>	<b>41</b>

### **3.3 Führen einer Station**

<b>1 Arbeiten im Restaurant</b>	<b>55</b>
<b>2 Arbeiten am Tisch des Gastes</b>	<b>66</b>

### **3.4 Arbeiten im Bankettbereich**

<b>1 Bankettarten</b>	<b>81</b>
<b>2 Bankettmappe – Planungshilfen für die Veranstaltung</b>	<b>85</b>
<b>3 Festveranstaltungen verkaufen</b>	<b>92</b>
<b>4 Festveranstaltungsauftrag und andere nützliche Formulare</b>	<b>95</b>
<b>5 Bankett – Erfüllung des Veranstaltungsauftrags</b>	<b>97</b>
<b>6 Abrechnen mit dem Gastgeber</b>	<b>106</b>
<b>7 Auswertung einer Bankettveranstaltung</b>	<b>108</b>

<b>Prüfungsvorbereitung</b>	<b>111</b>
-----------------------------	------------