

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung in den Beruf</b>		
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	12
2	Unfallverhütung, Sicherheitsbestimmungen und Hygiene	12
2.1	Unfallverhütung	17
2.2	Sicherheitsbestimmungen	17
2.3	Hygiene	18
		19
<b>Serviersysteme und Servierarten</b>		
		11
12	1 Serviersysteme	12
12	2 Servierarten	17
12	3 Das Etagenservice (Roomservice)	17
<b>Das Service der Mahlzeiten im Tagesablauf</b>		
		19
22	1 Das Frühstück	22
22	1.1 Die Bedeutung des Frühstücks	22
22	1.2 Frühstücksarten	23
22	1.3 Anrichten und Servieren von Frühstücksgerichten und Frühstücksgetränken	23
24	2 Vor Servicebeginn	27
24	2.1 Checkliste vor Servicebeginn	30
24	2.2 Servicebesprechung (tägliches Servicemeeting oder Briefing)	33
24	2.3 Serviceablauf im Restaurant	35
27	3 Das Mittagessen	39
27	4 Zwischen- und Spätmahlzeiten	41
27		43
<b>Vor dem Service</b>		
1	Inventar und Serviergegenstände	22
1.1	Tische und Sessel	22
1.2	Tisch- und Tafelwäsche	23
1.3	Porzellan- und Steingutgeschirr	23
1.4	Besteck	24
1.5	Gläser	27
1.6	Sonstige Serviergegenstände	30
2	Mise en Place	33
3	Tischkultur und Tischoptik	35
4	Tischdecken	39
<b>Praktische Grundsätze des Servierens</b>		
1	Das Einmaleins des Servierens	54
1.1	Servierregeln	55
1.2	Das Decken und Servieren der einzelnen Speisenfolgen	55
2	Grundlegende Servier- und Tragübungen	57
<b>Getränkесervice</b>		
		55
55	1 Die ideale Trinktemperatur	55
55	2 Service von Aperitif und Digestif	55
55	2.1 Aperitifs	57
55	2.2 Digestifs	60
57	3 Ausschank und Service von offenen Getränken	60
60	4 Service von Getränken in Flaschen	60
60	4.1 Ablauf des Getränkесervice	68
60	4.2 Flaschenweinservice	68
68	5 Service von Heißgetränken	69
68	5.1 Anrichten und Servieren von Heißgetränken	69
68	5.2 Das Wiener Kaffeehaus	69
<b>Der Umgang mit dem Gast</b>		
1	Gastlichkeit – die Sprache des Gastes	69
1.1	Umgangsformen der Servicemitarbeiter/innen	69
1.2	Dienstleistung in der Gastronomie und Hotellerie	69

<b>Bonieren, Abrechnungs- und Kontrollsysteme</b>	153	3	Marinieren	217
1	154	3.1	Salate	217
2	156	3.2	Beef tatare	219
3	159	4	Flambieren	221
		4.1	Fleisch und Krustentiere	221
		4.2	Süßspeisen und Obst	226
		5	Käseservice	228
<b>Speisen- und Menükunde</b>	162		<b>Die Organisation von Veranstaltungen</b>	232
1	163	1	Management und Organisation	233
2	165	1.1	Management	233
3	175	1.2	Planung und Organisation	234
3.1	175	2	Angebotsformen	238
3.2	176	2.1	Bankett	238
4	178	2.2	Buffet	243
4.1	178	2.3	Cocktailparty, Stehempfang, Flying Buffet	246
4.2	182	2.4	Barbecue (Grillparty)	246
5	186	2.5	Konferenzen, Seminare und Tagungen	247
6	188	2.6	Outside-Catering	249
			<b>Die Bar</b>	252
<b>Spezialgedecke</b>	193	1	Barkunde	253
1	194	1.1	Geschichte der Bar	253
2	195	1.2	Bararten	253
3	196	1.3	Mitarbeiter/innen in der Bar (Barstaff)	255
4	197	2	Arbeitsplatz Bar	256
5	199	2.1	Bar-Mise-en-Place	256
6	200	2.2	Barstock	257
7	202	2.3	Bargeräte und Barutensilien	259
		2.4	Bargläser	261
		2.5	Eisarten in der Bar	262
		2.6	Die Zubereitung von Bargetränken	263
		2.7	Barservice	265
		2.8	Flairbartending (Showbartending)	266
		2.9	Standardrezepte	267
		2.10	Barfachausdrücke	274
<b>Arbeiten beim Tisch des Gastes</b>	206			
1	207			
1.1	207			
1.2	210		Stichwortverzeichnis	277
2	211		Literaturverzeichnis	285
2.1	211		Bildnachweis	286
2.2	215		Danksagung	288