

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung in den Beruf</b>		7	2	Unsere Gäste	73
1	Die Servicemitarbeiter/innen	8	3	Ess- und Trinkgewohnheiten internationaler Gäste	76
1.1	Die drei Arbeitsbereiche des Servierberufes	8	4	Von der Reservierung bis zur Verabschiedung	83
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		<b>Serviersysteme und Servierarten</b>	93
1.7	Fachausdrücke im Service	12	1	Serviersysteme	94
2	Unfallverhütung, Sicherheitsbestimmungen und Hygiene	17	2	Servierarten	98
2.1	Unfallverhütung	17	3	Das Etagenservice (Roomservice)	102
2.2	Sicherheitsbestimmungen	18			
2.3	Hygiene	19			
				<b>Das Service der Mahlzeiten im Tagesablauf</b>	106
	<b>Vor dem Service</b>	22	1	Das Frühstück	107
1	Inventar und Serviergegenstände	23	1.1	Die Bedeutung des Frühstücks	107
1.1	Tische und Sessel	23	1.2	Frühstücksarten	109
1.2	Tisch- und Tafelwäsche	24	1.3	Anrichten und Servieren von Frühstücksgerichten und Frühstücksgetränken	116
1.3	Porzellan- und Steingutgeschirr	27	2	Vor Servicebeginn	118
1.4	Besteck	30	2.1	Checkliste vor Servicebeginn	118
1.5	Gläser	33	2.2	Servicebesprechung (tägliches Servicemeeting oder Briefing)	119
1.6	Sonstige Serviergegenstände	35	2.3	Serviceablauf im Restaurant	120
2	Mise en Place	39	3	Das Mittagessen	124
3	Tischkultur und Tischoptik	41	4	Zwischen- und Spätmahlzeiten	126
4	Tischdecken	43			
	<b>Praktische Grundsätze des Servierens</b>	54		<b>Getränkesservice</b>	129
1	Das Einmaleins des Servierens	55	1	Die ideale Trinktemperatur	130
1.1	Servierregeln	55	2	Service von Aperitif und Digestif	132
1.2	Das Decken und Servieren der einzelnen Speisenfolgen	57	2.1	Aperitifs	132
2	Grundlegende Servier- und Tragübungen	60	2.2	Digestifs	133
			3	Ausschank und Service von offenen Getränken	134
	<b>Der Umgang mit dem Gast</b>	68	4	Service von Getränken in Flaschen	136
1	Gastlichkeit – die Sprache des Gastes	69	4.1	Ablauf des Getränkesservice	136
1.1	Umgangsformen der Servicemitarbeiter/innen	69	4.2	Flaschenweinservice	137
1.2	Dienstleistung in der Gastronomie und Hotellerie	69	5	Service von Heißgetränken	147
			5.1	Anrichten und Servieren von Heißgetränken	147
			5.2	Das Wiener Kaffeehaus	149

<b>Bonieren, Abrechnungs- und Kontrollsysteme</b>		153	3	Marinieren	217
			3.1	Salate	217
			3.2	Beef tatar	219
1	Bonieren	154	4	Flambieren	221
2	Abrechnungs- und Kontrollsysteme	156	4.1	Fleisch und Krustentiere	221
3	Gästerechnung	159	4.2	Süßspeisen und Obst	226
			5	Käseservice	228
<b>Speisen- und Menükunde</b>		162	<b>Die Organisation von Veranstaltungen</b>		232
1	Menüreihenfolge	163	1	Management und Organisation	233
2	Speisengruppen	165	1.1	Management	233
3	Menüerstellung und Menüarten	175	1.2	Planung und Organisation	234
3.1	Grundsätze zur Menüerstellung	175	2	Angebotsformen	238
3.2	Menüarten	176	2.1	Bankett	238
4	Gestaltung von Speisen-, Menü- und Getränkekarten	178	2.2	Buffet	243
4.1	Gestaltung von Speisen- und Menükarten	178	2.3	Cocktailparty, Stehempfang, Flying Buffet	246
4.2	Gestaltung von Getränkekarten	182	2.4	Barbecue (Grillparty)	246
5	Grundregeln für die Getränkeempfehlung	186	2.5	Konferenzen, Seminare und Tagungen	247
6	Speisen zur Erstellung von Speisekarten	188	2.6	Outside-Catering	249
<b>Spezialgedecke</b>		193	<b>Die Bar</b>		252
1	Serviergegenstände und Spezialbestecke	194	1	Barkunde	253
2	Schnecken (Weinbergschnecken)	195	1.1	Geschichte der Bar	253
3	Muschelgerichte	196	1.2	Bararten	253
4	Austern	197	1.3	Mitarbeiter/innen in der Bar (Barstaff)	255
5	Hummer, Languste und Krabbe	199	2	Arbeitsplatz Bar	256
6	Kaviar	200	2.1	Bar-Mise-en-Place	256
7	Fondue	202	2.2	Barstock	257
<b>Arbeiten beim Tisch des Gastes</b>		206	2.3	Bargeräte und Barutensilien	259
1	Tranchieren	207	2.4	Bargläser	261
1.1	Geflügel	207	2.5	Eisarten in der Bar	262
1.2	Entrecôte double, Chateaubriand, T-Bone-Steak und Porterhousesteak	210	2.6	Die Zubereitung von Bargetränken	263
2	Filetieren	211	2.7	Barservice	265
2.1	Fische	211	2.8	Flairbartending (Showbartending)	266
2.2	Obst	215	2.9	Standardrezepte	267
			2.10	Barfachausrüstungen	274
			Stichwortverzeichnis		277
			Literaturverzeichnis		285
			Bildnachweis		286
			Danksagung		288