

Inhaltsverzeichnis

Einführung in den Beruf	7	Servierarten und Etagenservice	79
1 Die Servicemitarbeiter/innen	8	1 Servierarten	80
1.1 Die drei Arbeitsbereiche des Servierberufes	8	2 Das Etagenservice (Roomservice)	84
1.2 Berufskleidung	8		
1.3 Anforderungen an die Servicemitarbeiter/innen	9	Das Service der Mahlzeiten im Tagesablauf	86
1.4 Verhaltensregeln im Service	10		
1.5 Berufsausrüstung	10	1 Das Frühstück	87
1.6 Gesellschaftliche Verhaltensregeln und Tischsitten	11	1.1 Die Bedeutung des Frühstücks	87
2 Unfallverhütung, Sicherheitsbestimmungen und Hygiene	13	1.2 Frühstücksarten	88
2.1 Unfallverhütung	13	2 Servicebesprechung (tägliches Servicemeeting oder Briefing)	95
2.2 Sicherheitsbestimmungen	14	3 Das Mittagessen	96
2.3 Hygiene	15	4 Zwischen- und Spätmahlzeiten	98
Vor dem Service	16		
1 Inventar und Serviergegenstände	17	Getränkesservice	101
1.1 Tische und Sessel	17	1 Service von Aperitif und Digestif	102
1.2 Tisch- und Tafelwäsche	18	1.1 Aperitifs	102
1.3 Porzellan- und Steingutgeschirr	20	1.2 Digestifs	103
1.4 Besteck	23	2 Ausschank und Service von offenen Getränken	104
1.5 Gläser	26	3 Service von Getränken in Flaschen	106
1.6 Sonstige Serviergegenstände	29	3.1 Ablauf des Getränkesservice	106
2 Mise en Place	33	3.2 Flaschenweinservice	107
3 Tischkultur und Tischoptik	35	4 Service von Heißgetränken	112
4 Tischdecken	37	4.1 Anrichten und Servieren von Heißgetränken	112
Praktische Grundsätze des Servierens	45	4.2 Das Wiener Kaffeehaus	113
1 Das Einmaleins des Servierens	46	Arbeiten beim Tisch des Gastes	115
1.1 Servierregeln	46	1 Tranchieren	116
1.2 Das Decken und Servieren der einzelnen Speisenfolgen	48	1.1 Geflügel	116
2 Grundlegende Servier- und Tragübungen	52	1.2 Entrecôte double, Chateaubriand, T-Bone-Steak und Porterhouse-Steak	118
Der Umgang mit dem Gast	59	2 Filetieren	119
1 Gastlichkeit – die Sprache des Gastes	60	2.1 Fische	119
1.1 Umgangsformen der Servicemitarbeiter/innen	60	2.2 Obst	121
1.2 Dienstleistung in der Gastronomie und Hotellerie	60	3 Marinieren	122
2 Unsere Gäste	62	4 Flambieren	124
3 Ess- und Trinkgewohnheiten internationaler Gäste	65	4.1 Fleisch und Krustentiere	124
4 Von der Reservierung bis zur Verabschiedung	69	4.2 Süßspeisen und Obst	127
		5 Käseservice	129

	Die Organisation von Veranstaltungen	133	2	Arbeitsplatz Bar	148
			2.1	Bar-Mise-en-Place	148
1	Management und Organisation	134	2.2	Zubereitung und Service von Bargetränken	153
1.1	Management	134			
1.2	Planung und Organisation	135			
2	Angebotsformen	139		Stichwortverzeichnis	156
2.1	Bankett	139		Literaturverzeichnis	159
2.2	Buffet	141		Bildnachweis	160
2.3	Outside-Catering	143		Danksagung	160
	Die Bar	145			
1	Barkunde	146			
1.1	Bararten	146			
1.2	Mitarbeiter/innen in der Bar (Barstaff)	147			