

Inhaltsverzeichnis

Einführung in den Beruf		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		Serviersysteme und Servierarten	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			
				Das Service der Mahlzeiten im Tagesablauf	106
	Vor dem Service	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			
				Getränkesservice	129
	Praktische Grundsätze des Servierens	54	1	Die ideale Trinktemperatur	130
1	Das Einmaleins des Servierens	55	2	Service von Aperitif und Digestif	132
1.1	Servierregeln	55	2.1	Aperitifs	132
1.2	Das Decken und Servieren der einzelnen Speisenfolgen	57	2.2	Digestifs	133
2	Grundlegende Servier- und Tragübungen	60	3	Ausschank und Service von offenen Getränken	134
			4	Service von Getränken in Flaschen	136
	Der Umgang mit dem Gast	68	4.1	Ablauf des Getränkesservice	136
1	Gastlichkeit – die Sprache des Gastes	69	4.2	Flaschenweinservice	137
1.1	Umgangsformen der Servicemitarbeiter/innen	69	5	Service von Heißgetränken	147
1.2	Dienstleistung in der Gastronomie und Hotellerie	69	5.1	Anrichten und Servieren von Heißgetränken	147
			5.2	Das Wiener Kaffeehaus	149

Bonieren, Abrechnungs- und Kontrollsysteme	153	3	Marinieren	217
1 Bonieren	154	3.1	Salate	217
2 Abrechnungs- und Kontrollsysteme	156	3.2	Beef tatar	219
3 Gästerechnung	159	4	Flambieren	221
		4.1	Fleisch und Krustentiere	221
		4.2	Süßspeisen und Obst	226
		5	Käseservice	228
Speisen- und Menükunde	162			
1 Menüreihenfolge	163	Die Organisation von Veranstaltungen	232	
2 Speisengruppen	165	1 Management und Organisation	233	
3 Menüerstellung und Menüarten	175	1.1 Management	233	
3.1 Grundsätze zur Menüerstellung	175	1.2 Planung und Organisation	234	
3.2 Menüarten	176	2 Angebotsformen	238	
4 Gestaltung von Speisen-, Menü- und Getränkekarten	178	2.1 Bankett	238	
4.1 Gestaltung von Speisen- und Menükarten	178	2.2 Buffet	243	
4.2 Gestaltung von Getränkekarten	182	2.3 Cocktailparty, Stehempfang, Flying Buffet	246	
5 Grundregeln für die Getränkeempfehlung	186	2.4 Barbecue (Grillparty)	246	
6 Speisen zur Erstellung von Speisekarten	188	2.5 Konferenzen, Seminare und Tagungen	247	
		2.6 Outside-Catering	249	
Spezialgedecke	193	Die Bar	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	
Arbeiten beim Tisch des Gastes	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 Barfachausrücke	274	
		Stichwortverzeichnis	277	
		Literaturverzeichnis	285	
		Bildnachweis	286	
		Danksagung	288	