

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	12	2	Servierarten	98
2.1 Unfallverhütung	17	3	Das Etagenservice (Roomservice)	102
2.2 Sicherheitsbestimmungen	17			
2.3 Hygiene	18			
	19			
			Das Service der Mahlzeiten im Tagesablauf	106
Vor dem Service	22	1	Das Frühstück	107
1 Inventar und Serviergegenstände	22	1.1	Die Bedeutung des Frühstücks	107
1.1 Tische und Sessel	23	1.2	Frühstücksarten	109
1.2 Tisch- und Tafelwäsche	23	1.3	Anrichten und Servieren von Früh- stücksgerichten und Frühstücksgetränken	116
1.3 Porzellan- und Steingutgeschirr	24	2	Vor Servicebeginn	118
1.4 Besteck	27	2.1	Checkliste vor Servicebeginn	118
1.5 Gläser	30	2.2	Servicebesprechung (tägliches Servicemeeting oder Briefing)	119
1.6 Sonstige Serviergegenstände	33	2.3	Serviceablauf im Restaurant	120
2 Mise en Place	35	3	Das Mittagessen	124
3 Tischkultur und Tischoptik	39	4	Zwischen- und Spätmahlzeiten	126
4 Tischdecken	41			
	43			
Praktische Grundsätze des Servierens	54		Getränkесervice	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
	60	3	Ausschank und Service von offenen Getränken	134
	60	4	Service von Getränken in Flaschen	136
	68	4.1	Ablauf des Getränkесervice	136
	68	4.2	Flaschenweinservice	137
Der Umgang mit dem Gast	68			
1 Gastlichkeit – die Sprache des Gastes	69	5	Service von Heißgetränken	147
1.1 Umgangsformen der Servicemitarbeiter/innen	69	5.1	Anrichten und Servieren von Heißgetränken	147
1.2 Dienstleistung in der Gastronomie und Hotellerie	69	5.2	Das Wiener Kaffeehaus	149

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