

<b>1 Kurzer Leitfaden durch das Modul C</b>	<b>C5</b>
<b>2 Ausbildung im Gastgewerbe</b>	<b>C6</b>
2.1 Ausbildungsordnung	C6
2.2 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes	C6
2.3 Berufsprofile	C7
<b>3 Servicekräfte</b>	<b>C10</b>
3.1 Erscheinungsbild/persönliche Hygiene	C10
3.2 Umgangsformen	C11
3.3 Ausrüstung einer Servicekraft	C12
3.4 Unfallschutz	C13
<b>4 Rund um den Tisch</b>	<b>C14</b>
4.1 Tische & Stühle	C14
4.2 Tafelformen	C17
4.3 Tischwäsche	C18
4.3.1 Tischwäsche (► allgemein)	C18
4.3.2 Tischwäsche (► Servicekraft)	C21
4.3.3 Materialkunde Tischwäsche	C22
4.3.4 Pflege und Aufbewahrung von Tischwäsche	C22
4.4 Geschirr/Essgeschirr	C23
4.4.1 Material und Eigenschaften von Essgeschirr	C23
4.4.2 Grundausstattung Tafelservice	C26
4.4.3 Grundausstattung Tee- oder Kaffeeservice	C27
4.4.4 Sonderausstattungen	C27
4.4.5 Reinigung von Essgeschirr	C27
4.5 Besteck	C28
4.5.1 Material und Arten	C29
4.5.2 Grundbesteck	C30
4.5.3 Vorlegebesteck ( Serviergeräte)	C31
4.5.4 Spezial- und Hilfsbesteck	C31
4.5.5 Reinigung von Besteck	C32
4.6 Gläser	C33
4.6.1 Glasqualität	C33
4.6.2 Formen und Arten von Gläsern	C34
4.6.3 Reinigung von Gläsern	C35
4.7 Tisch- und Tafeldekorationen	C36
4.7.1 Blumenschmuck	C36
4.7.2 Dekorative Accessoires	C36
4.7.3 Platz- und Menükarten	C36
4.7.4 Allgemeines zu Menükarten	C37
4.7.5 Servietten dekorativ falten	C40
<b>5 Der Service</b>	<b>C41</b>
5.1 Vorbereitungsarbeiten im Service	C41
5.2 Herrichten von Tischen und Tafeln	C42
5.3 Eindecken Schritt für Schritt	C44
5.4 Gedeckarten	C46
5.5 Servicearten und Servicemethoden	C47
5.5.1 Servicearten	C47
5.5.2 Servicemethoden	C48
5.6 Wichtige Regeln beim Service	C49
5.6.1 Checkliste – Allgemeine Serviceregeln	C49
5.6.2 Wichtige Regeln beim Tellerservice	C49
5.6.3 Wichtige Regeln beim Präsentieren und Vorlegen von Speisen ( Plattenservice)	C51
5.6.4 Wichtige Regeln beim Einschenken und Einsetzen von Getränken	C52
5.6.5 Überblick: Präsentieren und Einsetzen von Speisen/Getränken	C52

<b>6 Getränke</b>	C53
6.1 Aperitif	C53
6.2 Wein	C57
6.2.1 Anbaugebiete	C57
6.2.2 Rebsorten	C58
6.2.3 Weinbereitung ( Rotwein/Weißwein) <b>AB</b>	C59
6.2.4 Weinlagerung	C62
6.2.5 Güteklassen von Wein	C63
6.2.6 Geschmacksangaben von Wein	C64
6.2.7 Das Weinetikett <b>AB</b>	C65
6.2.8 Präsentieren und Einschenken von Wein	C65
6.3 Bier	C66
6.3.1 Vom Rohstoff zum Bier <b>AB</b>	C66
6.3.2 Beispiele für Biergattungen, Bierarten, Biersorten	C68
6.3.3 Die wichtigsten Biersorten auf einen Blick	C68
6.3.4 Ausschank von Bier am Zapfhahn	C69
6.4 Wasser	C69
6.4.1 Überblick bestimmter Wasserarten	C69
6.4.2 Trinkwasser	C70
6.4.3 Natürliches Mineralwasser	C71
6.4.4 Das Etikett	C71
6.5 Digestifs	C72
<b>7 Frühstück</b>	C74
7.1 Frühstücksarten	C74
7.2 Frühstücksservice	C75
7.3 Frühstücksgedeeke ( Tisch/Etage)	C76
7.4 Frühstücksbüfett und Brunch <b>AB</b>	C78
7.5 Kaffee und Kaffeespezialitäten	C79
7.5.1 Vom Kaffeestrauch bis zum Mahlprozess	C79
7.5.2 Kaffee mit besonderer Behandlung	C80
7.5.3 Zubereitung von Kaffee	C80
7.5.4 Zehn Tipps für die Herstellung von gutem Kaffee	C81
7.5.5 Kaffee und Kaffeespezialitäten <b>AB</b>	C81
7.6 Tee	C83
7.6.1 Teeproduktion	C83
7.6.2 Teesorten und Inhaltsstoffe	C85
7.6.3 Ziehdauer von Tee	C86
7.6.4 Angebotsformen für das Teetrinken	C86
<b>8 Der richtige Umgang mit dem Gast</b>	C87
8.1 Der richtige Umgang mit verschiedenen Gästetypen <b>AB</b>	C87
8.2 Verkaufsgespräche richtig führen	C89
8.3 Gästegruppen zufriedenstellen	C91
<b>Projektaufgaben zu den ausgewiesenen Kapiteln <b>AB</b></b>	C92
<b>Anhang</b>	
Sachwortverzeichnis	C97
Bildquellenverzeichnis	C100