

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

## Anhang

<b>Sachwortverzeichnis</b>	<b>C97</b>
<b>Bildquellenverzeichnis</b>	<b>C100</b>