

Inhaltsverzeichnis

Betriebe der Hotellerie und der Gastronomie	7	Praktische Grundsätze des Servierens	71
1 Betriebe der Hotellerie	8	1 Das Einmaleins des Servierens	72
1.1 Garnibetriebe	8	1.1 Servierregeln	72
1.2 Vollbetriebe	9	1.2 Das Decken und Servieren der einzelnen Speisenfolgen	74
2 Betriebe der Gastronomie	13	2 Grundlegende Servier- und Tragübungen	78
3 Systemgastronomie	16		
3.1 Merkmale der Systemgastronomie	17	Der Umgang mit dem Gast	85
3.2 Vorteile der Standardisierung	17	1 Gastlichkeit – die Sprache des Gastes	86
3.3 Organisation von Systemgastronomiebetrieben	17	1.1 Umgangsformen der Servicemitarbeiter/innen	86
3.4 Unternehmen der Systemgastronomie	18	1.2 Dienstleistung in der Gastronomie und Hotellerie	86
3.5 Verkaufs- und Ausgabesysteme	19	2 Unsere Gäste	88
4 Hotel- und Restaurantführer	21	3 Tourismuseinrichtungen in Österreich	91
		3.1 Vorarlberg	92
Die Servicemitarbeiter/innen	23	3.2 Tirol	94
1 Anforderungen an die Servicemitarbeiter/innen	24	3.3 Salzburg	98
1.1 Die drei Arbeitsbereiche des Servierberufes	24	3.4 Oberösterreich	101
1.2 Berufskleidung	24	3.5 Steiermark	106
1.3 Besondere Anforderungen an die Servicemitarbeiter/innen	25	3.6 Kärnten	110
1.4 Verhaltensregeln im Service	26	3.7 Niederösterreich	114
1.5 Berufsausrüstung	26	3.8 Wien	121
1.6 Gesellschaftliche Verhaltensregeln und Tischsitten	27	3.9 Burgenland	126
1.7 Fachausdrücke im Service	29	4 Ess- und Trinkgewohnheiten internationaler Gäste	129
2 Unfallverhütung, Sicherheitsbestimmungen und Hygiene	34	5 Von der Reservierung bis zur Verabschiedung	133
2.1 Unfallverhütung	34		
2.2 Sicherheitsbestimmungen	35	Serviersysteme und Servierarten	145
2.3 Hygiene	36	1 Serviersysteme	146
2.4 Vermeidung berufsspezifischer Erkrankungen	38	2 Servierarten	150
		3 Das Etagenservice (Roomservice)	154
Vor dem Service	40		
1 Inventar und Serviergegenstände	41	Das Service der Mahlzeiten im Tagesablauf	158
1.1 Tische und Sessel	41	1 Das Frühstück	159
1.2 Tisch- und Tafelwäsche	42	1.1 Die Bedeutung des Frühstücks	159
1.3 Porzellan- und Steingutgeschirr	45	1.2 Frühstücksarten	160
1.4 Besteck	48	1.3 Anrichten und Servieren von Frühstücksgerichten und Frühstücksgetränken	167
1.5 Gläser	51	2 Vor Servicebeginn	169
1.6 Sonstige Serviergegenstände	53	2.1 Checkliste vor Servicebeginn	169
2 Mise en Place	57	2.2 Servicebesprechung (tägliches Servicemeeting oder Briefing)	170
3 Tischkultur und Tischoptik	59		
4 Tischdecken	61		

2.3	Serviceablauf im Restaurant	171	4	Flambieren	242
3	Das Mittagessen	175	4.1	Fleisch und Krustentiere	242
4	Zwischen- und Spätmahlzeiten	177	4.2	Süßspeisen und Obst	247
			5	Käseservice	249
	Getränkesservice	180		Die Organisation von Veranstaltungen	253
1	Die ideale Trinktemperatur	181	1	Management und Organisation	254
2	Service von Aperitif und Digestif	183	1.1	Management	254
2.1	Aperitifs	183	1.2	Planung und Organisation	255
2.2	Digestifs	184	2	Angebotsformen	259
3	Ausschank und Service von offenen Getränken	185	2.1	Bankett	259
4	Service von Getränken in Flaschen	187	2.2	Buffet	264
4.1	Ablauf des Getränkesservice	187	2.3	Cocktailparty, Stehempfang, Flying Buffet	267
4.2	Flaschenweinservice	188	2.4	Barbecue (Grillparty)	267
5	Service von Heißgetränken	198	2.5	Konferenzen, Seminare und Tagungen	268
5.1	Anrichten und Servieren von Heißgetränken	198	2.6	Outside-Catering	270
5.2	Das Wiener Kaffeehaus	200	3	Tipps zur Dekoration	272
	Bonieren, Abrechnungs- und Kontrollsysteme	205		Die Bar	274
1	Bonieren	206	1	Barkunde	275
2	Abrechnungs- und Kontrollsysteme	208	1.1	Bararten	275
3	Gästerechnung	211	1.2	Mitarbeiter/innen in der Bar (Barstaff)	276
	Spezialgedecke	214	2	Arbeitsplatz Bar	277
1	Serviergegenstände und Spezialbestecke	215	2.1	Bar-Mise-en-Place	277
2	Schnecken (Weinbergschnecken)	216	2.2	Barstock	278
3	Muschelgerichte	217	2.3	Bargeräte und Barutensilien	280
4	Austern	218	2.4	Bargläser	282
5	Hummer, Languste und Krabbe	220	2.5	Eisarten in der Bar	283
6	Kaviar	221	2.6	Die Zubereitung von Bargetränken	284
7	Fondue	223	2.7	Barservice	286
	Arbeiten beim Tisch des Gastes	227	2.8	Flairbartending (Showbartending)	287
1	Tranchieren	228	2.9	Standardrezepte	288
1.1	Geflügel	228	2.10	Barfachausrüstungen	295
1.2	Entrecôte double, Chateaubriand, T-Bone-Steak und Porterhousesteak	231		Projektpraktikum	298
2	Filetieren	232	1	Grundlagen des Projektpraktikums	299
2.1	Fische	232	1.1	Projektvorbereitung	299
2.2	Obst	236	1.2	Projektplanung	301
3	Marinieren	238	1.3	Projektdurchführung	304
3.1	Salate	238	1.4	Projektabschluss	305
3.2	Beef tatare	240		Stichwortverzeichnis	307
				Literaturverzeichnis	313
				Danksagung	313
				Bildnachweis	314