

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	Der Umgang mit dem Gast	85
3.1 Merkmale der Systemgastronomie	17	1 Gastlichkeit – die Sprache des Gastes	86
3.2 Vorteile der Standardisierung	17	1.1 Umgangsformen der Servicemitarbeiter/innen	86
3.3 Organisation von Systemgastronomiebetrieben	17	1.2 Dienstleistung in der Gastronomie und Hotellerie	86
3.4 Unternehmen der Systemgastronomie	18	2 Unsere Gäste	88
3.5 Verkaufs- und Ausgabesysteme	19	3 Tourismuseinrichtungen in Österreich	91
4 Hotel- und Restaurantführer	21	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	Serviersysteme und Servierarten	145
2.2 Sicherheitsbestimmungen	35	1 Serviersysteme	146
2.3 Hygiene	36	2 Servierarten	150
2.4 Vermeidung berufsspezifischer Erkrankungen	38	3 Das Etagenservice (Roomservice)	154
Vor dem Service	40	Das Service der Mahlzeiten im Tagesablauf	158
1 Inventar und Serviergegenstände	41	1 Das Frühstück	159
1.1 Tische und Sessel	41	1.1 Die Bedeutung des Frühstücks	159
1.2 Tisch- und Tafelwäsche	42	1.2 Frühstücksarten	160
1.3 Porzellan- und Steingutgeschirr	45	1.3 Anrichten und Servieren von Frühstücksgerichten und Frühstücksgetränken	167
1.4 Besteck	48	2 Vor Servicebeginn	169
1.5 Gläser	51	2.1 Checkliste vor Servicebeginn	169
1.6 Sonstige Serviergegenstände	53	2.2 Servicebesprechung (tägliches Servicemeeting oder Briefing)	170
2 Mise en Place	57		
3 Tischkultur und Tischoptik	59		
4 Tischdecken	61		

Inhaltsverzeichnis

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
Getränkeservice	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 Getränkeservice	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 Fondu	223	2.7 Barservice	286
		2.8 Flairbartending (Showbartending)	287
		2.9 Standardrezepte	288
		2.10 Barfachausdrücke	295
Arbeiten beim Tisch des Gastes	227	Projektpraktikum	298
1 Tranchieren	228	1 Grundlagen des Projektpraktikums	299
1.1 Geflügel	228	1.1 Projektvorbereitung	299
1.2 Entrecôte double, Chateaubriand, T-Bone-Steak und Porterhousesteak	231	1.2 Projektplanung	301
2 Filetieren	232	1.3 Projektdurchführung	304
2.1 Fische	232	1.4 Projektabschluss	305
2.2 Obst	236	Stichwortverzeichnis	307
3 Marinieren	238	Literaturverzeichnis	313
3.1 Salate	238	Danksagung	313
3.2 Beef tatare	240	Bildnachweis	314