

Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung in den Beruf</b>	7	<b>2 Unsere Gäste</b>	70
<b>1 Die Servicemitarbeiter/innen</b>	8	<b>3 Ess- und Trinkgewohnheiten internationaler Gäste</b>	73
1.1 Die drei Arbeitsbereiche des Servierberufes	8	<b>4 Von der Reservierung bis zur Verabschiedung</b>	77
1.2 Berufskleidung	8		
1.3 Anforderungen an die Servicemitarbeiter/innen	9	<b>Serviersysteme und Servierarten</b>	87
1.4 Verhaltensregeln im Service	10	<b>1 Serviersysteme</b>	88
1.5 Berufsausrüstung	10	<b>2 Servierarten</b>	92
1.6 Gesellschaftliche Verhaltensregeln und Tischsitten	11	<b>3 Das Etagenservice (Roomservice)</b>	96
1.7 Fachausdrücke im Service	13		
<b>2 Unfallverhütung, Sicherheitsbestimmungen und Hygiene</b>	18	<b>Das Service der Mahlzeiten im Tagesablauf</b>	100
2.1 Unfallverhütung	18	<b>1 Das Frühstück</b>	101
2.2 Sicherheitsbestimmungen	19	1.1 Die Bedeutung des Frühstücks	101
2.3 Hygiene	20	1.2 Frühstücksarten	102
		1.3 Anrichten und Servieren von Frühstücksgerichten und Frühstücksgetränken	109
<b>Vor dem Service</b>	22	<b>2 Vor Servicebeginn</b>	111
<b>1 Inventar und Serviergegenstände</b>	23	2.1 Checkliste vor Servicebeginn	111
1.1 Tische und Sessel	23	2.2 Servicebesprechung (tägliches Servicemeeting oder Briefing)	112
1.2 Tisch- und Tafelwäsche	24	2.3 Serviceablauf im Restaurant	113
1.3 Porzellan- und Steingutgeschirr	27	<b>3 Das Mittagessen</b>	117
1.4 Besteck	30	<b>4 Zwischen- und Spätmahlzeiten</b>	119
1.5 Gläser	33		
1.6 Sonstige Serviergegenstände	35	<b>Getränkesservice</b>	122
<b>2 Mise en Place</b>	39	<b>1 Die ideale Trinktemperatur</b>	123
<b>3 Tischkultur und Tischoptik</b>	41	<b>2 Service von Aperitif und Digestif</b>	125
<b>4 Tischdecken</b>	43	2.1 Aperitifs	125
		2.2 Digestifs	126
<b>Praktische Grundsätze des Servierens</b>	53	<b>3 Ausschank und Service von offenen Getränken</b>	127
<b>1 Das Einmaleins des Servierens</b>	54	<b>4 Service von Getränken in Flaschen</b>	129
1.1 Servierregeln	54	4.1 Ablauf des Getränkesservice	129
1.2 Das Decken und Servieren der einzelnen Speisenfolgen	56	4.2 Flaschenweinservice	130
<b>2 Grundlegende Servier- und Tragübungen</b>	60	<b>5 Service von Heißgetränken</b>	140
		5.1 Anrichten und Servieren von Heißgetränken	140
<b>Der Umgang mit dem Gast</b>	67	5.2 Das Wiener Kaffeehaus	142
<b>1 Gastlichkeit – die Sprache des Gastes</b>	68		
1.1 Umgangsformen der Servicemitarbeiter/innen	68		
1.2 Dienstleistung in der Gastronomie und Hotellerie	68		

<b>Bonieren, Abrechnungs- und Kontrollsysteme</b>	147	<b>Die Organisation von Veranstaltungen</b>	195
<b>1 Bonieren</b>	148	<b>1 Management und Organisation</b>	196
<b>2 Abrechnungs- und Kontrollsysteme</b>	150	1.1 Management	196
<b>3 Gästerechnung</b>	153	1.2 Planung und Organisation	197
<b>Spezialgedecke</b>	156	<b>2 Angebotsformen</b>	201
<b>1 Serviergegenstände und Spezialbestecke</b>	157	2.1 Bankett	201
<b>2 Schnecken (Weinbergschnecken)</b>	158	2.2 Buffet	206
<b>3 Muschelgerichte</b>	159	2.3 Cocktailparty, Stehempfang, Flying Buffet	209
<b>4 Austern</b>	160	2.4 Barbecue (Grillparty)	209
<b>5 Hummer, Languste und Krabbe</b>	162	2.5 Konferenzen, Seminare und Tagungen	210
<b>6 Kaviar</b>	163	2.6 Outside-Catering	212
<b>7 Fondue</b>	165	<b>3 Tipps zur Dekoration</b>	214
<b>Arbeiten beim Tisch des Gastes</b>	169	<b>Die Bar</b>	216
<b>1 Tranchieren</b>	170	<b>1 Barkunde</b>	217
1.1 Geflügel	170	1.1 Bararten	217
1.2 Entrecôte double, Chateaubriand, T-Bone-Steak und Porterhousesteak	173	1.2 Mitarbeiter/innen in der Bar (Barstaff)	218
<b>2 Filetieren</b>	174	<b>2 Arbeitsplatz Bar</b>	219
2.1 Fische	174	2.1 Bar-Mise-en-Place	219
2.2 Obst	178	2.2 Barstock	220
<b>3 Marinieren</b>	180	2.3 Bargeräte und Barutensilien	222
3.1 Salate	180	2.4 Bargläser	224
3.2 Beef tataré	182	2.5 Eisarten in der Bar	225
<b>4 Flambieren</b>	184	2.6 Die Zubereitung von Bargetränken	226
4.1 Fleisch und Krustentiere	184	2.7 Barservice	228
4.2 Süßspeisen und Obst	189	2.8 Flairbartending (Showbartending)	229
<b>5 Käseservice</b>	191	2.9 Standardrezepte	230
		2.10 Barfachausdrücke	237
		Stichwortverzeichnis	240
		Literaturverzeichnis	247
		Bildnachweis	247
		Danksagung	248