

Inhaltsverzeichnis

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

Bonieren, Abrechnungs- und Kontrollsysteme	147	Die Organisation von Veranstaltungen	195
1 Bonieren	148	1 Management und Organisation	196
2 Abrechnungs- und Kontrollsysteme	150	1.1 Management	196
3 Gästerechnung	153	1.2 Planung und Organisation	197
Spezialgedecke	156	2 Angebotsformen	201
1 Serviergegenstände und Spezialbestecke	157	2.1 Bankett	201
2 Schnecken (Weinbergschnecken)	158	2.2 Buffet	206
3 Muschelgerichte	159	2.3 Cocktailparty, Stehempfang, Flying Buffet	209
4 Austern	160	2.4 Barbecue (Grillparty)	209
5 Hummer, Languste und Krabbe	162	2.5 Konferenzen, Seminare und Tagungen	210
6 Kaviar	163	2.6 Outside-Catering	212
7 Fondu	165	3 Tipps zur Dekoration	214
Arbeiten beim Tisch des Gastes	169	Die Bar	216
1 Tranchieren	170	1 Barkunde	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
2 Filetieren	174	2 Arbeitsplatz Bar	219
2.1 Fische	174	2.1 Bar-Mise-en-Place	219
2.2 Obst	178	2.2 Barstock	220
3 Marinieren	180	2.3 Bargeräte und Barutensilien	222
3.1 Salate	180	2.4 Bargläser	224
3.2 Beef tatare	182	2.5 Eisarten in der Bar	225
4 Flambieren	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
5 Käseservice	191	2.9 Standardrezepte	230
		2.10 Barfachausdrücke	237
		Stichwortverzeichnis	240
		Literaturverzeichnis	247
		Bildnachweis	247
		Danksagung	248