

# Inhaltsverzeichnis

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

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
 <b>Getränkесervice</b> <u>                </u>					
		180	<b>Die Organisation von Veranstaltungen</b> <u>                </u>		
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 Getränkесervice	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
 <b>Bonieren, Abrechnungs- und Kontrollsysteme</b> <u>                </u>					
		205	<b>Die Bar</b> <u>                </u>		
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
 <b>Spezialgedecke</b> <u>                </u>					
		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
2.8	Flairbartending (Showbartending)	287	2.9	Standardrezepte	288
	2.10 Barfachausdrücke	295			
 <b>Arbeiten beim Tisch des Gastes</b> <u>                </u>					
		227	<b>Projektpraktikum</b> <u>                </u>		
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
1.3	Projektdurchführung	304	1.4	Projektabchluss	305
2	Filetieren	232			
2.1	Fische	232	Stichwortverzeichnis	307	
2.2	Obst	236	Literaturverzeichnis	313	
3	Marinieren	238	Danksagung	313	
3.1	Salate	238	Bildnachweis	314	
3.2	Beef tatare	240			