

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung in den Beruf</b>		7	2	Unsere Gäste	73
1	Die Servicemitarbeiter/innen	8	3	Ess- und Trinkgewohnheiten internationaler Gäste	76
1.1	Die drei Arbeitsbereiche des Servierberufes	8	4	Von der Reservierung bis zur Verabschiedung	83
1.2	Berufskleidung	8			
1.3	Anforderungen an die Servicemitarbeiter/innen	9			
1.4	Verhaltensregeln im Service	10			
1.5	Berufsausrüstung	10			
1.6	Gesellschaftliche Verhaltensregeln und Tischsitten	11		<b>Serviersysteme und Servierarten</b>	93
1.7	Fachausdrücke im Service	12	1	Serviersysteme	94
2	Unfallverhütung, Sicherheitsbestimmungen und Hygiene	17	2	Servierarten	98
2.1	Unfallverhütung	17	3	Das Etagenservice (Roomservice)	102
2.2	Sicherheitsbestimmungen	18			
2.3	Hygiene	19			
<b>Vor dem Service</b>		22		<b>Das Service der Mahlzeiten im Tagesablauf</b>	106
1	Inventar und Serviergegenstände	23	1	Das Frühstück	107
1.1	Tische und Sessel	23	1.1	Die Bedeutung des Frühstücks	107
1.2	Tisch- und Tafelwäsche	24	1.2	Frühstücksarten	109
1.3	Porzellan- und Steingutgeschirr	27	1.3	Anrichten und Servieren von Früh- stücksgerichten und Frühstücksgetränken	116
1.4	Besteck	30	2	Vor Servicebeginn	118
1.5	Gläser	33	2.1	Checkliste vor Servicebeginn	118
1.6	Sonstige Serviergegenstände	35	2.2	Servicebesprechung (tägliches Servicereting oder Briefing)	119
2	Mise en Place	39	2.3	Serviceablauf im Restaurant	120
3	Tischkultur und Tischoptik	41	3	Das Mittagessen	124
4	Tischdecken	43	4	Zwischen- und Spätmahlzeiten	126
<b>Praktische Grundsätze des Servierens</b>		54		<b>Getränkесervice</b>	129
1	Das Einmaleins des Servierens	55	1	Die ideale Trinktemperatur	130
1.1	Servierregeln	55	2	Service von Aperitif und Digestif	132
1.2	Das Decken und Servieren der einzelnen Speisenfolgen	57	2.1	Aperitifs	132
2	Grundlegende Servier- und Tragübungen	60	2.2	Digestifs	133
<b>Der Umgang mit dem Gast</b>		68	3	Ausschank und Service von offenen Getränken	134
1	Gastlichkeit – die Sprache des Gastes	69	4	Service von Getränken in Flaschen	136
1.1	Umgangsformen der Servicemitarbeiter/innen	69	4.1	Ablauf des Getränkесervice	136
1.2	Dienstleistung in der Gastronomie und Hotellerie	69	4.2	Flaschenweinservice	137
			5	Service von Heißgetränken	147
			5.1	Anrichten und Servieren von Heißgetränken	147
			5.2	Das Wiener Kaffeehaus	149

<b>Bonieren, Abrechnungs- und Kontrollsysteme</b>	153	3	Marinieren	217
		3.1	Salate	217
		3.2	Beef tatare	219
1 Bonieren	154	4	Flambieren	221
2 Abrechnungs- und Kontrollsysteme	156	4.1	Fleisch und Krustentiere	221
3 Gästerechnung	159	4.2	Süßspeisen und Obst	226
		5	Käseservice	228
<b>Speisen- und Menükunde</b>	162		<b>Die Organisation von Veranstaltungen</b>	232
1 Menüreihenfolge	163	1	Management und Organisation	233
2 Speisengruppen	165	1.1	Management	233
3 Menüerstellung und Menüarten	175	1.2	Planung und Organisation	234
3.1 Grundsätze zur Menüerstellung	175	2	Angebotsformen	238
3.2 Menüarten	176	2.1	Bankett	238
4 Gestaltung von Speisen-, Menü- und Getränkekarten	178	2.2	Buffet	243
4.1 Gestaltung von Speisen- und Menükarten	178	2.3	Cocktailparty, Stehempfang, Flying Buffet	246
4.2 Gestaltung von Getränkekarten	182	2.4	Barbecue (Grillparty)	246
5 Grundregeln für die Getränkeempfehlung	186	2.5	Konferenzen, Seminare und Tagungen	247
6 Speisen zur Erstellung von Speisenkarten	188	2.6	Outside-Catering	249
<b>Spezialgedecke</b>	193		<b>Die Bar</b>	252
1 Serviergegenstände und Spezialbestecke	194	1	Barkunde	253
2 Schnecken (Weinbergschnecken)	195	1.1	Geschichte der Bar	253
3 Muschelgerichte	196	1.2	Bararten	253
4 Austern	197	1.3	Mitarbeiter/innen in der Bar (Barstaff)	255
5 Hummer, Languste und Krabbe	199	2	Arbeitsplatz Bar	256
6 Kaviar	200	2.1	Bar-Mise-en-Place	256
7 Fondue	202	2.2	Barstock	257
		2.3	Bargeräte und Barutensilien	259
		2.4	Bargläser	261
		2.5	Eisarten in der Bar	262
		2.6	Die Zubereitung von Bargetränken	263
		2.7	Barservice	265
<b>Arbeiten beim Tisch des Gastes</b>	206	2.8	Flairbartending (Showbartending)	266
1 Tranchieren	207	2.9	Standardrezepte	267
1.1 Geflügel	207	2.10	Barfachausdrücke	274
1.2 Entrecôte double, Chateaubriand, T-Bone-Steak und Porterhousesteak	210		Stichwortverzeichnis	277
2 Filetieren	211		Literaturverzeichnis	285
2.1 Fische	211		Bildnachweis	286
2.2 Obst	215		Danksagung	288