

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

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	Serviersysteme und Servierarten	87
1.4 Verhaltensregeln im Service	10	1 Serviersysteme	88
1.5 Berufsausrüstung	10	2 Servierarten	92
1.6 Gesellschaftliche Verhaltensregeln und Tischsitten	11	3 Das Etagenservice (Roomservice bzw. Inroom-Dining)	96
1.7 Fachausdrücke im Service	13		
2 Unfallverhütung, Sicherheitsbestimmungen und Hygiene	18	Das Service der Mahlzeiten im Tagesablauf	100
2.1 Unfallverhütung	18	1 Das Frühstück	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
Vor dem Service	22	2 Vor Servicebeginn	111
1 Inventar und Serviergegenstände	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	3 Das Mittagessen	117
1.4 Besteck	30	4 Zwischen- und Spätmahlzeiten	119
1.5 Gläser	33		
1.6 Sonstige Serviergegenstände	35	Getränkesservice	122
2 Mise en Place	39	1 Die ideale Trinktemperatur	123
3 Tischkultur und Tischoptik	41	2 Service von Aperitif und Digestif	125
4 Tischdecken	43	2.1 Aperitifs	125
		2.2 Digestifs	126
Praktische Grundsätze des Servierens	53	3 Ausschank und Service von offenen Getränken	127
1 Das Einmaleins des Servierens	54	4 Service von Getränken in Flaschen	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
2 Grundlegende Servier- und Tragübungen	60	5 Service von Heißgetränken	140
		5.1 Anrichten und Servieren von Heißgetränken	140
Der Umgang mit dem Gast	67	5.2 Das Wiener Kaffeehaus	142
1 Gastlichkeit – die Sprache des Gastes	68		
1.1 Umgangsformen der Servicemitarbeiter/innen	68		
1.2 Dienstleistung in der Gastronomie und Hotellerie	68		

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 Fondue	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 tataré	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 Barfachausrücke	237
		Stichwortverzeichnis	240
		Literaturverzeichnis	247
		Bildnachweis	247
		Danksagung	248