

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 | Serviersysteme und Servierarten | 87 |
| 1.5 Berufsausrüstung | 10 | | |
| 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 bzw. Inroom-Dining) | 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 Inventar und Serviergegenstände | 23 | 1 Das Frühstück | 101 |
| 1.1 Tische und Sessel | 23 | 1.1 Die Bedeutung des Frühstücks | 101 |
| 1.2 Tisch- und Tafelwäsche | 24 | 1.2 Frühstücksarten | 102 |
| 1.3 Porzellan- und Steingutgeschirr | 27 | 1.3 Anrichten und Servieren von Frühstücksgerichten und Frühstücksgetränken | 109 |
| 1.4 Besteck | 30 | 2 Vor Servicebeginn | 111 |
| 1.5 Gläser | 33 | 2.1 Checkliste vor Servicebeginn | 111 |
| 1.6 Sonstige Serviergegenstände | 35 | 2.2 Servicebesprechung (tägliches Servicemeeting oder Briefing) | 112 |
| 2 Mise en Place | 39 | 2.3 Serviceablauf im Restaurant | 113 |
| 3 Tischkultur und Tischoptik | 41 | 3 Das Mittagessen | 117 |
| 4 Tischdecken | 43 | 4 Zwischen- und Spätmahlzeiten | 119 |
| Praktische Grundsätze des Servierens | 53 | Getränkeservice | 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 |
| Der Umgang mit dem Gast | 67 | 3 Ausschank und Service von offenen Getränken | 127 |
| 1 Gastlichkeit – die Sprache des Gastes | 68 | 4 Service von Getränken in Flaschen | 129 |
| 1.1 Umgangsformen der Servicemitarbeiter/innen | 68 | 4.1 Ablauf des Getränkесervice | 129 |
| 1.2 Dienstleistung in der Gastronomie und Hotellerie | 68 | 4.2 Flaschenweinservice | 130 |
| | | 5 Service von Heißgetränken | 140 |
| | | 5.1 Anrichten und Servieren von Heißgetränken | 140 |
| | | 5.2 Das Wiener Kaffeehaus | 142 |

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 bzw. Inroom-Dining) | 96 |
| 2.1 Unfallverhütung | 18 | | |
| 2.2 Sicherheitsbestimmungen | 19 | | |
| 2.3 Hygiene | 20 | | |
| Vor dem Service | 22 | Das Service der Mahlzeiten im Tagesablauf | 100 |
| 1 Inventar und Serviergegenstände | 23 | 1 Das Frühstück | 101 |
| 1.1 Tische und Sessel | 23 | 1.1 Die Bedeutung des Frühstücks | 101 |
| 1.2 Tisch- und Tafelwäsche | 24 | 1.2 Frühstücksarten | 102 |
| 1.3 Porzellan- und Steingutgeschirr | 27 | 1.3 Anrichten und Servieren von Frühstücksgerichten und Frühstücksgetränken | 109 |
| 1.4 Besteck | 30 | 2 Vor Servicebeginn | 111 |
| 1.5 Gläser | 33 | 2.1 Checkliste vor Servicebeginn | 111 |
| 1.6 Sonstige Serviergegenstände | 35 | 2.2 Servicebesprechung (tägliches Servicemeeting oder Briefing) | 112 |
| 2 Mise en Place | 39 | 2.3 Serviceablauf im Restaurant | 113 |
| 3 Tischkultur und Tischoptik | 41 | 3 Das Mittagessen | 117 |
| 4 Tischdecken | 43 | 4 Zwischen- und Spätmahlzeiten | 119 |
| Praktische Grundsätze des Servierens | 53 | Getränkesservice | 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 |
| Der Umgang mit dem Gast | 67 | 3 Ausschank und Service von offenen Getränken | 127 |
| 1 Gastlichkeit – die Sprache des Gastes | 68 | 4 Service von Getränken in Flaschen | 129 |
| 1.1 Umgangsformen der Servicemitarbeiter/innen | 68 | 4.1 Ablauf des Getränkesservice | 129 |
| 1.2 Dienstleistung in der Gastronomie und Hotellerie | 68 | 4.2 Flaschenweinservice | 130 |
| | | 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 Fondué | 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 |