

<b>1 Kurzer Leitfaden durch das Modul C</b>	 Lernvideo	C5
<b>2 Ausbildung im Gastgewerbe</b>		C6
<b>2.1 Ausbildungsordnung</b>		C6
<b>2.2 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes</b>		C6
<b>2.3 Berufsprofile</b>		C6
<b>3 Servicekräfte</b>		C10
<b>3.1 Erscheinungsbild/persönliche Hygiene</b>		C10
<b>3.2 Umgangsformen</b>		C11
<b>3.3 Ausrüstung einer Servicekraft</b>		C12
<b>3.4 Unfallschutz</b>		C13
<b>4 Rund um den Tisch</b>		C14
<b>4.1 Tische &amp; Stühle</b>		C14
<b>4.2 Tafelformen</b>		C17
<b>4.3 Tischwäsche</b>		C18
<b>4.3.1 Tischwäsche (► allgemein)</b>		C18
<b>4.3.2 Tischwäsche (► Servicekraft)</b>		C21
<b>4.3.3 Materialkunde Tischwäsche</b>		C22
<b>4.3.4 Pflege und Aufbewahrung von Tischwäsche</b>		C22
<b>4.4 Geschirr/Essgeschirr</b>		C23
<b>4.4.1 Material und Eigenschaften von Essgeschirr</b>		C23
<b>4.4.2 Grundausstattung Tafelservice</b>		C26
<b>4.4.3 Grundausstattung Tee- oder Kaffeeservice</b>		C27
<b>4.4.4 Sonderausstattungen</b>		C27
<b>4.4.5 Reinigung von Essgeschirr</b>		C27
<b>4.5 Besteck</b>		C28
<b>4.5.1 Material und Arten</b>		C29
<b>4.5.2 Grundbesteck</b>		C30
<b>4.5.3 Vorlegebesteck (► Serviergeräte)</b>		C31
<b>4.5.4 Spezial- und Hilfsbesteck</b>		C31
<b>4.5.5 Reinigung von Besteck</b>		C32
<b>4.6 Gläser</b>		C33
<b>4.6.1 Glasqualität</b>		C33
<b>4.6.2 Formen und Arten von Gläsern</b>		C34
<b>4.6.3 Reinigung von Gläsern</b>		C35
<b>4.7 Tisch- und Tafeldekorationen</b>		C36
<b>4.7.1 Blumenschmuck</b>		C36
<b>4.7.2 Dekorative Accessoires</b>		C36
<b>4.7.3 Platz- und Menükarten</b>		C36
<b>4.7.4 Allgemeines zu Menükarten</b>		C37
<b>4.7.5 Servietten dekorativ falten</b>	 Lernvideos	C40
<b>5 Der Service</b>		C41
<b>5.1 Vorbereitungsarbeiten im Service</b>		C41
<b>5.2 Herrichten von Tischen und Tafeln</b>		C42
<b>5.3 Eindecken Schritt für Schritt</b>		C44
<b>5.4 Gedeckarten</b>		C46
<b>5.5 Servicearten und Servicemethoden</b>		C47
<b>5.5.1 Servicearten</b>		C47
<b>5.5.2 Servicemethoden</b>		C48
<b>5.6 Wichtige Regeln beim Service</b>		C49
<b>5.6.1 Checkliste – Allgemeine Serviceregeln</b>		C49
<b>5.6.2 Wichtige Regeln beim Tellerservice</b>		C49
<b>5.6.3 Wichtige Regeln beim Präsentieren und Vorlegen von Speisen (► Plattenservice)</b>		C51
<b>5.6.4 Wichtige Regeln beim Einschenken und Einsetzen von Getränken</b>		C52
<b>5.6.5 Überblick: Präsentieren und Einsetzen von Speisen/ Getränken</b>		C52

<b>6 Getränke</b>		C53
<b>6.1 Aperitif</b>	( Lernvideo)	C53
<b>6.2 Wein</b>	( Lernvideo)	C57
<b>6.2.1 Anbaugebiete</b>		C57
<b>6.2.2 Rebsorten</b>		C58
<b>6.2.3 Weinbereitung (► Rotwein/Weißwein) ► AB</b>		C59
<b>6.2.4 Weinlagerung</b>		C62
<b>6.2.5 Güteklassen von Wein</b>	( Lernvideo)	C63
<b>6.2.6 Geschmacksangaben von Wein</b>		C64
<b>6.2.7 Das Weinetikett ► AB</b>		C65
<b>6.2.8 Präsentieren und Einschenken von Wein</b>		C65
<b>6.3 Bier</b>		C66
<b>6.3.1 Vom Rohstoff zum Bier ► AB</b>	( Lernvideos)	C66
<b>6.3.2 Beispiele für Biergattungen, Bierarten, Biersorten</b>		C68
<b>6.3.3 Die wichtigsten Biersorten auf einen Blick</b>		C68
<b>6.3.4 Ausschank von Bier am Zapfhahn</b>		C69
<b>6.4 Wasser</b>		C69
<b>6.4.1 Überblick bestimmter Wasserarten</b>		C69
<b>6.4.2 Trinkwasser</b>	( Lernvideos)	C70
<b>6.4.3 Natürliches Mineralwasser</b>	( Lernvideo)	C71
<b>6.4.4 Das Etikett</b>	( Lernvideo)	C71
<b>6.5 Digestifs</b>		C72
<b>7 Frühstück</b>		C74
<b>7.1 Frühstückskarten</b>		C74
<b>7.2 Frühstücksservice</b>		C75
<b>7.3 Frühstücksgedecke (► Tisch/Etage)</b>		C76
<b>7.4 Frühstücksbüfett und Brunch ► AB</b>		C78
<b>7.5 Kaffee und Kaffeespezialitäten</b>		C79
<b>7.5.1 Vom Kaffeestrauch bis zum Mahlprozess</b>		C79
<b>7.5.2 Kaffee mit besonderer Behandlung</b>		C80
<b>7.5.3 Zubereitung von Kaffee</b>		C80
<b>7.5.4 Zehn Tipps für die Herstellung von gutem Kaffee</b>		C81
<b>7.5.5 Kaffee und Kaffeespezialitäten ► AB</b>		C81
<b>7.6 Tee</b>		C83
<b>7.6.1 Teeproduktion</b>	( Lernvideo)	C83
<b>7.6.2 Teesorten und Inhaltsstoffe</b>		C85
<b>7.6.3 Ziehdauer von Tee</b>		C86
<b>7.6.4 Angebotsformen für das Teetrinken</b>		C86
<b>8 Der richtige Umgang mit dem Gast</b>		C87
<b>8.1 Der richtige Umgang mit verschiedenen Gästetypen ► AB</b>		C87
<b>8.2 Verkaufsgespräche richtig führen</b>		C89
<b>8.3 Gästegruppen zufriedenstellen</b>		C91
<b>Projektaufgaben zu den ausgewiesenen Kapiteln ► AB</b>		C92
<b>2.3 Berufsprofile – Die Kick-off-Veranstaltung der Gastroprofis</b>		C92
<b>4.7/6 Tisch- und Tafeldekorationen/Getränke – die Hochzeitsplanung</b>		C93
<b>7 Frühstück – Start-up Schulcafé</b>		C93
<b>6.3 Bierfestival</b>		C94
<b>7.5 Kaffee und Kaffeespezialitäten</b>		C95
<b>7.6 Tee</b>		C96
<b>Anhang</b>		
<b>Sachwortverzeichnis</b>		C97
<b>Bildquellenverzeichnis</b>		C100