



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

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