

Inhaltsverzeichnis

1	Im Service arbeiten	1	7	Gedeckarten für unterschiedliche Speisenfolgen	30
2	Vorbereitungsarbeiten – Mise en place	2	7.1	Eindecken eines erweiterten Grundgedecks .	30
3	Ausrichten der Tische	3	7.2	Gänge eines Menüs	31
3.1	Tafelformen	3	7.3	Festliches Menügedeck	32
A	Planung einer geeigneten Tafelform	5	A	Festliches Menü	33
4	Tischwäsche	6	A	Menüzusammenstellung	34
4.1	Materialkunde	6	A	Eindecken für verschiedene Speisenfolgen .	36
4.2	Tischwäsche auflegen	7	A	Aus dem Gedeck die Speisenfolge ableiten .	37
4.3	Servietten falten	9	7.4	Eindecken eines Frühstücksgedecks	38
5	Tischdekorationen	13	7.5	Eindecken eines Gedecks für den Nachmittagskaffee	39
5.1	Blumendekorationen	14	A	Welche Fehler wurden beim Eindecken gemacht?	40
5.2	Anrichten und Garnieren von Speisen	15	8	Servieren und Abservieren	41
A	Speisen appetitanregend anrichten und garnieren	17	8.1	Servieren – von welcher Seite?	41
5.3	Erstellen einer Menükarte am PC	18	8.2	Servierarten	42
A	Tischdekorationen und Tischwäsche	20	8.3	Technik des Vorlegens von Speisen	43
6	Tischgeräte – Besteck, keramische Erzeugnisse, Gläser	21	8.4	Filetieren von Fisch – Forelle blau	44
6.1	Besteck	21	A	Wir servieren Speisen wie Profis	45
	Materialkunde	21	A	Regeln für das Eindecken und Servieren	46
	Reinigung von Silberbesteck	21	8.5	Abservieren – Ausheben nach einem Menü .	47
	Einsatz von Besteck	21	8.6	Tragetechniken	48
6.2	Keramische Erzeugnisse	23	9	Büfettservice	49
	Materialkunde	23	9.1	Büfettarten	49
	Reinigung	23	9.2	Aufbau eines Büfetts	50
	Porzellanherstellung	24	9.3	Eindecken von Speisetischen für ein Büfett .	50
	Geschirr für den Essenservice	25	9.4	Frühstücksbüfett	51
6.3	Gläser	26	A	Welche Fehler wurden beim Aufbau des Büfetts gemacht?	52
	Materialkunde	26	A	Zubereitung von Speisen und Getränken erklären	53
	Reinigung	26	10	Getränkesservice	54
	Glasherstellung	27	10.1	Aufgussgetränke	54
A	Geschirr für den Essenservice benennen	28	10.2	Erfrischungsgetränke und Säfte	57
A	Besteckteile benennen und deren Einsatz erläutern	29	10.3	Bier	59
			10.4	Gläsergrundformen	59
			10.5	Wein	60
			11	Fachbegriffe Deutsch – Englisch	63