

Inhaltsverzeichnis

1	Servicepersonal	5
2	Serviceausstattung	8
2.1	Geschirr	8
2.2	Besteck	10
2.3	Gläser	13
2.4	Servicegeräte	14
2.5	Tischwäsche und Servietten	15
2.6	Tafelformen	22
3	Serviermethoden	23
4	Vorbereitende Arbeiten	24
4.1	Setup	24
4.2	Eindecken	25
5	Servieren von Speisen	31
5.1	Tellerservice/Amerikanischer Service	31
5.2	Servieren von der Platte	32
5.2.1	Grundregeln	32
5.2.2	Vorlegeservice/Französischer Service	32
5.2.3	Darbieteservice/Russischer Service	33
5.3	Servieren vom Beistelltisch/Englischer Service	34
5.4	Mischformen des Servierens	34
5.5	Ausheben	35
5.5.1	Grundsätze des zeitlichen Ablaufs	35
5.5.2	Aushebetechniken	37
5.6	Speisenangebot vom Büfett	38
6	Servieren von Getränken	41
6.1	Umgang mit Gläsern	41
6.2	Weinservice im Restaurant	42
6.2.1	Servieren von offenem Wein	42
6.2.2	Servieren von Wein aus Flaschen	42
6.2.3	Dekantieren von Wein	45
6.3	Servieren von Schaumwein aus Flaschen	46
7	Fachbegriffe	47
	Bildquellenverzeichnis	51