

## Inhaltsverzeichnis

### 1 Grundlagen im Service

1.1 Was bedeutet Service? .....	1	1.4 Hygiene.....	2
1.2 Wo findet Service statt? .....	1	1.5 Verhalten bei der Arbeit, in der Schule, in der Familie, in der Freizeit.....	4
1.3 Welche Erwartungen werden an Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Service gestellt? .....	2	1.6 Gäste im Restaurant .....	5

### 2 Arbeitsmaterial und Arbeitsausstattung im Restaurant

2.1 Besteck .....	7	2.4 Tischwäsche .....	14
2.2 Gläser .....	9	2.5 Möbel .....	16
2.3 Geschirr .....	12		

### 3 Arbeitsplanung

3.1 Arbeitsablaufplan.....	18	3.3 Plan für Veranstaltungen .....	23
3.2 W-Fragen .....	22		

### 4 Arbeiten im Service

4.1 Tische stellen, Tischformen.....	25	4.7 Teller abräumen .....	31
4.2 Arbeitsmaterial reinigen und polieren .....	27	4.8 Menagen reinigen.....	32
4.3 Servietten falten .....	28	4.9 Gläser tragen.....	34
4.4 Tischwäsche auflegen.....	29	4.10 Gläser abräumen .....	35
4.5 Tische dekorieren .....	29	4.11 Arbeiten an der Theke .....	35
4.6 Teller tragen.....	30	4.12 Reklamationen .....	37

### 5 Getränke

5.1 Bedeutung der Getränke.....	39	5.7 Alkoholische Gärung.....	46
5.2 Alkoholfreie Getränke.....	39	5.8 Wein .....	47
5.3 Mineralwasser.....	40	5.9 Bier.....	49
5.4 Säfte .....	41	5.10 Spirituosen.....	50
5.5 Alkoholfreie Cocktails .....	43	5.11 Aperitif und Digestif.....	52
5.6 Kaffee, Tee, Kakao .....	45		

## 6 Frühstück und Brunch

6.1	Frühstücksarten und Brunch.....	55	6.4	Etagenfrühstück.....	59
6.2	Internationale Frühstücke .....	56	6.5	Speisen für Gäste mit Unverträglichkeiten und Allergien .....	59
6.3	Frühstück eindecken.....	58			

## 7 Lunch/Mittagessen

7.1	Tische eindecken .....	61	7.4	Speisen servieren .....	66
7.2	Servicearten .....	64	7.5	Büfett oder Menü .....	67
7.3	Speisen vorlegen .....	65			

## 8 Kaffeetafel/Nachmittagskaffee/Teezeit

8.1	Kaffee .....	70	8.4	Süße Backwaren.....	73
8.2	Tee.....	71	8.5	Kaffeegedeck eindecken und Kaffee einschenken .....	74
8.3	Kakao .....	72			

## 9 Abendessen/Dinner

9.1	Abendessen/Dinner in Europa .....	75	9.3	Kalte und warme Speisen.....	77
9.2	Festliche Anlässe.....	76			

## 10 Tagungen/Konferenzen/Kongresse

10.1	Was sind Tagungen?.....	78	10.3	Eindecken für Tagungen .....	80
10.2	Tagungstechnik.....	79			

## 11 Bar

11.1	Regeln für das Arbeiten an der Bar .....	82	11.4	Eissorten an der Bar .....	84
11.2	Ausstattung der Bar .....	83	11.5	Jobs an der Bar .....	84
11.3	Herstellung von Mischgetränken .....	83			

Wie hat mir der Unterricht gefallen?	
Meine persönliche Beurteilung.....	85

Bildquellenverzeichnis .....	86
Sachwortverzeichnis .....	87