



52 Seiten,
mehrfarbig,
12 cm x 18 cm, eBook

ISBN: 978-3-582-10088-7
Bestell-Nr.: E4993

e-PRODUKT

von **Heinz-Peter Wefers**
Code für eine 5-Jahres-Lizenz

Service-Richtlinien

Kompetent in der Gästebewirtung
Online Trainings

1. Auflage, 2014

Lehrbuch, eBook

8,95 € inkl. MwSt.

Mit dem erworbenen Code können Sie Ihr Buch unter www.ht-digital.de freischalten.

Service-Richtlinien

- Was ist beim Servieren von Speisen und Getränken zu beachten?
- Wodurch zeichnet sich professionelles Servicepersonal aus?
- Wie wird der Tisch richtig eingedeckt und abgeräumt?
- Worin unterscheiden sich die verschiedenen Serviermethoden?
- Welche Regeln gelten für den Wein- und Schaumweinservice?

Diese und viele weiteren Fragen werden umfassend beantwortet – angefangen bei den vorbereitenden Arbeiten über das eigentliche Servieren bis hin zum Abräumen. Wenn unterschiedliche Verfahren möglich sind, so werden diese benannt.

Die präzisen und Schritt für Schritt umsetzbaren Empfehlungen basieren unter anderem auf der Ausarbeitung einer interdisziplinären Arbeitsgruppe der **GAD Gastronomische Akademie Deutschlands e. V. und dem VSR Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelkräfte e. V.** Sie spiegeln den bundeseinheitlichen Stand 2014 wider.

Die Service-Richtlinien wurden mit dem Ziel zusammengestellt, eine allgemeingültige Grundlage und einen ständigen Begleiter für das moderne Gastgewerbe zu schaffen. Außerdem sind sie für alle Auszubildende ein hervorragender Leitfaden für die Prüfungsvorbereitung und für den Berufsalltag. Eine Zusammenstellung der wichtigsten Fachbegriffe mit Erläuterungen am Ende des Buches unterstreicht die Zielsetzung.

Die Service-Richtlinien sind die perfekte Basis für einen professionellen Service, von dem die Gäste rundum begeistert sein werden.