

## Inhaltsverzeichnis

### 1 Grundlagen im Service

1.1 Was bedeutet Service? .....	1	1.4 Persönliche Hygiene und Arbeitshygiene .....	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 Menschen im Restaurant.....	5

### 2 Arbeitsmaterial im Restaurant

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

### 3 Arbeitsplanung

3.1 Arbeitsablaufplan .....	19	3.3 Plan für Veranstaltungen .....	24
3.2 W-Fragen .....	23		

### 4 Arbeiten im Service

4.1 Tische stellen, Tischformen.....	26	4.7 Teller abräumen .....	35
4.2 Arbeitsmaterial reinigen und polieren .....	29	4.8 Menagen reinigen.....	36
4.3 Servietten falten .....	30	4.9 Gläser tragen.....	37
4.4 Tischwäsche auflegen.....	32	4.10 Gläser abräumen .....	37
4.5 Tische dekorieren .....	33	4.11 Arbeiten an der Theke .....	38
4.6 Teller tragen.....	34	4.12 Reklamationen .....	39

### 5 Getränke

5.1 Alkoholfreie Getränke.....	40	5.6 Wie entsteht Alkohol?.....	47
5.2 Mineralwasser.....	42	5.7 Wein .....	48
5.3 Säfte .....	43	5.8 Bier.....	50
5.4 Alkoholfreie Cocktails .....	44	5.9 Spirituosen.....	52
5.5 Kaffee, Tee, Kakao .....	45	5.10 Aperitifs und Digestifs .....	54

## 6 Frühstück

6.1	Frühstücksarten .....	56	6.5	Speisen für das Frühstück .....	60
6.2	Frühstück eindecken.....	57	6.6	Frühstücksspeisen für Menschen mit Allergien.....	61
6.3	Internationale Frühstücke .....	58			
6.4	Etagenfrühstück.....	59			

## 7 Mittagessen

7.1	Tische eindecken .....	62	7.4	Speisen servieren .....	65
7.2	Servicearten .....	63	7.5	Büfett oder Menü .....	66
7.3	Speisen vorlegen .....	64			

## 8 Kaffeetafel

8.1	Kaffee.....	67	8.4	Backwaren.....	70
8.2	Tee.....	68	8.5	Kaffeegedeck .....	71
8.3	Kakao .....	69	8.6	Kaffeetafel eindecken .....	72

## 9 Abendessen

9.1	Abendessen in Europa.....	74	9.3	Kalt oder warm? .....	77
9.2	Festliche Anlässe.....	76			

## 10 Tagungen

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

## 11 Bar

11.1	Grundregeln.....	81	11.3	Eissorten .....	84
11.2	Ausstattung .....	83	11.4	Jobs an der Bar .....	85