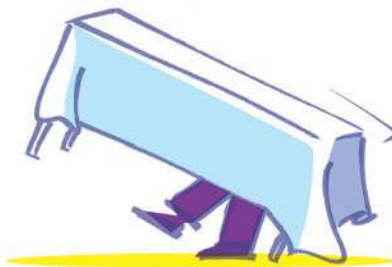


„Tischlein deck dich“



Neuerscheinung

Service-Richtlinien
Kompetent in der Gästebewirtung
52 Seiten, mehrfarbig, 12 cm x 18 cm,
Broschur, 2014
ISBN: 978-3-582-04993-3, € 9,20

In diesem Buch...

...finden Sie Antworten auf die folgenden und viele weitere Fragen:

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

Die Service-Richtlinien basieren auf einer Ausarbeitung der GAD Gastronomische Akademie Deutschlands e.V. und dem VSR Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelkräfte e.V.



Schritt für Schritt Anleitungen für eine einfache Umsetzung

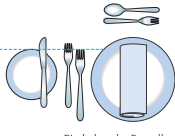
Eindecken

Eindecken des Suppenlöffels

- Im Bankett wird der Suppenservice in Suppentassen empfohlen. Dazu einen Mittel- oder Bouillonlöffel eindecken. Haben die verwendeten Suppentassen nur einen Henkel, zeigt dieser nach links.
- Beim Service einer Essenz in der kleinen Tasse einen kleinen Löffel anlegen.
- Werden ausnahmsweise tiefe Teller verwendet, einen großen Löffel eindecken.

Eindecken sonstiger Geschirr- und Besteckteile

- Gourmetlöffel für saucenreiche Gerichte rechts neben den entsprechenden Messern nachdecken.
- Für ein Sorbet den entsprechenden Löffel anlegen und nicht eindecken.
- Den Brotteller links neben der Gabel leicht decken und dabei mit dem oberen Rand angedeckten Hauptganggabel ausrichten.



Eindecken des Brottellers

- Eine Fingerschale (Fingerbowl) beim Servieren den Gangs links oberhalb der Gabeln einsetzen
- Einen Ablageteller beim Servieren des entsprechenden Dessertbesteck einsetzen.
- Spezialbestecke (z.B. Austerngabel), kleine Behälter für den ersten Gang rechts schräg (45°)
- Würzmittel bei festlichen Tafeln nicht einzeln, kann zur individuellen Nutzung auf den Tisch


handwerk-technik.de

Serviermethoden

3 Serviermethoden

Speisen können nach verschiedenen Methoden serviert werden. Welche Methode gewählt wird, richtet sich vorwiegend nach

- dem Stil des Hauses,
- der Ausbildung und Anzahl der Servierkräfte sowie
- der Art und Anrichteweise der Speisen.



Eindeutige Definitionen für die Serviermethoden erleichtern die Verständigung.

Tellerservice/Amerikanischer Service
In der Küche vollständig auf dem Teller angerichtete Speisen werden unverändert zum Gast gebracht. Dies kann mit oder ohne Clochen erfolgen.

Vorlageservice/Französischer Service
Das Geschirr wird in der Küche angerichtet und zum Gast gebracht.


Allgemeingültige Grundlagen für die Prüfungsvorbereitung und den Berufsalltag

Ausführliche Erläuterungen von Fachbegriffen für den schnellen Durchblick

Fachbegriffe

7 Fachbegriffe

Abräumen	Oberbegriff für das Abräumen des Tisches nach dem Verabschieden der Gäste
Agraffe/Muselet	Drahtkorb, der den Champagnerkorken umschließt und sichert
À la carte	Speisen aus der Angebotskarte
Al dente	Garstufe bissfest für Teigwaren oder Gemüse
Amuse-Bouche/ Amuse-Gueule	kleines Appetithäppchen zu Beginn eines mehrgängigen Menüs als Gruß aus der Küche
Anlegen	Besteckteile können zusammen mit einer Speise auf dem Unterteller zum Gast gebracht werden. Die Besteckteile sind dann angelegt. Beispiel: Fischgabel und kleiner Löffel bei einem Krabbencocktail.
Ausheben	Entfernen von Einzelteilen wie Geschirr, Gläser, Besteck (Gläser immer mit einem Tablett ausheben; Teller im Ober- oder Untergriff; Sicherungsgriff für Bestecke auf dem Teller verwenden)
Ausrichten	An eingedeckten Tischen und Tafeln müssen die Bestecke und Gläser in einer Linie ausgerichtet werden (horizontal, vertikal und diagonal).



handwerk-technik.de

Weitere Informationen finden Sie unter www.handwerk-technik.de oder direkt hier:



Bald erhältlich:



Richtlinien für Speisekarten & Co.
Kompetent in der Erstellung von Angebotskarten
ca. 40 S., mehrfarbig, 12 cm x 18 cm,
Broschur, in Vorbereitung
ISBN 978-3-582-04992-6, € 12,90

Als weiterer handlicher Begleiter für die Ausbildung und den Beruf befinden sich die „Richtlinien für Speisekarten & Co.“ in Vorbereitung. Sie vermitteln auf einen Blick die gestalterischen, sprachlichen und rechtlichen Aspekte für die Erstellung von Angebotskarten aller Art.



E-Book Service-Richtlinien
Mit den Service-Richtlinien als E-Book haben Sie alle Regeln für einen perfekten Service immer dabei – auf dem Smartphone und Tablet, in der Ausbildung und im Beruf.
ISBN 978-3-582-49931-8, € 6,40

Die Service-Richtlinien können Sie auch bei der GAD bestellen:

Gastronomische Akademie Deutschlands e.V.
Burgstraße 35
59755 Arnsberg
www.gastronomische-akademie.de
info@gastronomische-akademie.de



Verlag Handwerk und Technik GmbH
Postfach 63 05 00
22331 Hamburg

Telefon 040 53808-200
Telefax 040 53808-101
www.handwerk-technik.de
vertrieb@handwerk-technik.de

Informationsbüros mit Verlagsausstellung

Südwest
Feuerseeplatz 2
70176 Stuttgart
Telefon 0711 61439-20
Telefax 0711 61439-22

Nord
Lademannbogen 135
22339 Hamburg
Telefon 040 53808-0
Telefax 040 53808-101