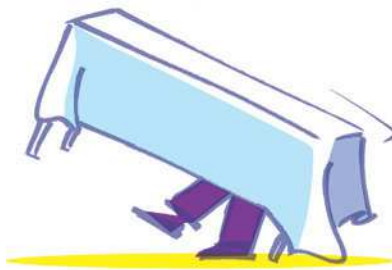


# „Tischlein deck dich“



## 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

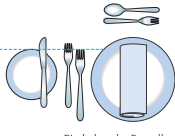
**Eindecken**

**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

**Fachbegriffe**

### 7 Fachbegriffe

<b>Abräumen</b>	Oberbegriff für das Abräumen des Tisches nach dem Verabschieden der Gäste
<b>Agraffe/Muselet</b>	Drahtkorb, der den Champagnerkorken umschließt und sichert
<b>À la carte</b>	Speisen aus der Angebotskarte
<b>Al dente</b>	Garstufe bissfest für Teigwaren oder Gemüse
<b>Amuse-Bouche/ Amuse-Gueule</b>	kleines Appetithäppchen zu Beginn eines mehrgängigen Menüs als Gruß aus der Küche
<b>Anlegen</b>	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.
<b>Ausheben</b>	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)
<b>Ausrichten</b>	An eingedeckten Tischen und Tafeln müssen die Bestecke und Gläser in einer Linie ausgerichtet werden (horizontal, vertikal und diagonal).



handwerk-technik.de

Ausführliche Erläuterungen von Fachbegriffen für den schnellen Durchblick

Weitere Informationen finden Sie unter [www.handwerk-technik.de](http://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](http://www.gastronomische-akademie.de)  
[info@gastronomische-akademie.de](mailto: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](http://www.handwerk-technik.de)  
[vertrieb@handwerk-technik.de](mailto: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