

Schriftliche Unterlage

für den

praktischen Unterricht

Servieren

1.Klasse

Restaurantfachmann/frau



Name: _____

Klasse: _____

Schuljahr: _____

Lehrbetrieb: _____

Fachausdrücke für den Servierberuf

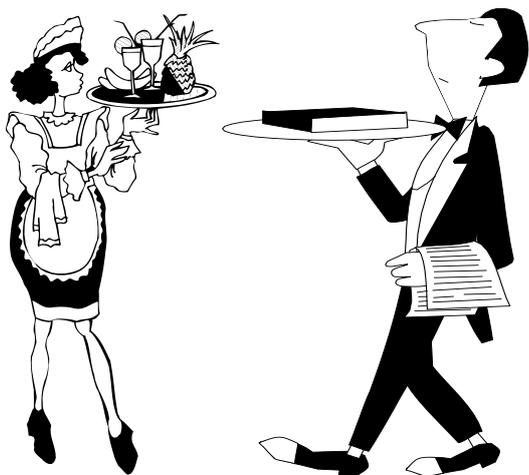
Aperitif	
Ambiente	
A la carte	
A la minute	
Annoncieren	
Bankett	
Barista	
Bon	
Bain-marie	
Brunch	
Buffet	
Chafing-dish	
Cloche	
Couvert	
Digestif	
Dinner	
Filetieren	
Flambieren	
Functionsheet	
Gueridon	
Jourgebäck	
Karaffe	
Marinieren	
Menage	
Menü	

Mise en place MEP	
Molton	
Napperon	
Office	
Önologie	
Plateau	
Platemaster	
Sauciere	
Set-up	
Sideboard	
Tablett	
Timbale	
Tip	
Tumbler	
Tischinventar	
Tranchieren	
Vignette	
Voiture	
Vorleger	

Buch Seite

Datum

Nennen Sie die drei Arbeitsbereiche des Serviceberufes.



Buch Seite

Datum

Berufsbekleidung

Männliches Servierpersonal:

Weibliches Servierpersonal:

Berufsausrüstung:

Buch Seite

Datum:

Inventar und Serviergegenstände

Sideboard, Besteck und Teller (Reihenfolge)

Besteck:

1	2	3
4	5	6
7	8	9

Teller:

Gegenstände am Sideboard (Reihenfolge)

Laden

Linke Lade _____

Mittlere Lade _____

Rechte Lade _____

Buch Seite

Datum

Tisch- und Tafelwäsche:

Bezeichnung:

Schulgrößen:

Wäschetausch/Schmutzwäsche:

Buch Seite

Datum

Gläser:

Gläser im Restaurant

Sonstige Serviergegenstände:

Buch Seite

Datum

Mise en place

Mise-en-place-Arbeiten im Office

Mise-en-place-Arbeiten im Speisesaal

Buch Seite

Datum

Aufdecken eines Gästetisches:

Ordnen Sie bitte die folgenden Schritte in die richtige Reihenfolge:

	Richtig
Auflegen des Moltons	
Auflegen von Deckservietten (Napperons)	
Ausrichten der Tische	
Aufstellen des Tischdekors und der Menagen	
Sessel ausrichten	
Auflegen des Tischtuches	

Buch Seite

Datum

Servierarten:

1. Einstellen:

Von welcher Seite wird eingestellt?

Was wird eingestellt?

Buch Seite

Datum

Grundlegende Servier- und Trageübungen

Plateauxtrageübungen:

Wann werden Plateaux eingesetzt?

Welche Punkte sind beim Tragen eines Plateau zu beachten?

Buch Seite

Datum

Tellertrageübungen

Welche Griffarten gibt es?

Tragen einer großen Anzahl von leeren Tellern:

Teller einstellen beim Tisch oder bei der Tafel:

Gläser tragen:

Buch Seite

Datum

Das Decken der einzelnen Speisefolgen.

Es wird immer von _____ nach _____ gedeckt.

Speisengang:

Besteck:

Kalte Vorspeise allgemein	
Kalte Fischvorspeise	
Vorspeisen Cocktails	
Suppen allgemein	
Spezialsuppen	
Warme Vorspeisen	
Nudelgerichte	
Krustentiere	
Fische	
Hauptspeisen	
Sorbets	
Obst und Käse	
Süßspeisen kalt/warm	
Süßspeisen in der Coupschale	

Buch Seite

Datum

Gedecke im Restaurant

Welche Gedeckarten gibt es?

Buch Seite

Datum

Anordnung der Gläser.

Drei Formmöglichkeiten für die Anordnung von Gläsern:

1

2

3

Tipp: Die kleineren Gläser nach vorne.

Buch Seite

Datum

Getränkesservice:

Service von offenen Getränken:

Was verstehen Sie unter dem Ausdruck „Service von offenen Getränken“?

Mise en place:

Von welcher Seite werden Getränke serviert?

Maße für den Ausschank von offenem Bier:

0.1-1/8 l _____

0.2 l _____

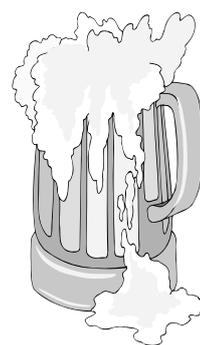
0.3 l _____

(0.4 l) _____

0.5 l _____

1 l _____

2 l _____



Maße für den Ausschank von alkoholfreien Getränken:

z.B.: Frucht- und Gemüsesäfte, Mineral- und Sodawasser, Hopfen- und Malzgetränk

Maße für den Ausschank von offenem Wein:

Maße für den Ausschank von Spirituosen:

Buch Seite

Datum

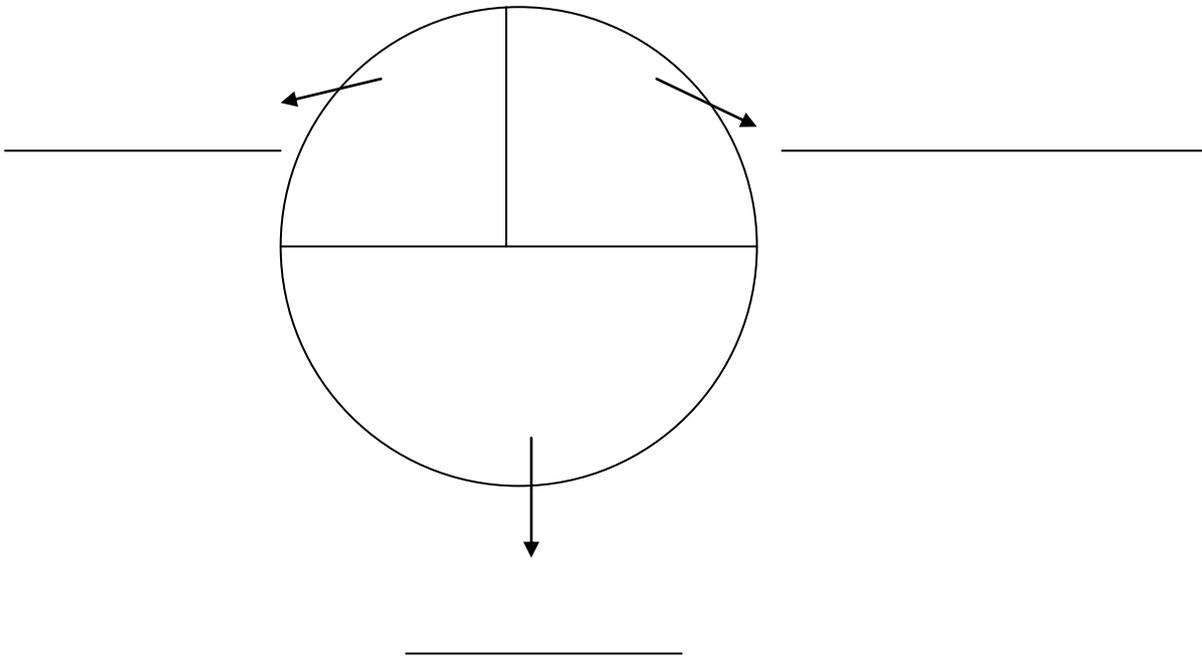
2. Vorlegen (Französisches Service)

Von welcher Seite wird vorgelegt?

Wie werden die Speisen im Gegensatz zum Einstellen angerichtet?

Welche Vorlegegriffe gibt es?

Zeichnen Sie die richtige Anordnung der Speisen auf einem Gästeteller:



In welcher Reihenfolge wird vorgelegt?

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Buch Seite

Datum

Suppenservice



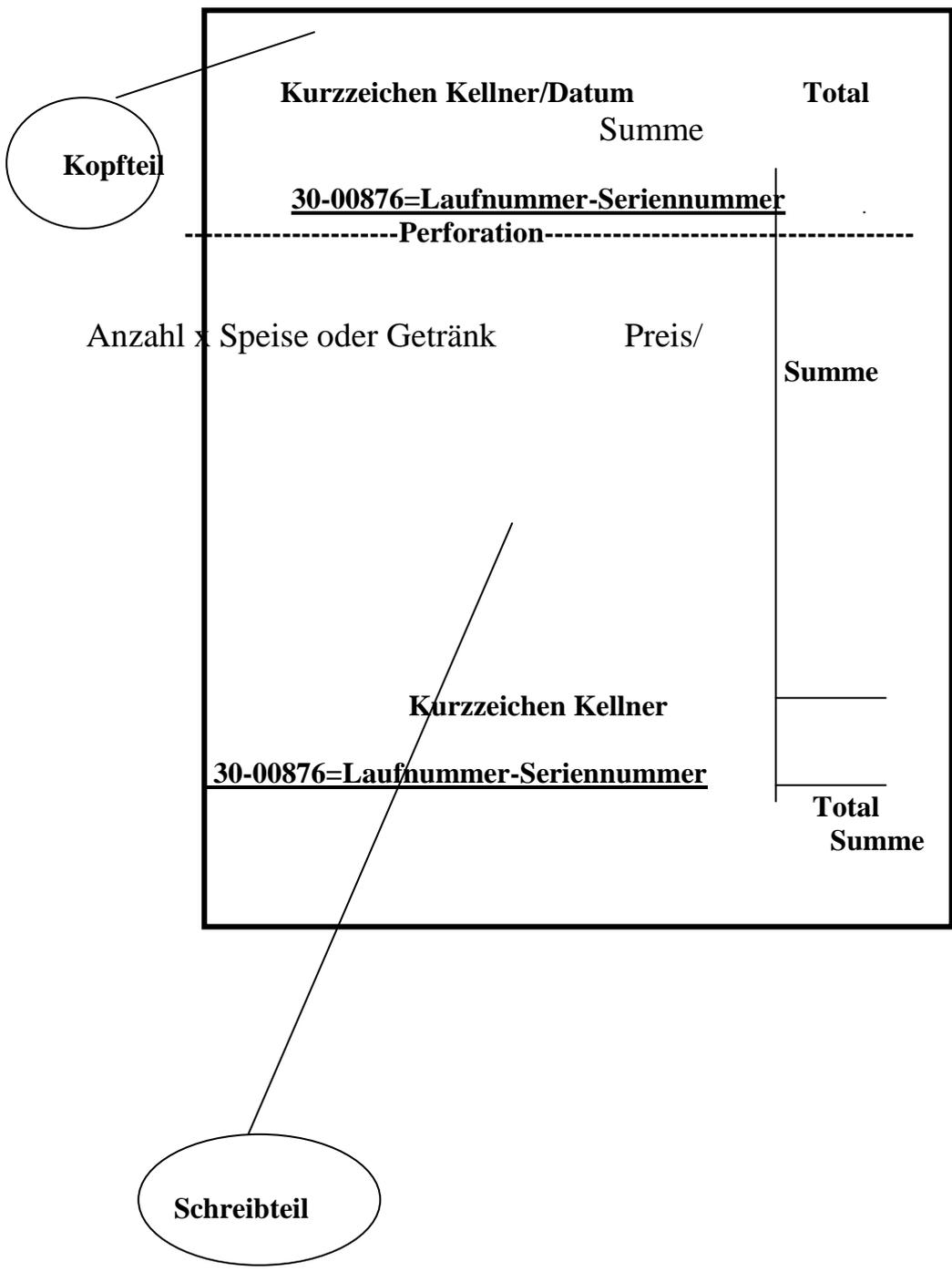
Buch Seite

Datum

Der Bon

Was ist ein Bon?

Bon = _____



Buch Seite

Datum

Wiener Kaffeehausservice

Angebot von Kaffeehauspeisen und Kaffeehausgetränken:



Speisen

Getränke

Kaffeehausservice

Das Charakteristische am Wiener Kaffeehausservice:

Kaffeehausservice

Restaurantservice

Die richtige Reihenfolge beim Aufbau von Kaffeehaustragassen:
(am Beispiel eines kleinen Braunen)

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

FRÜHSTÜCKSARTEN

Frühstücksart	Bestandteile	Gedeck
Early Morning Tea	Eine Portion Tee mit Milch oder Obers	Gedeck: keines
Einfaches Frühstück	Eine Schale Frühstücksgetränk, ein Stück Gebäck, Danish oder Croissant	Gedeck: Wird serviert
Komplettes Frühstück	Eine Portion Frühstücksgetränk, eine Portion Butter, Marmelade, Honig und zwei Stück Frühstücksgebäck	Gedeck: Tasse: wird vorgewärmt eingestellt
Erweitertes Frühstück	Wie komplettes Frühstück, zusätzlich werden a`la carte Erweiterungen angeboten z.B. Eiergerichte, Wurst, Käse und Säfte . . .	Gedeck: Für warme Eiergerichte wird: Fleischmesser und Fleischgabel eingedeckt
Wiener Frühstück	Komplettes Frühstück mit (weichem) Ei. Eine Semmel u. ein Kipferl Marillenmarmelade (meistens eine Portion Kaffee)	Gedeck:

FRÜHSTÜCKSARTEN

Frühstücksarten	Bestandteile	Gedeck
Englisches Frühstück	Komplettes Frühstück, erweitert mit: Fleisch-, Fisch- und Eiergerichten. Kompotte, Säfte und Getreidenahrungsmittel. Gebäck: Toast Getränk: Tee	Gedeck:
Amerikanisches Frühstück	Komplettes Frühstück, erweitert mit: Fleisch- und Eiergerichten. Kartoffel, Zwiebel, Kompotte, frische Früchte, Säfte und Getreidenahrungsmittel. Eiswasser Gebäck: Toast, Roggenbrot, Bagels, Danish pastries und sweet rolls Getränk: Kaffee	Gedeck:

Buch Seite

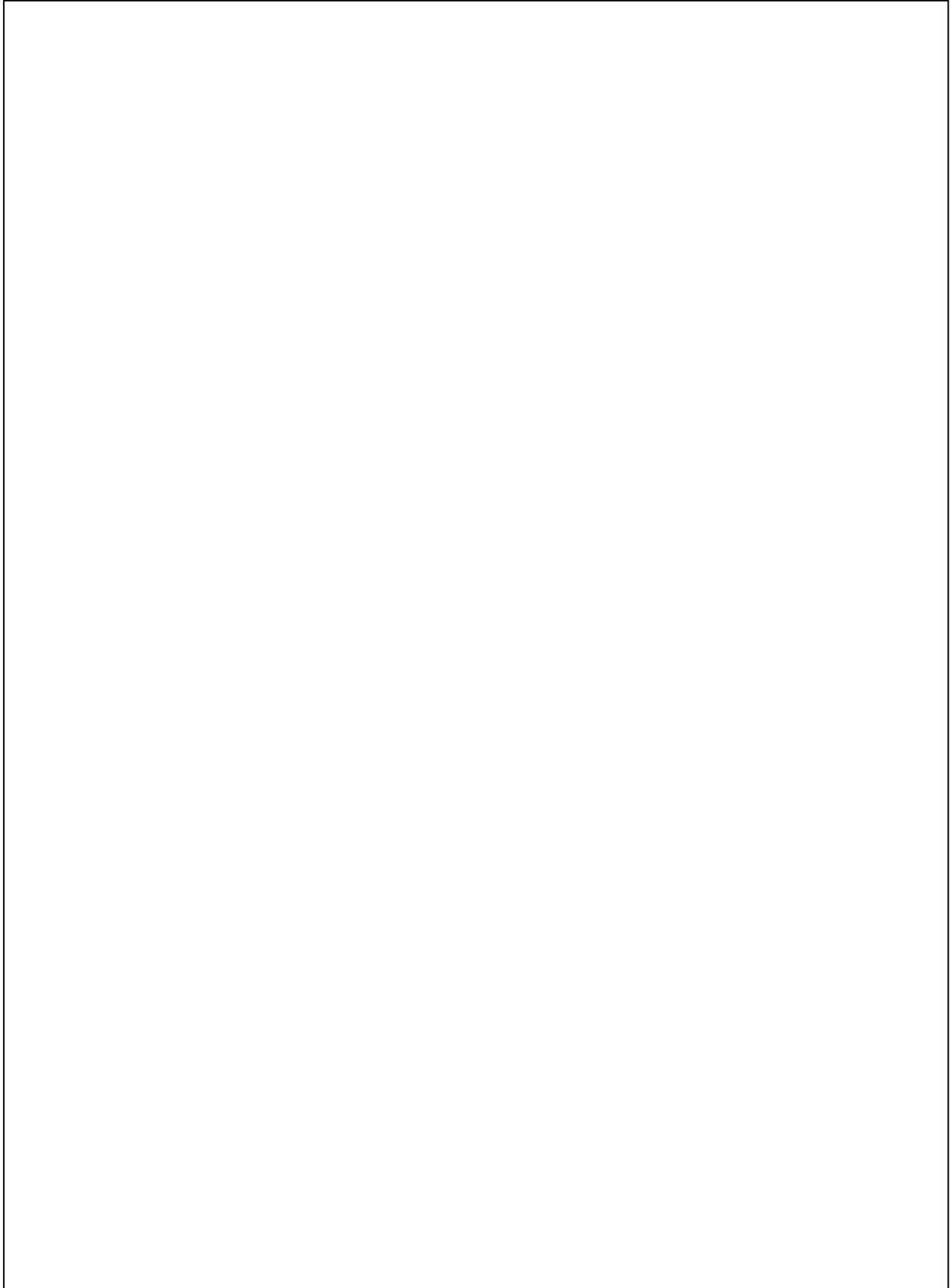
Datum

Etagenservice

Es wird serviert auf:

Frühstück am Plateau

„Komplettes Frühstück“ für zwei Personen



Frühstück am Plateau

„Wiener Frühstück“ für zwei Personen



Buch Seite

Datum

Mise en place für das Flaschenweinservice:

Arbeitsablauf:

Den Wein zum Gast bringen = P_____

Entfernen der Kapsel = A_____ (beim ersten oder zweiten Ring)

Die Weinflasche = Ö_____ (Hebekorkenzieher)

Flaschenöffnung = S_____

Einschenken vom = P_____ (Besteller)

Den übrigen Personen = E_____

Dem Besteller = N_____

Flasche _____

Buch Seite

Datum

Schaumweine welche nicht die Serviervtemperatur haben, werden:

F_____

Den Wein auf Zimmertemperatur bringen:

C_____

Was ist Dekantieren?

Welche Mise en place benötigen Sie beim Dekantieren?

Was ist der Unterschied zwischen Dekantieren und Belüften?

Dekantieren:_____

Belüften:_____

Datum

Wiener Kaffeejause

Nachmittagsveranstaltung

Hotel, Pension, Heim...

Service en voiture

Service vom Wagen

Troll(e)y Service

- Hors-d`oeuvre-Wagen (varies)
- Käse
- Dessert
- Aperitif
- Digestif
- Kuchenwagen
- Zigarrenwagen

Wichtig: MEP: je nach Wagen

-
- -
 -

Buch Seit

Datum

VERANSTALTUNGSSERVICE

Veranstaltungen

Arten: _____

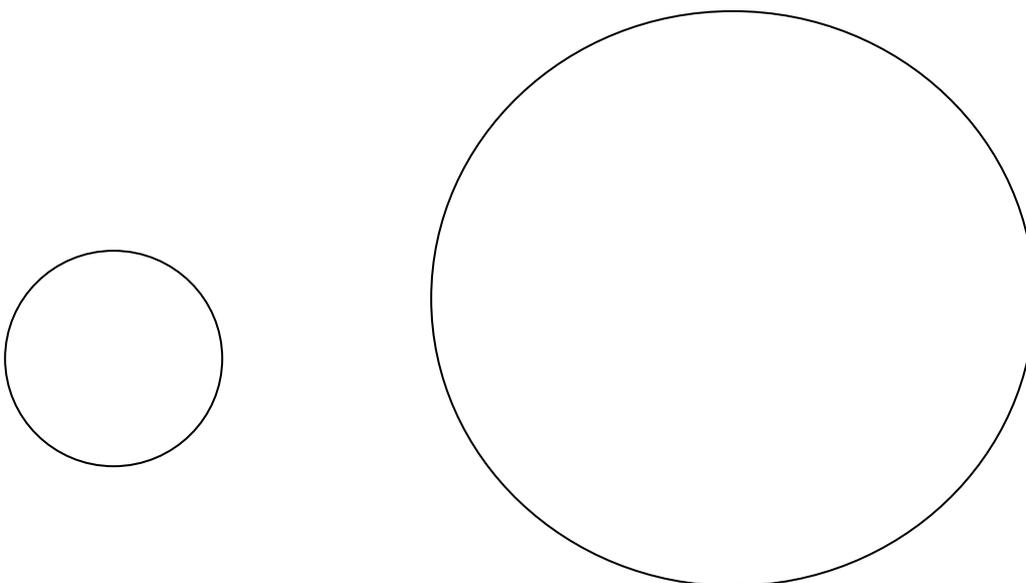
Bankettische lassen sich beliebig zu verschiedensten Formen zusammenstellen.

Zählen Sie einige Tafelformen auf!
(inkl. Skizze)

Bankettveranstaltung

Beschreiben Sie anhand einer Skizze Ihr Mustergedeck!

Nummerieren und benennen Sie die Besteckteile!



Die ordnungsgemäß eingetragenen Aufzeichnungen wurden vom

Servierlehrer

_____ am _____

überprüft.