

Schriftliche Unterlage

für den

praktischen Unterricht

Servieren

2.Klasse

Restaurantfachmann/frau



Name: _____

Klasse: _____

Schuljahr: _____

Lehrbetrieb: _____

Themen 1 Semester

Datum	Thema

Themen 2 Semester

Datum	Thema

Servierregeln

- Einstellen, Servieren, Abservieren immer von rechts.
- Vorlegen, Einreichen von links.
- Serviert wird immer im Uhrzeigersinn (vorwärts schreitend)
- Speisen und Teller, welche sich auf der linken Seite des Gedeckes befinden können auch von links eingestellt oder abserviert werden.
- Man trägt höchstens drei Teller (angerichtet mit Speisen) in der linken Hand.
- Die linke Hand ist die tragende, die rechte die servierende Hand.
- Schüsseln, Timbales, Saucieren und Glasgeschirr immer auf einer Untertasse mit Unterlagsserviette.
- Heiße Speisen auf heiße Teller, kalte Speisen auf kalte Teller.
- Das Plateau dient zum Tragen von Geschirr von der Küche zum Sideboard.
- Zum Tragen von Besteck wird eine Serviertasse oder ein Teller verwendet.
- Abservieren erst bis alle Gäste am Tisch mit dem Essen fertig sind.
- Das zur Speisefolge gehörende Besteck wird abserviert, auch wenn es nicht benützt wurde.
- Falsch benütztes Besteck ist zu ersetzen (Eindecken).
- Leere Plateaus werden nicht hochgehoben, sondern senkrecht getragen.
- Zum Einstellen und Abservieren von Gläsern werden Tablettts verwendet.
- Gläser immer im unteren Drittel oder am Stiel anfassen.
- Beim Abservieren von Gläsern niemals hineingreifen. (Auch nicht bei starkem Geschäftsgang)

Datum

Servieren von Speisen und Getränken im Restaurant

Erarbeiten Sie bitte die Ihnen bekannten Servierarten mit deren Besonderheiten:

E

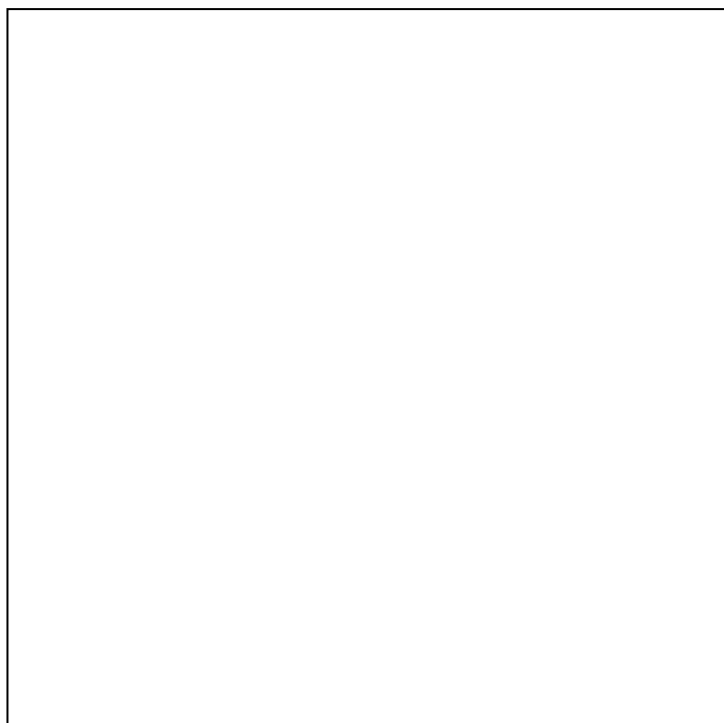
V

E

Erstellen Sie bitte in Partnerarbeit ein viergängiges österreichisches Menü für 4 Personen zusammen.

(Beachten Sie bitte die klassische Menüreihenfolge)

Zeichnen und beschriften Sie die Bestandteile Ihres Gedeckes die Sie für Ihr Menü benötigen. (mit Kuvert)



Weiter möchte der Gast von Ihnen Beispiele bezüglich des Aperitifs und des Weines.

Aperitif:

Wein:

Schreiben Sie eine Menükarte für Ihr Menü mit Getränkebegleitung Seite 5.

- Servieren Sie Ihr Menü (Speisen und Getränke), wobei Sie verschiedene Servierarten anwenden.
- Führen Sie ein fachlich richtiges Bankett Weinservice durch. (Rotwein, Weißwein)

Menükarte für Ihre Veranstaltung



Flaschenformen:



Die Weinflaschen



Wein wird heute in den unterschiedlichsten Flaschenformen angeboten; teurer Wein oft in Designerflaschen, billiger Wein teilweise auch in Plastikflaschen oder Pappkartons.

Vielfach haben sich traditionelle, jahrhundertalte Flaschenformen bis heute erhalten.

1 _____, gedrunken und dickwandig, um dem hohen Druck bei der Flaschengärung stand zu halten.

2 _____, bauchige Form mit hängenden Schultern.

3 _____, in Franken und in Portugal für eine bestimmte Weinmarke gebräuchlich.

4 _____, zylindrische Form mit hohen Schultern.

5 _____, braun für Rheinwein, grün für Moselwein.

6 _____, auch bei Likörweinen üblich.

7 _____, wie die Deutsche _____, aber schlanker und höher.

Die Qualität eines Weines ist kaum von der Flaschenform beeinflusst. Aufgrund langer Erfahrungen gibt es aber bestimmt keine besseren Flaschen für die jeweiligen Weine als die traditionellen.

Weißweinservice

Mise en place Weiß-, Rose- und Schaumwein



Präsentieren



Abkappen



Öffnen



Flaschenmund reinigen



Präsentieren des Korkens



Probeschluck



Einschenken: _____

Rotweinservice

Mise en place für Rotwein



Präsentieren



Abkappen

Säubern

Öffnen

Flaschenmund reinigen

Korken präsentieren

Probeschluck

Einschenken



Dekantieren

Mise en place



Präsentieren



Vorsichtiges Ausheben oder öffnen im Korb



Abkappen

Säubern

Öffnen

Flaschenmund reinigen

Korken präsentieren

Dekantieren



Probeschluck



Einschenken:



Belüften: _____

Affinieren der Weingläser: _____

Buch Seite

- Schaumweinservice

Datum



- Arbeitsablauf bei Schaumwein

Flaschengrößen:

Eine normale Weinflasche enthält 0,75 l Wein. Daneben sind in der Champagne, in Bordeaux und Burgund noch folgende Flaschengrößen üblich:

Babysplit mit 0,186 l Inhalt

Split, Demibouteille mit 0,375 l Inhalt.

Magnum mit 1,5 l Inhalt

Jeroboam mit 3 l Inhalt, in Bordeaux 4,5 l Inhalt

Rehoboam mit 4,5 l Inhalt

Methusalem mit 6 l Inhalt

Imperiale mit 6,4 l Inhalt in Bordeaux

Salmanasar 9 l

Balthasar 12 l

Nebukadnezar mit 15 l Inhalt

A la Carte Service

Begrüßung: _____

Platzierung: _____

Aperitif Empfehlung: _____

Karten Präsentation: _____

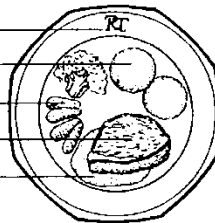
Tages Empfehlung: _____

Arbeitsablauf der Bestellung im Chef de Rang System:

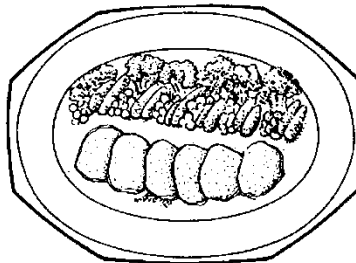
Richtlinien zum Anrichten

Bei Tellerservice: Steak-
oder Fleischteller

Vignette oben
Sättigungsbeilage rechts
Gemüsebeilage links
Hauptspeise unten
Saft darunter



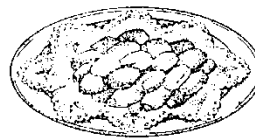
Bei Plattenservice:
Fleischplatten, Gratinplatten



Vom Servierenden aus gesehen, wird das Fleisch dachziegelartig auf der rechten Seite aufgelegt, und zwar so, daß man das oberste Stück abheben kann und nicht herausziehen muß.

Die Beilagen werden farblich abwechselnd auf der linken Seite angeordnet. Das Fleisch wird mit etwas Jus oder Sauce umkränzt, der Rest wird à part (separat) in einer Sauciere gereicht.

Gebackene bzw.
frittierte Speisen und
Beilagen



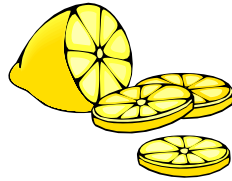
Platte mit Spitzenpapier

MEP beim Anrichten vom Gueridon (Teigwaren)



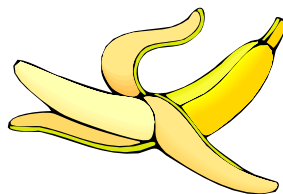
Folgende MEP: _____

Arbeiten vor dem Gast



POSITIVE ASPEKTE:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____



PROBLEMATIK:

- _____
- _____
- _____
- _____

Lachs tatare
Salmon tatare

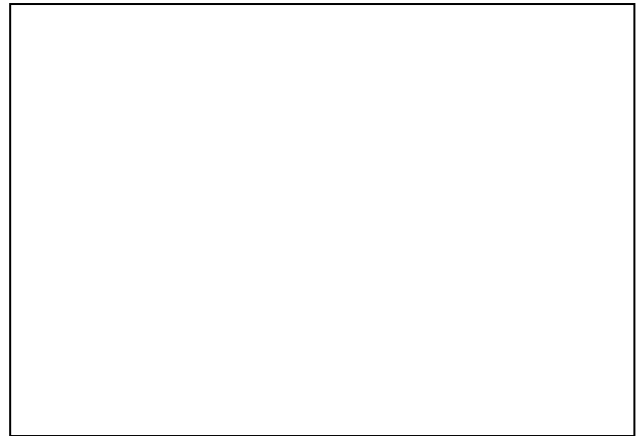


Guèridon

Zutaten

(wahlweise)
Lachs roh (10 dag.)
Lachsforelle roh
Räucherlachs (Geschmack!!!)

Dijonsenf
Olivenöl
Meersalz
Rosa Pfeffer (Mühle)
Zitronensaft
Dille (fein gehackt)
Obers



MISE EN PLACE:

- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____
- 4 _____
- 5 _____
- 6 _____

GETRÄNK:

Trockener Weißwein:

ARBEITSABLAUF:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

ANRICHTEN:

Nockerl (FT)

Garnitur: _____

Service: _____

Flammbierte Rinderfiletspitzen in Pfefferobersauce

Zutaten

150g geschnittene Filetspitzen
2 cl Pflanzenöl
50 g Butter
2 cl Weinbrand
1/16 Demi glace
4 cl Obers
4 cl Portwein
Salz, Pfeffer
Grüne Pfefferkörner
Schalotten Zwiebel fein gehackt
Petersilie

MISE EN PLACE:

1 _____

2 _____

3 _____

4 _____

5 _____

6 _____

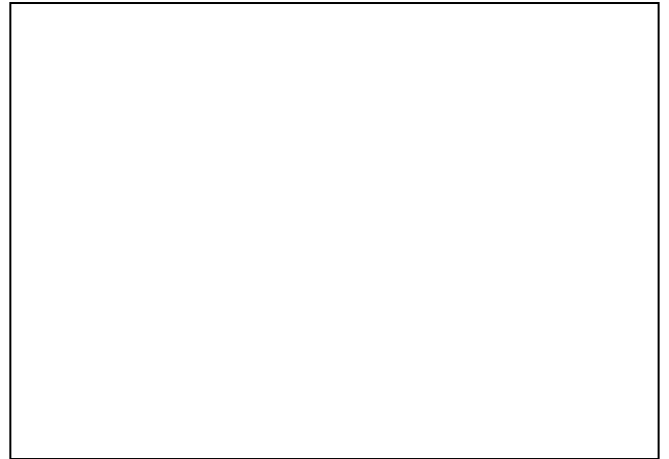
7 _____

8 _____

9 _____

Beilagen _____

Guèridon



ARBEITSABLAUF:

Getränk _____

Buch Seite

Datum
Beef Tatare

Zutaten

Guéridon

150 g Rindslungenbraten (gehackt oder geschabt)

Pflanzenöl oder pasteurisiertes Eigelb

Salz und Pfeffer

Paprika

Tabascosauce und Worcestershiresauce

Senf und Ketchup

Feingehackte Essiggurkerln, Kapern,

Zwiebeln, Petersilie und Sardellen

(Weinbrand oder Bierschaum)

MISE EN PLACE:

ARBEITSABLAUF:

1 _____

2 _____

3 _____

4 _____

5 _____

6 _____

7 _____

8 _____

9 _____

Beilagen _____

Getränk _____

Crêpes Suzette

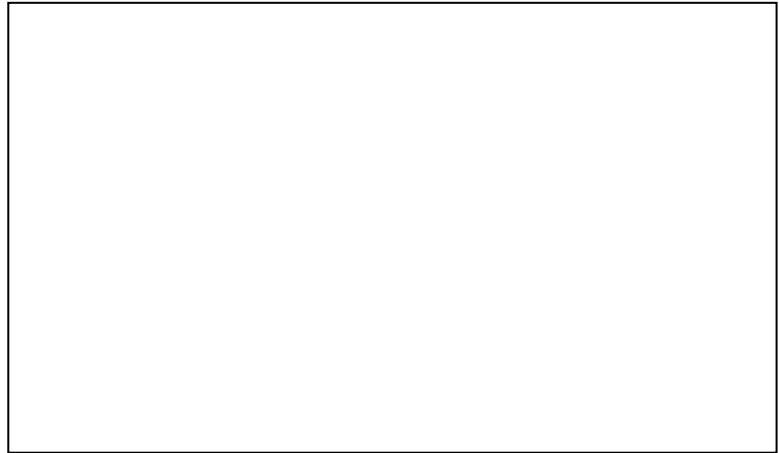
Buch Seite

Datum

Zutaten

Guéridon

2-3 Crêpes
1 dag Butter
2 EL Kristallzucker
6-8 cl Orangensaft
1 cl Orangenlikör
2 cl Weinbrand
½ Zitrone



MISE EN PLACE:

ARBEITSABLAUF:

- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____
- 4 _____
- 5 _____
- 6 _____
- 7 _____
- 8 _____
- 9 _____
- _____
- _____
- _____
- _____

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Die Crêpes auf dem Saucenspiegel
Dachziegelförmig anrichten

Obsflambeé

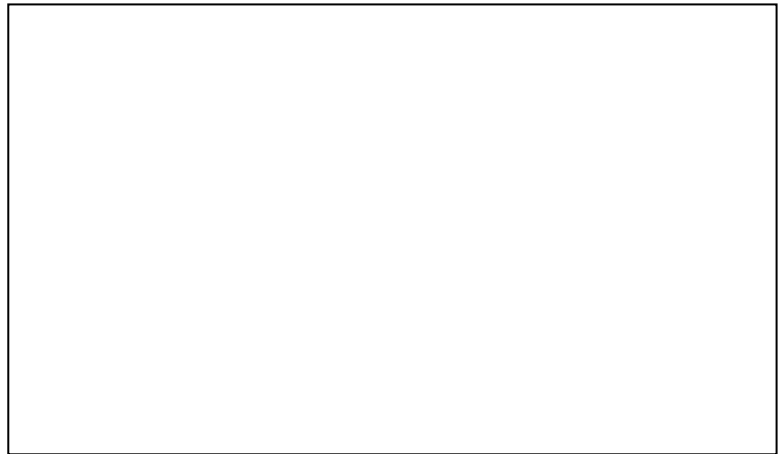
Buch Seite

Datum

Zutaten

Guéridon

10 g Butter
2 EL Feinkristallzucker
6-8 cl Liter Orangensaft
1 cl Orangenlikör
2 cl Weinbrand
½ Zitrone



MISE EN PLACE:

ARBEITSABLAUF:

1 _____

2 _____

3 _____

4 _____

5 _____

6 _____

7 _____

8 _____

9 _____

Buch Seite

Datum

Filetieren von Fischen (Rund- und Plattfischen)

MEP:

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Arbeitsablauf Forelle blau

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Beilagen: _____

Passende Getränke: _____

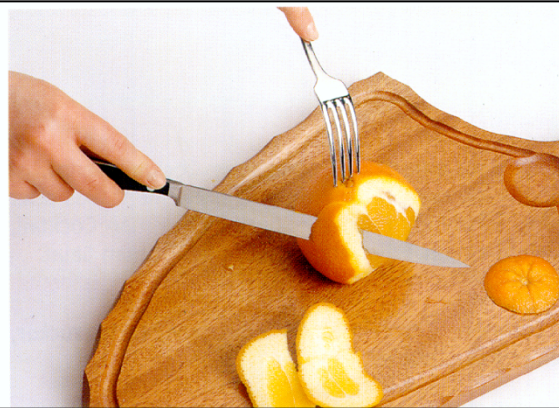
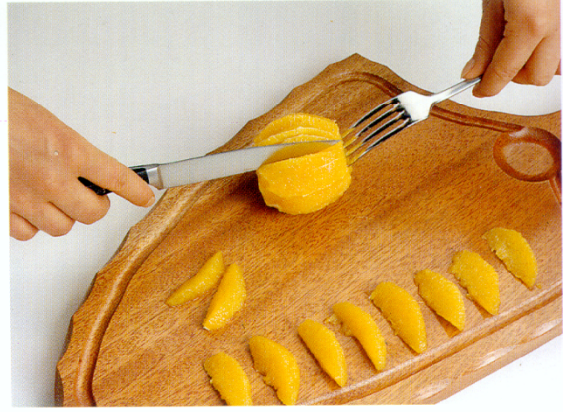
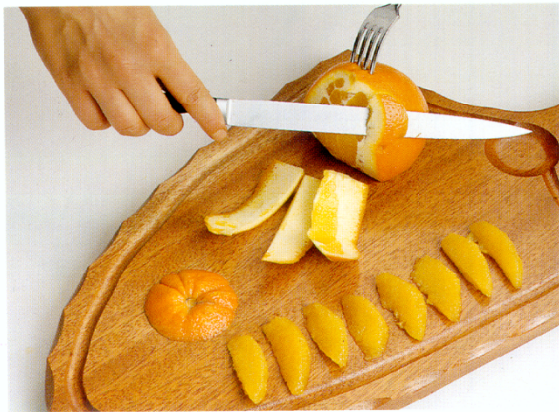
Arbeitsablauf Seezunge nach Müllerinart

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Beilagen: _____

Passende Getränke: _____

Orange filetieren



Banane:

Apfel:

Buch Seite

Datum

Spezialgedecke

Artischocken _____

Spargel _____

Schnecken im Gehäuse _____

Schnecken ohne Gehäuse _____

Muschelgerichte _____

Austern _____

Kalte und warme Vorspeisengerichte en coquille _____

Krebse _____

Hummer- Languste- Krabbe _____

Gänseleberpastete _____

Kaviar _____

Fondue _____

Teigwarengerichte _____

Frühstück Teil 2

Englisches Frühstück

Bevorzugte Speisen und Getränke

Gedeck:

Amerikanisches Frühstück

Bevorzugte Speisen und Getränke

Gedeck:

Kaviar mit Champagner auf das Zimmer serviert.

Nach der Stör Art unterscheidet man folgende Kaviar- Bezeichnungen:

MEP Anrichteart

Beilagen und Getränke

Roomservice Amerikanisches Frühstück
am Gueridon, Trolley bzw. Servierwagen



Wiener Kaffeehaus Kaffeespezialitäten



Kleiner Schwarzer

Ein Mokka in kleiner Schale, auf Wunsch auch „kurz“ serviert



Kleiner Brauner

Ein Mokka in kleiner Schale mit Kaffeeobers serviert



Großer Brauner

Ein doppelter Mokka in größerer Schale mit Kaffeeobers serviert



Großer Schwarzer

Ein doppelter Mokka in größerer Schale, auf Wunsch auch „kurz“ serviert



Franziskaner

Eine Melange mit Schlagobers - statt Milchschaumhaube



Melange

Ein Mokka, etwas verlängert, mit warmer Milch versetzt und Milchschaumhaube; in großer Schale serviert



Kleine Schale Gold

Ein Mokka mit heißer Milch aufgegossen und Milchschaumhaube, in einer kleinen Schale serviert



Kaffee verkehrt

Ein Mokka mit sehr viel Milch; ein heller Milchkaffee



Verlängerter Schwarzer

Ein Mokka in einer großen Schale mit heißem Wasser aufgegossen



Verlängerter Brauner

Ein Mokka in einer großen Schale mit heißem Wasser aufgegossen und einem Schuss Kaffeeobers



**Einspänner: Ein Mocca
mit Schlagobers**
in einem Einspännnerglass, mit
Staubzucker extra serviert



Kapuziner
Ein doppelter Mokka mit Schlagobers

Die ordnungsgemäß eingetragenen Aufzeichnungen wurden vom
Servierlehrer

_____ am _____

überprüft.