

Schriftliche Unterlage
für den
praktischen Unterricht
Servieren
2.Klasse
Restaurantfachmann/frau



Name: _____

Klasse: _____

Schuljahr: _____

Lehrbetrieb: _____

Themen 1 Semester

[illegible]

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

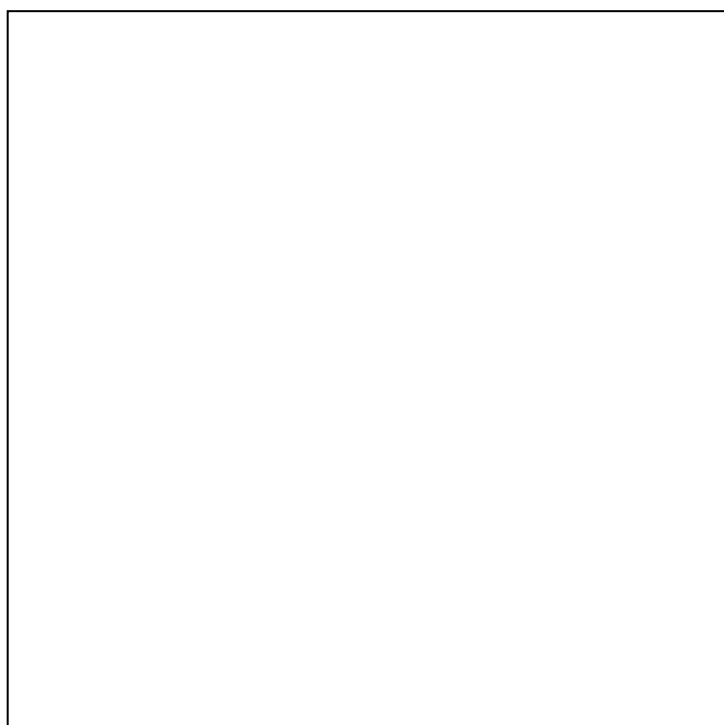
V

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



Weißweinservice

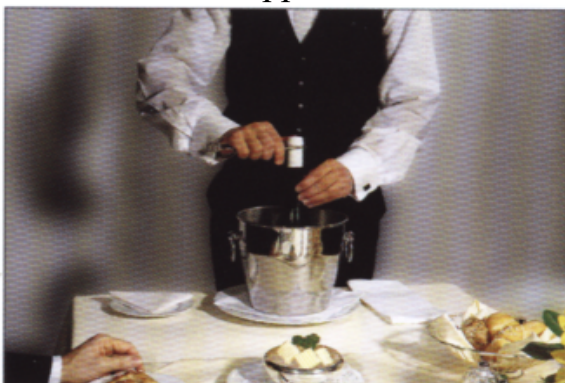
Mise en place Weiß-, Rose- und Schaumwein



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



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

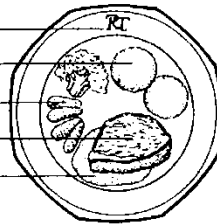
Vignette oben

Sättigungsbeilage rechts

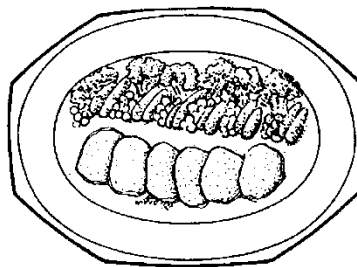
Gemüsebeilage links

Hauptspeise unten

Saft darunter



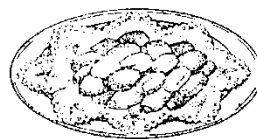
Bei Plattenservice:
Fleischplatten, Gratinplatten



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



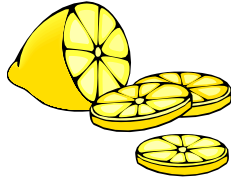
Platte mit Spitzenpapier

MEP beim Anrichten vom Gueridon (Teigwaren)



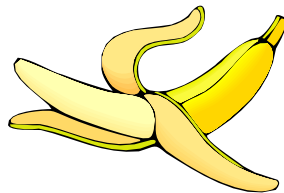
Folgende MEP: _____

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 _____
- 7 _____
- 8 _____
- 9 _____

GETRÄNK:

ARBEITSABLAUF:

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

ANRICHTEN:

Früchte/Obstflambeé

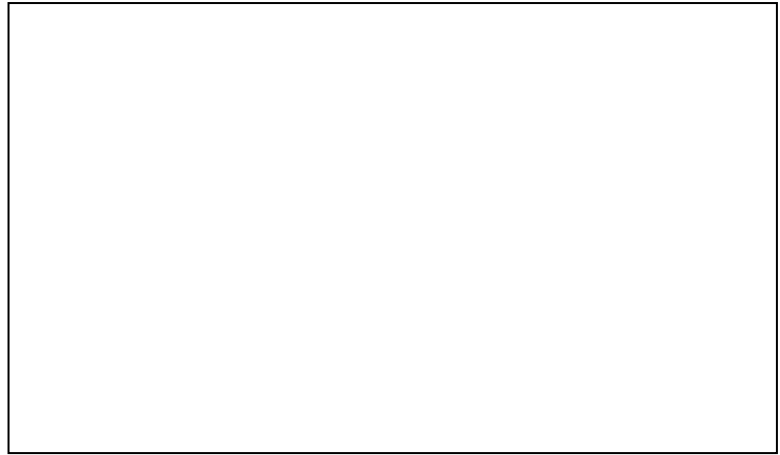
Buch Seite

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 _____

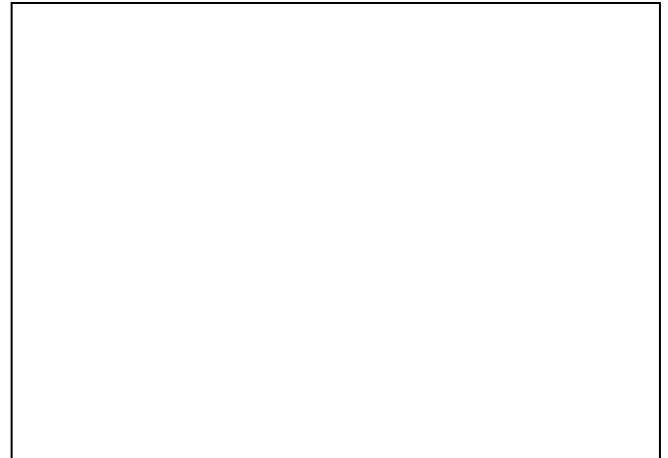
9 _____

Truthahn/Pute Flambée Truthahngeschnetzeltes

Zutaten

150g geschnittene Truthahnbrust
2 cl Pflanzenöl
50 g Butter
3 cl Weinbrand
1/16 Liter Glace de Volaille (Demi glace)
4 cl Obers
4 cl Madeira
Salz, Pfeffer und Muskat
Geschälte Mandeln oder Pistazien

Guèridon



MISE EN PLACE:

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

ARBEITSABLAUF:

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

Beilagen _____

Getränk _____

Filetieren von Fischen (Rund- und Plattfischen)

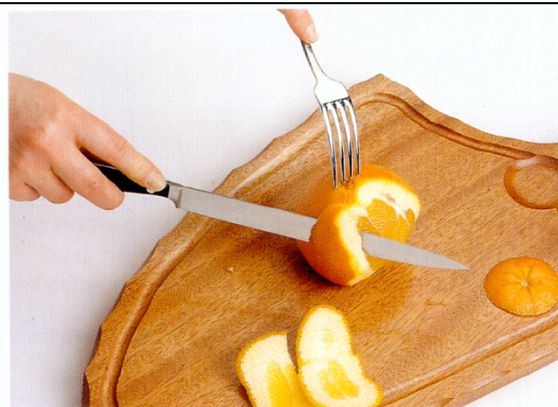
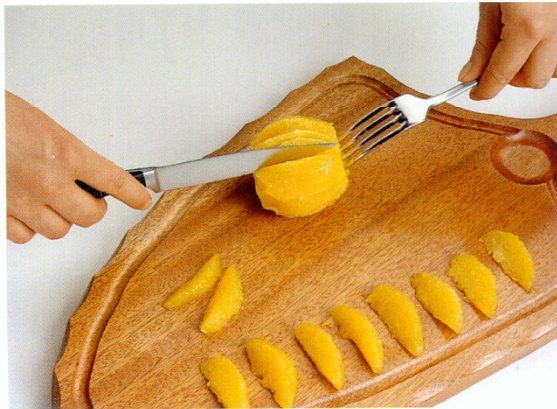
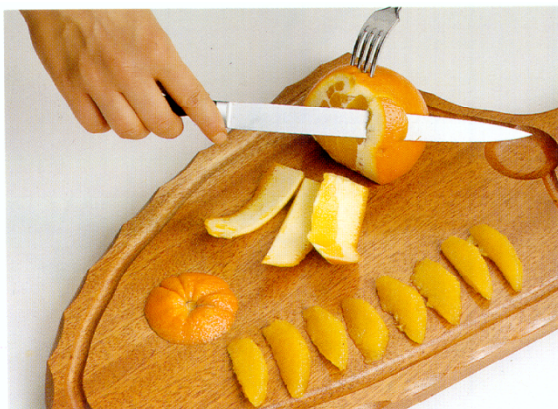
MEP: _____

Arbeitsablauf Seezunge nach Müllerinart

Beilagen: _____

Passende Getränke: _____

Orange filetieren



Banane:

Apfel:

Frühstück Teil 2

Englisches Frühstück

Bevorzugte Speisen und Getränke

Gedeck:

Amerikanisches Frühstück

Bevorzugte Speisen und Getränke

Gedeck:

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 Einspännerglas, mit
Staubzucker extra serviert



Kapuziner
Ein doppelter Mokka mit Schlagobers

KÄSEMESSER-SCHNEIDETECHNIKEN

Die Käsemesser:



Käselyra.

Weichkäsemesser:



Hartkäse- Eingriffmesser:



Serviertemperatur von Käse: _____

Bei Frischkäse _____

Anrichten von Käse:

Richten Sie den Käse nach der Gaumenlogik von

_____ im

Uhrzeigersinn gefällig an!

Die Ecken schauen immer nach _____ !!!

Beigaben zu Käse:

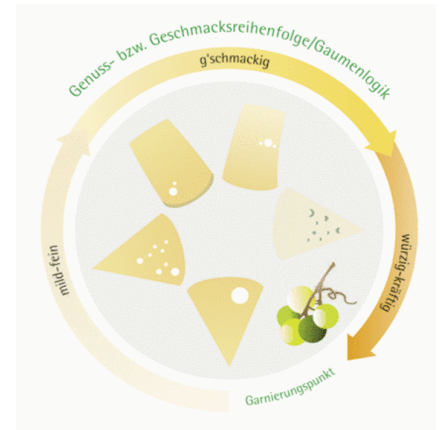
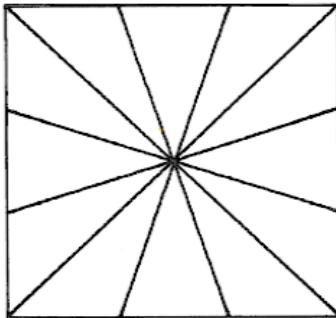
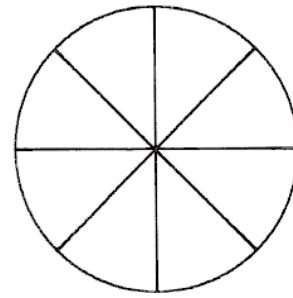


Bild : Ama- Kaesewelten

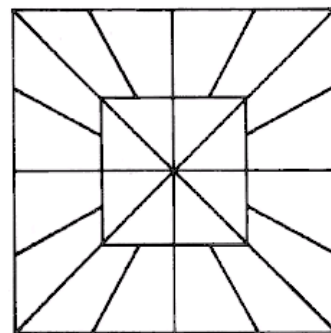
- **Achten Sie auf einen gleich großen Rindenanteil !**
- **Käse immer in gleich große Stücke schneiden!**
- **Als Hauptgericht ca. 180- 200 g 7-8 Käsesorten**
- **Als Nachtisch ca. 80-100g 4-6 Käsesorten**

Beispiele für Schneidearten:

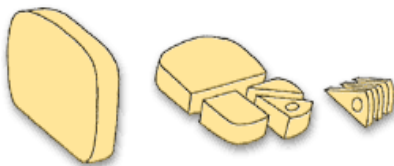
Bei Runden wie z.B. Camembert werden Dreiecke herausgeschnitten.



Auch bei Käse in einer Viereckform wird der Käse in Dreieckform geschnitten

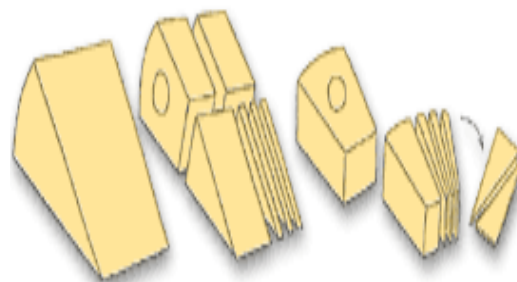
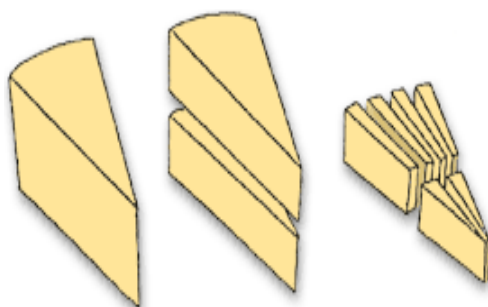
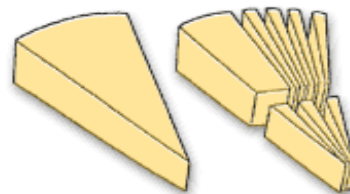


Bei pyramidenförmigen Käsesorten ist das Schneiden in Dreiecksform etwas komplizierter und bedarf entsprechender Übung.



Schnittkäse- Block

Hartkäse Laib Tortenform



Einteilung der Käse nach der Beschaffenheit:

Käsegruppe:

Beispiele:

Friskhäse: _____

Sauermilchkäse: _____

Weichkäse:

- mit Weißen Edelschimmel

- mit Rotkultureifung

- mit Doppelschimmelreifung

- mit Blauen oder grünem Edelschimmel

Schnittkäse:

- mit Rotkultureifung

Hartkäse:

Bierzapfen

- Hierzu gehört etwas Theorie und praktische Erfahrung
- Ist der Bier Hahn voll geöffnet, ergibt das eine große Durchflussmenge, das Bier fließt mit weniger Druck
- Wird die Durchflussmenge verengt, so fließt das Bier mit viel Druck und starker Schaumbildung ins Glas.
- Die Haltung des Bierglases beeinflusst die Schaumbildung
- Jedes Bier muss vorgezapft werden.
- Wenn sich der Schaum gefestigt hat, wird das Glas vollgezapft
- Beim dritten Schritt wird dem Bier die „Krone“ aufgesetzt

Ausschanktemperatur

- Faustregel: 9 ° (8-12°)
- Im Sommer kann die Kühltemperatur um 1 Grad kühler sein als im Winter
- Leichte Biere unten lagern (kühler)
- Starkbiere im oberen Bereich lagern (etwas wärmer)
- Biere in Verbindung mit Speisen sollten grundsätzlich 1 Grad wärmer serviert werden.
- Serviertemperatur nach Gästewunsch ausrichten!

Sauberkeit und Hygiene von Bierzapfanlagen

Schankanlage:

- Reinigung nach Bedarf (Vorschriften sind Mindestanforderungen)

 **„Tägliche Reinigung“ unbedingt erforderlich**

Theke:

- ständige Sauberkeit (Arbeitsplatz)
- besondere Beachtung: Tropfasse mit Gläserdusche

Gläser:

- klargespülte Gläser ohne Reinigungsmittelreste

Tägliche Reinigung des Zapfhahnes:

Die wöchentliche Zwischenspülung:

- Diese dient hauptsächlich der Vermeidung der sogenannten Biersteinablagerungen und verhindert damit übermäßige Schaumbildung.
- Anzuwenden durch die montierten Reinigungsadapter bzw. durch die Reinigungsflaschen/-behälter vom Zapfhahn Spezialisten.

Die Generalreinigung zur Erfüllung der gesetzlichen Mindestvorschriften:

Die ordnungsgemäß eingetragenen Aufzeichnungen wurden vom
Servierlehrer

_____ am _____

überprüft.