

Service Grundwissen

Ausbildungen in Deutschland beruhen auf dem:

Das heißt: Die Ausbildung findet statt in:
Ausbildungsbetrieben /
Berufsschule /









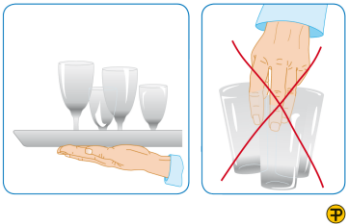
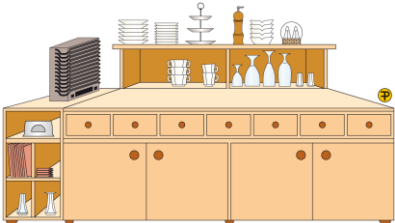

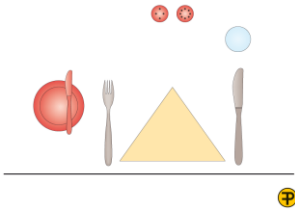


Aufgaben eines Mitarbeiter/in im Service:	Die Qualität im Service dazu gehört...
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•

Häufige Schwachstellen im Service sind:

Unfreundlichkeit	gegenüber Gästen und Kollegen
Unkonzentriertheit	beim Arbeiten
Mangelnde Information	somit schlechte Beratung
Mangelnde Identifikation	mit Ihrem Haus und dessen Ziele

Hier einige Informationen und Wichtige Grundbegriffe und Grundwissen für das Arbeiten im Service

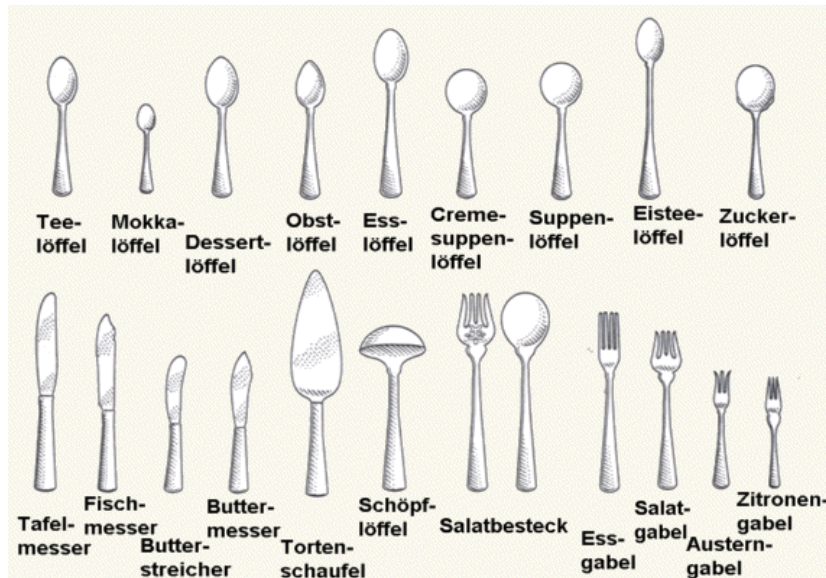
	<p>Einhalten wichtiger Hygieneregeln:</p> <ul style="list-style-type: none"> • • • • •
	<p>Weibliches Servicepersonal</p> <ul style="list-style-type: none"> • • • •
	<p>Männliches Servicepersonal</p> <ul style="list-style-type: none"> • • • •
	<ul style="list-style-type: none"> •

	<ul style="list-style-type: none"> •
	<ul style="list-style-type: none"> • •
	<ul style="list-style-type: none"> •
	<ul style="list-style-type: none"> •
	<p>Menage:</p> <ul style="list-style-type: none"> • •
	<ul style="list-style-type: none"> •
	<ul style="list-style-type: none"> • •
	<ul style="list-style-type: none"> •

Weitere Beispiele Tischeindeckung:



Übersicht Bestecke:



- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.

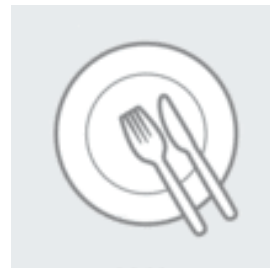
Besteck bitte immer *nur auf einem Teller oder Tablett transportiert!*

Nun aber zum richtigen Eindecken von Besteck:

- Das Besteck wird ca. eine Damennagelbreite von der Tischkante entfernt platziert
- Messer sowie Suppenlöffel liegen stets rechts und Gabeln links vom Teller
- Der Gast arbeitet sich von außen nach innen, also liegt das Hauptgangbesteck direkt neben dem Teller
- Gibt es eine Suppe vor dem Hauptgang, wird der Suppenlöffel rechts neben dem großen Messer platziert
- Ein Vorspeisenmesser liegt demensprechend rechts neben dem Suppenlöffel
- Achtung bei der Vorspeisengabel! Ganz klassisch wird sie links von der Hauptganggabel positioniert. Allerdings wird sie so weit nach oben geschoben, dass der Zackenansatz der Vorspeisengabel beginnt, wo die Zacken der großen Gabel enden
- Der kleine Dessertlöffel liegt – Griff nach rechts gerichtet – waagrecht über dem Teller
- Eine kleine Dessertgabel liegt mit dem Griff nach links unter dem Löffelchen, näher am Tellerrand
- Wenn es ein Brotmesser geben soll, wird dieses senkrecht auf dem Rand des gesonderten Brottellern platziert

Bestecksprache:

Was mache ich mit dem Besteck ausser Essen??? Bestecksprache



--	--	--


Servicerichtlinien

Servicerichtlinien:

-
-
-
-
-

	<ul style="list-style-type: none"> •
<p style="text-align: center;">Tragen von Teller/Praktische Übung</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;">   </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;">   </div> <p style="text-align: center;">Wichtig für das sichere Tragen von Tellern und Tablettis ist grundsätzlich eine gerade Haltung und den Blick geradeaus</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> • 
	<p>Serviceregeln: Gästestörung /Was ist falsch</p> <ul style="list-style-type: none"> • •

Was wird von welcher Seite serviert?

<p><u>Links</u></p>		<p><u>Rechts</u></p>
---------------------	---	----------------------

Die Lieblingssessen der Deutschen:



Was sind Ihre Lieblingssessen und wie werden diese serviert?

Welche Tisch und Tafelkultur gibt es in Ihrem Land?
