



Los 8

HoGa

KW 19

In dieser Woche werden Sie sich mit dem Thema Service, Anforderungen an den Servicemitarbeiter beschäftigen. Eine Hilfestellung finden Sie auf Wikipedia.de **SERVIEREN** eingeben
Das Gebiet ist sehr umfangreich und deshalb bearbeiten wir erstmal Allgemeines

1. Klassische Serviermethoden

Folgende Servierarten werden grundsätzlich unterschieden

1. Amerikanischer Service
2. Englischer Service
3. Französischer Service
4. Russischer Service
5. Deutscher Service

Vor- und Nachteile dieser Serviermethoden und jeweils kurze Beschreibung

2. Eindecken von Tischen

Das Eindecken von Tischen fängt mit der Auswahl der passenden Tischwäsche an.

Welche 4 Arten der Tischwäsche können Sie nennen?

Was bedeutet der Begriff „Bruch“ und was ist dabei zu beachten?

Wie groß sollte der Abstand von der Tischkante sein und warum wird dieser benötigt?

3. Tischdecken – Eindecken – Tisch vorbereiten

Bitte die nachfolgenden Arbeiten nach Zahlen von 1- 7 in die richtige Reihenfolge bringen

Moltons und Tischtücher auflegen

Tische und Stühle ausrichten

Besteck eindecken Grundgedeck

Serviette eindecken bzw. plazieren

Erweitertes Grundgedeck 3-Gang Menü

Wasserglas

Gläser Weißwein + Rotwein

4. Bedienen

Was ist zu beachten wenn Sie für ein erweitertes 4-Gang Menü Besteck eindecken?

Von welcher Seite wird a). serviert b). abgeräumt c). im Bankett nachgelegt d). Getränke eingeschenkt

Nennen Sie 3 gängige Kaffeespezialitäten (sehr vielseitig wer mehr weiß umso besser)

Viel Spaß und ganz viel Erfolg dabei!

Bei Fragen können Sie sich auch gerne per E-Mail oder Microsoft Teams bei mir melden.