

Empfehlungen für die Service-Prüfung

(Stand: August 2018)

Berufsbild: Restaurantfachmann/-frau, Hotelfachmann/-frau, Fachkraft im Gastgewerbe

1. Erscheinungsbild

Damen

Rock mindestens bis kurz vor dem Knie oder Hose
Weiße Bluse
Fliege oder Krawatte oder Halstuch
Saubere, schwarze Schuhe dem Berufsbilde entsprechend
Keine Turnschuhe
Dezenter Schmuck
Unauffälliges Parfüm
Kurze, gepflegte Fingernägel
Eventuell unauffälliger Nagellack
Kein sichtbares Piercing
Ein Ohrring pro Ohr
Nicht bauch- und rückenfrei
Kein nacktes Bein
Passende Konfektionsgröße

Herren

Saubere, gebügelte Stoffhosen
Weißes Hemd
Fliege oder Krawatte
Saubere schwarze Schuhe dem Berufsbilde entsprechend
Keine Turnschuhe
Dezenter Schmuck
Unauffälliges Rasierwasser
Kurze, gepflegte Fingernägel
Kein sichtbares Piercing
Ein Ohrring pro Ohr
Nicht bauch- und rückenfrei
Schwarze Strümpfe
Passende Konfektionsgröße

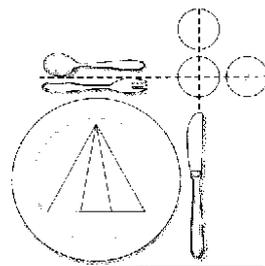
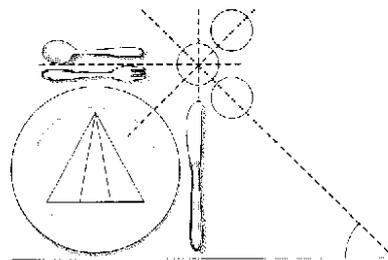
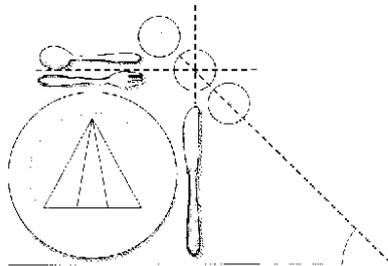
Alternativen: Dirndl, Bistroschürze, Sakko, Weste

2. Vorbereitungsarbeiten

- Besteckteile und Gläser zum Ein- und Nachdecken auf einem mit einer Serviette abgedeckten Tablett tragen.
- Polieren von Besteck und Gläser – nicht auf dem Gästetisch
- Servietten brechen auf dem Gueridon – Handschuhe nicht zwingend nötig
- Tischdecke : gerade, sauber, lochfrei, bei wandseitiger Tischstellung gleiche Überhänge zum Raum hin, bei freistehenden Tischen Überhänge mindestens an den gegenüberliegenden Seiten gleich
- Molton: glatte Seite nach oben
- Tische und Stühle nach Bedarf putzen
- Kerze: nicht wackelig, Wachs an einem frischen Docht soll entfernt sein
- Mise en Place: 5. Gedeck, Menagen, 2 Kühler, Vorleger, Rotwein-, Weißwein-, Wasserglas als Ersatz, Kellnermesser, Streichhölzer oder Feuerzeug, nachzudeckende Besteckteile z.B. Käsebesteck,
- Arbeitsfreundliche Gueridonaufteilung

3. Tisch eindecken

- Stühle abdrehen
- Gedecke genau gegenüberliegend
- Besteck: - Abstände beachten
 - Links maximal 3 und rechts maximal 4 Besteckteile
 - Rest nachdecken (Servicetisch, mise en place)
 - Gabeln entweder gerade oder hochgezogen
- Gläser: - Es soll bei der Prüfung kein Rosewein serviert werden.
 - Aufbau der Gläser:



Gläserpositionen

- Brotteller: - drei Varianten sind möglich



- Brotmesser auf den rechten Brottellerrand, Messerklinge nach links.
- Ausheben des Brottellers spätestens nach dem Hauptgang, frühestens vor dem Hauptgang.
- Brot und Butter vorlegen, Korb kann eingesetzt werden.
Ausnahme FK: Kein Brot vorlegen, nur Brotkorb auf den Tisch einsetzen.
- Aperitif: - Leeres Glas direkt abräumen
- Gefülltes Glas spätestens nach dem ersten Weinservice oder auf Nachfrage abräumen.
- Aperitifglas über dem Teller einsetzen.
- Gläser zu 2/3 füllen

4. Weinservice

- Weißwein gekühlt halten
- In einer Serviette präsentieren und servieren.
- Menge im Glas: Je nach Glasgröße 1/3 bis 2/3 gefüllt
- Entfernen der Kapsel auf oder unter dem Wulst
- Geräuschloses Entfernen des Korkens
- Einschenken des Weines nach dem Probeschluck: erst die Damen, dann die Herren
- Korken auf einem Teller mit Deckchen, auf den Gueridon stellen
- Die Geruchsprobe nimmt der Kellner vor, nicht der Gast, es sei denn der Gast verlangt es (dann nicht mit Korkenzieher dem Gast den Korken reichen).
- Beim Rotweinservice muss das Glas beim Einschenken in die Hand genommen werden

Immer nach Bedarf arbeiten!

...

Nur für Restaurantfachleute

5. Tranchieren

- Das Fleisch präsentieren, so dass jeder Gast von der angerichteten Platte Kenntnis nehmen kann.
- Immer mit beiden Händen arbeiten.
- Das Fleisch mit Vorlegern auf die Platte zurück legen.
- Schneiden der Tranchen zügig und gleichmäßig
- Tranchierbesteck und Tranchierbrett direkt abräumen.
- Zwei Teller gleichzeitig anrichten.
- Saucenspiegel
- Sättigungsbeilage links, Gemüse rechts
- Endstücke nicht mitservieren.
- Nachservice mit neuem Besteck und neuen Tellern, die am Gueridon angerichtet werden (nur wenn Teller des Gastes leer, ansonsten vorlegen im Nachservice)
- Bei Tellern mit Vignette ist zu beachten, dass diese nach oben, der Hauptbestandteil des Gerichts zum Gast zeigt.

6. Käseservice vom Brett

- Käsebrett präsentieren
- Beschreibung der Käse (Name, Herkunft, Milchart, Geschmack)
- Für jeden Käse ein Messer (muss nicht unbedingt ein Käsemesser sein, kann auch ein normales Messer sein)
- Gästewünsche erfragen
- Schneiden des Käses je nach Käseform
- Kleine Portionen, wenn der Käse als Nachspeise serviert wird
- Anrichten des Käses nach Geschmacksrichtung von mild nach kräftig, wobei der milde Käse auf 6.00 Uhr vor dem Gast steht
- Brot- und Butterservice