

## Kursinhalte und Themen von servicekurs.ch

### SERVICEREGELN + TISCH DECKEN

- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| a) Servicearten und Serviceabläufe | Welche Servicearten und –abläufe gibt es?           |
| b) Serviceregeln – Grundregeln     | Wie lauten die Serviceregeln?                       |
| c) Servietten falten               | Was gibt es beim Falten von Servietten zu beachten? |
| d) Tischtuch                       | Wie decke ich ein Tischtuch korrekt?                |
| e) Eindecken und Gedecke           | Wie decke ich korrekt?                              |

### SERVICE SPEISEN

- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| f) Korrektes Servieren von Speisen | Wie serviere ich Speisen?                     |
| g) Tellertragen Technik            | Wie trage ich 3 Teller? Wie räume ich ab?     |
| h) Vorlegen                        | Wie funktioniert Nachservice und Zangengriff? |

### GETRÄNKE

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| a) Regeln für Getränke     | Welche Regeln gibt es im Getränkeservice?      |
| b) Tragen von Tableau      | Wie trage ich ein Tableau sicher und korrekt?  |
| c) Servieren von Getränken | Was habe ich beim Getränkeservice zu beachten? |

### WEIN

- |  |  |
|--|--|
| a) Weinwissen – kompakt                    | Was muss ich auf alle Fälle über Weine wissen? |
| b) Erkennen von Weinfehlern und Korkgeruch | Wie erkenne ich Weinfehler und Korkgeruch?     |
| c) Weinservice vor dem Gast                | Wie funktioniert Weinservice vor dem Gast?     |
| d) Dekantieren                             | Wie und warum dekantiere ich ein Flasche Wein? |

### FACHBEGRIFFE

- |                         |  |
|-------------------------|--|
| a) Fachbegriffe Service | Welche Service-Fachbegriffe sind für mich wichtig? |
| b) Fachbegriffe Küche   | Welche Küchen-Fachbegriffe muss ich kennen?        |

### MEIN EINSATZ

- |   |  |
|---|--|
| a) Plattformen (Online)                     | Welche Plattformen gibt es?                  |
| b) Betriebe und Einsätze                    | Wie komme ich an Betriebe und Einsätze?      |
| c) Mein 1. Einsatz (in einem neuen Betrieb) | Wie bereite ich mich auf meinen Einsatz vor? |
| d) L-GAV, Lohnabrechnung, AHV, BVG, usw.    | Was und warum ist im L-GAV wichtig für mich? |
| e) Finanzen                                 | Wie ist die Entlohnung?                      |

### DIVERSES und HÄUFIGE FRAGEN

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| a) Auftreten                | Worauf habe ich bei Kleidung zu achten?          |
| b) Hygiene                  | Was habe ich im Service zur Hygiene zu beachten? |
| c) Arbeitssicherheit        | Wie kann ich Unfälle verhindern?                 |
| d) Aus- und Weiterbildungen | Welche Weiterbildungen gibt es?                  |