

## Herzlich willkommen zu servicekurs.ch von gobek7

### Kursinhalte und Themen

#### SERVICEREGELN + TISCH DECKEN

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

#### SERVICE SPEISEN

- |  |   |
|--|---|
| f) Korrektes Servieren von Speisen             | Wie serviere ich Speisen?                 |
| g) 3 Teller tragen Technik – Erklären und üben | Wie trage ich 3 Teller? Wie räume ich ab? |
| h) Nachservice = Vorlegen                      | Wie funktioniert Nachservice?             |

#### GETRÄNKE

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| a) Regeln für Getränke               | Welche Regeln gibt es bei Getränken zu beachten? |
| b) Tragen von Tableau                | Wie trage ich ein Tableau korrekt?               |
| c) korrektes Servieren von Getränken | Wie serviere ich Getränke korrekt?               |

#### WEIN

- |  |  |
|--|--|
| a) Weinwissen – kompakt                    | Was muss ich über Weine wissen?                |
| b) Öffnen einer Flasche                    | Wie öffne ich eine Flasche Wein?               |
| c) Erkennen von Weinfehlern und Korkgeruch | Wie erkenne ich Weinfehler und Korkgeruch?     |
| d) Weinservice vor dem Gast                | Wie funktioniert Weinservice vor dem Gast?     |
| e) Dekantieren                             | Wie und Warum dekantiere ich ein Flasche Wein? |

#### FACHBEGRIFFE

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| a) Fachbegriffe Service | Welche 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) Finanzen                                 | Wie ist die Entlohnung?                      |
| d) Mein 1. Einsatz (in einem neuen Betrieb) | Wie bereite ich mich auf meinen Einsatz vor? |
| e) Lohnabrechnung                           | Was muss ich dazu wissen?                    |
| f) AHV, BVG, usw.                           | Wie kontrolliere ich, ob alles korrekt ist?  |

#### 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        | Was kann passieren?                              |
| d) Betreuter Einsatz        | Wie komme ich zum Praxiseinsatz?                 |
| e) Aus- und Weiterbildungen | Welche Weiterbildungen gibt es?                  |