

Kursinhalte und Themen von servicekurs.ch

SERVICEREGELN + TISCH DECKEN

- a) Servicearten und Serviceabläufe
- b) Serviceregeln – Grundregeln
- c) Servietten falten
- d) Tischtuch
- e) Eindecken und Gedecke

Welche Servicearten und –abläufe gibt es?
Wie lauten die Serviceregeln?
Was gibt es beim Falten von Servietten zu beachten?
Wie decke ich ein Tischtuch korrekt?
Wie decke ich korrekt?

SERVICE SPEISEN

- f) Korrektes Servieren von Speisen
- g) Tellertragen Technik
- h) Vorlegen

Wie serviere ich Speisen?
Wie trage ich 3 Teller? Wie räume ich ab?
Wie funktioniert Nachservice und Zangengriff?

GETRÄNKE

- a) Regeln für Getränke
- b) Tragen von Tableau
- c) Servieren von Getränken

Welche Regeln gibt es im Getränkeservice?
Wie trage ich ein Tableau sicher und korrekt?
Was habe ich beim Getränkeservice zu beachten?

WEIN

- a) Weinwissen – kompakt
- b) Erkennen von Weinfehlern und Korkgeruch
- c) Weinservice vor dem Gast

Was muss ich auf alle Fälle über Weine wissen?
Wie erkenne ich Weinfehler und Korkgeruch?
Wie funktioniert Weinservice vor dem Gast?

FACHBEGRIFFE

- a) Fachbegriffe Service
- b) Fachbegriffe Küche

Welche Service-Fachbegriffe sind für mich wichtig?
Welche Küchen-Fachbegriffe muss ich kennen?

MEIN EINSATZ

- a) Plattformen (Online)
- b) Betriebe und Einsätze
- c) Mein 1. Einsatz (in einem neuen Betrieb)
- d) L-GAV, Lohnabrechnung, AHV, BVG, usw.
- e) Finanzen

Welche Plattformen gibt es?
Wie komme ich an Betriebe und Einsätze?
Wie bereite ich mich auf meinen Einsatz vor?
Was und warum ist im L-GAV wichtig für mich?
Wie ist die Entlohnung?

DIVERSES und HÄUFIGE FRAGEN

- a) Auftreten
- b) Hygiene
- c) Arbeitssicherheit
- d) Aus- und Weiterbildungen

Worauf habe ich bei Kleidung zu achten?
Was habe ich im Service zur Hygiene zu beachten?
Wie kann ich Unfälle verhindern?
Welche Weiterbildungen gibt es?