Serviceablauf

* Planung:
  + Das Menü und die Essenszahlen ermitteln.( Internet-Homepage der Schule)  
    Link: <http://www.tourismusschulen-bludenz.at/07Service/Menüplan.htm>
  + Ausfüllen der Diensteinteilung  
    Ausfüllen des Tischplanes  
    Link: <http://www.koelly.at/schule/erster-jahrgang/organisation/>  
    **Datei: Service Planung für den Serviceleiter bzw. die Serviceleiterin**

[Download](http://www.koelly.at/app/download/7116852386/Sitzplan-Schule++132+Personen.doc?t=1355135245)

**Tischplan für 132 Personen im Speisesaal**  
Verwende diesen Plan für die Planung als Serviceleiter  
beim Mittagsservice!  
Sitzplan-Schule 132 Personen.doc  
Microsoft Word Dokument [98.0 KB]  
[Download](http://www.koelly.at/app/download/7116852386/Sitzplan-Schule++132+Personen.doc?t=1355135245)

* + Ausfüllen der Checkliste
  + Ausfüllen der Mise en place Liste:  
    Serviceart bestimmen (Einstellen, Vorlegen, Anrichten, Gloschenservice)  
    Inventar – Anrichten in der Küche – mit Küchenchef absprechen  
    Mise en place für den Service laut Anrichteweise in der Küche zuordnen  
    Mengenangabe und warum bzw . kalt zum Inventar schreiben
  + Diese Planung ist als Vorbereitung zuhause vom Serviceleiter zu erstellen.
  + Durchführung:  
    - Abklären ob Essenszahlen und das Menü mit der Planung übereinstimmen  
      (mit Küchenchef)
    - Servicemeeting:
      * Teilt den MitarbeiterInnen die Stationen zu
      * Teilt die Aufgaben zu (Mise en place, Restaurant decken, Office arbeiten)
      * Kontrolliert die Sauberkeit und Vollständigkeit der MitarbeiterInnen
    - Serviceablauf:
      * Gäste platzieren
      * Wasser einschenken, Getränke servieren
      * Suppen servieren
      * Suppen abservieren
      * Nicht verwendete Gedecke vom Tisch entfernen
      * Salat servieren
      * Hauptspeise laut Servierart servieren  
        (beim Vorlegen warme Teller vorher an den Tischen einstellen)
      * Supplement rechtzeitig abrufen und servieren
      * Getränke nachschenken nicht vergessen
      * Hauptspeise Abservieren
      * Abbröseln, Dessertbesteck runterziehen und Menagen vom Tisch entfernen
      * Dessert servieren
      * Dessert abservieren
      * Zwischendurch Mi se en place Arbeiten verrichten!!!!!!!
      * Gäste verabschieden