Serviceablauf

* Planung:
	+ Das Menü und die Essenszahlen ermitteln.( Internet-Homepage der Schule)
	Link: [http://www.tourismusschulen-bludenz.at/07Service/Menüplan.htm](http://www.tourismusschulen-bludenz.at/07Service/Men%C3%BCplan.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**



**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%2B%2B132%2BPersonen.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