

# Inhalt

- Das französische Service-System
- Ideale Trink- und Serviertemperaturen
- Servieren von Bier
- Biergläser
- Servieren von Wein



# Das französische Service-System

(Chef-de-rang System)

Dies ist der teuerste und aufwändigste Service und nur in Spitzenhotels und – restaurants zu finden. Es ist viel Servicepersonal notwendig, Pflichten und Verantwortungen sind eindeutig zugeordnet.



# Französisches Service-System (Chef-de-rang system)

**Der Restaurantmanager**

**Der maître d'hôtel (chef de service )**

**Mehrere Oberkellner**

**Weinkellner (chef de vin)**

**Assistenten des Weinkellners (commis de vin)**

**In der Vergangenheit:**

1 Station = 30 Gäste

Leiter **chef de rang**

Erster Kellner **demi-chef**

Vordergrundkellner **commis de rang**

Hintergrundkellner **commis de suite**

Läufer **Commis débarrasseur**

Lehrling **apprentis**

**Heute:**

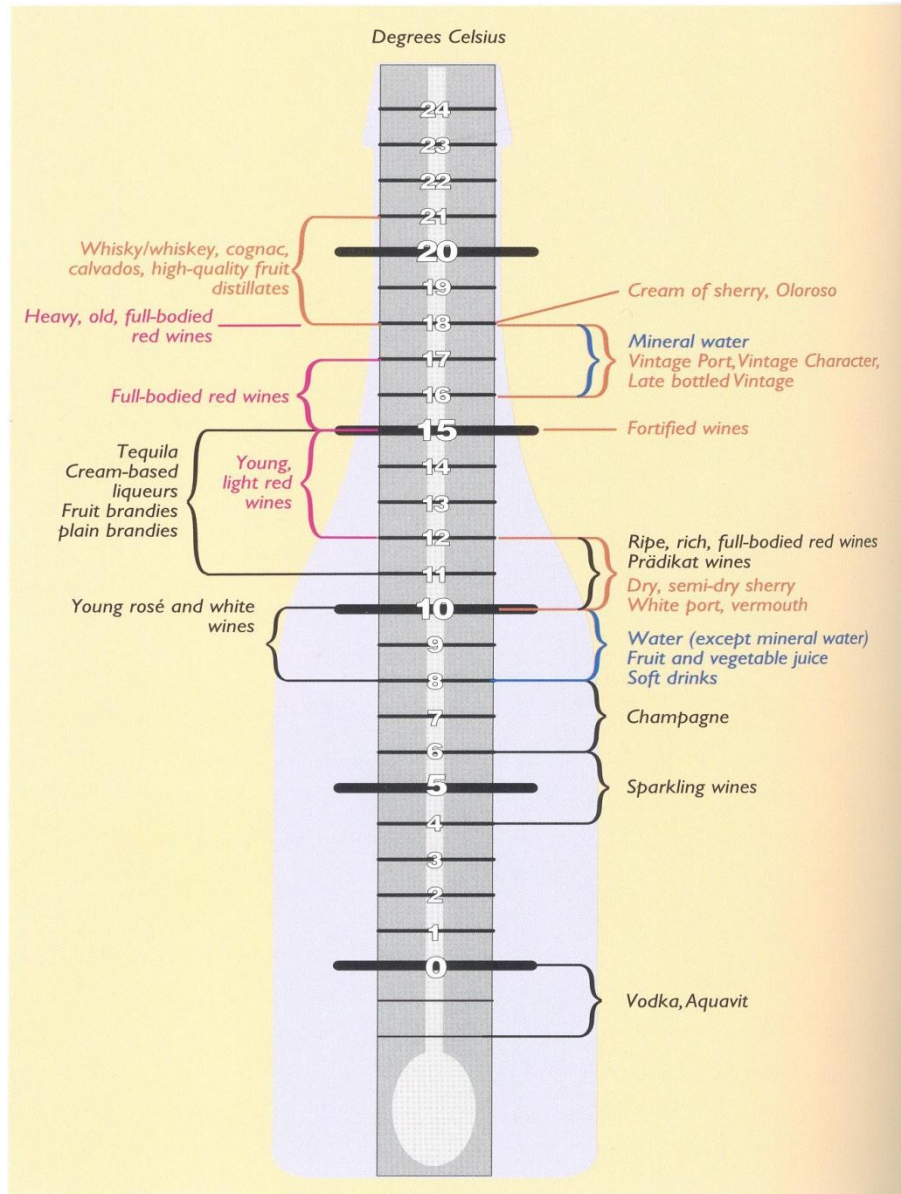
1 Station = 20-25 Gäste

Leiter **chef de rang**

Vordergrundkellner **commis rang**

Lehrling **apprentis**

# Ideale Trink- und Serviertemperaturen



# Ideale Trink- und Serviertemperaturen

## Nicht-alkoholische Getränke:

Die ideale Trinktemperatur liegt zwischen 6 und 10°C.

## Bier:

Die ideale Trinktemperatur ist 8°C.

Temperaturschwankungen sollten vermieden werden, damit keine Kohlensäure verloren geht. Warmes Bier produziert mehr Schaum, wobei es die erfrischende Kohlensäure verliert und an Geschmack einbüßt. Wenn das Bier zu kalt ist, wird es trüb, verliert das natürliche Leuchten, schäumt nicht und ist nicht servierfähig.

# Ideale Trink- und Serviertemperaturen

## Wein:

Wein muss mit der richtigen Trinktemperatur serviert werden, damit er sein volles Bouquet und Aroma sowie seinen Charakter und Geschmack entfalten kann.

# **Servieren von Bier**

## **Zapfen von Fassbier**

Die Voraussetzungen für das richtige Servieren von Bier sind:

- Gute Lagerung.
- Schutz vor direkter Sonneneinstrahlung
- Gleichmäßiger und ununterbrochener CO<sub>2</sub>-Druck.
- Besondere Hygienemaßnahmen für alle Zapfhähne, Bierleitungen und Glaswaren.

Niemals Biergläser für andere Getränke benutzen.

# Servieren von Bier

## Servieren von Flaschenbier:

### **Mise en place:**

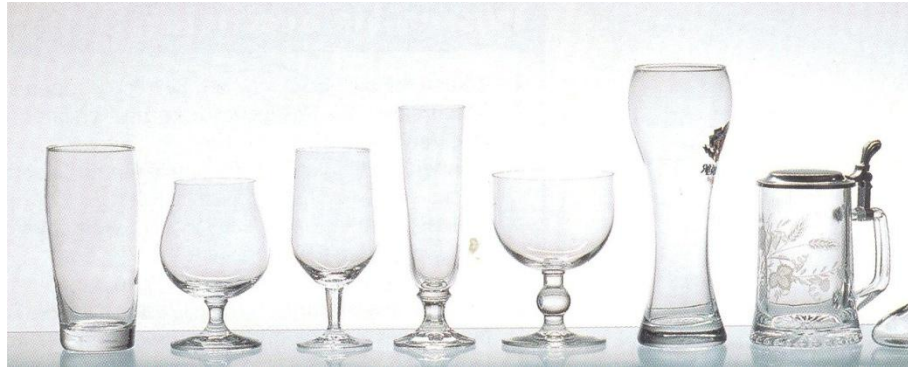
- Servierablage
- Gläser

### **Einschenken von Flaschenbier:**

Wenn Sie Flaschenbier einschenken, nehmen Sie das Glas in die linke Hand, halten es schräg und gießen das Bier langsam ein. Wenn das Bier ohne Schräglage eingeschenkt wird, entweicht zu viel CO<sub>2</sub> und es entsteht zu viel Schaum.



# Biergläser



(Betrachte die Gläser von links nach rechts)

- **Biergläser:** Zum Servieren von Fass- und Flaschenbier.
- **Biersnifter:** Zum Servieren von Fass- und Flaschenbier.
- **Biertulpe:** Zum Servieren von Flaschenbier und auch Fassbier.
- **Berliner Molle:** Gefußtes Glas, zum Servieren von Berliner Weiße.
- **Weißbierglas:** Zum Servieren von Weißbier (Weizen)
- **Henkelbecher, Humpen:** Zum Servieren von Fassbier