**4.5. Eindecken von Tischen**

Familie Stanglmeier wird zu einem Verkaufsgespräch für eine Veranstaltung erwartet.

Decken Sie unterschiedlich gestaltete Tische für das Verkaufsgespräch mit der Familie im Restaurant ein. Dokumentieren Sie die einzelnen Arbeitsschritte und bewerten Sie ihr Ergebnis.

4.5.2 Das erweiterte Gedeck (Menügedeck)



[ Der Suppenlöffel liegt rechts

neben dem großen Messer.



[ Die Zweite Gabel (Mittelgabel) wird

nach oben versetzt.

Das Mittelmesser bleibt auf der

Grundlinie.



[ Das Dessertbesteck (Entremetbesteck)

liegt oberhalb der Serviette,

**Löffel oben, Stiel nach rechts;**

**Gabel unten, Stiel nach links.**



[ Der Brotteller steht links neben der Gabel,

das Buttermesser liegt auf der rechten Seite des Brottellers mit der Schneide nach links und schließt mit der Gabel zum Hauptgang oben ab.

Das Richtglas ca. 1cm über dem Messer zum Hauptgang.

Zum Schluss wird die Serviette gebrochen, alles kontrolliert und ausgerichtet!

**Checkliste zum Eindecken**

1. *Restaurant sauber, gelüftet, angenehmer Geruch, Lichtkontrolle*
2. *Tisch oder Tafel ausrichten (wackelt nicht)*
3. *Molton und Tischwäsche auflegen, zuerst den Guéridon*
4. *Stühle ausrichten*
5. *Mundservietten auflegen oder Platzteller einstellen*
6. *Ausdrehen der Stühle*
7. *Besteckteile eindecken (Handschuhe)*
8. *Brotteller eindecken*
9. *Gläser einstellen, auf Gläserstellung achten*
10. *Platzieren der Tischdekoration (oder als 4. Arbeitsgang)*
11. *Einsetzen der Menagen*
12. *Mundservietten am Guéridon brechen und einstellen*

*(oder als 6. Arbeitsgang)*

1. *Auflegen oder einstellen der Menükarten*
2. *Stühle eindrehen und ausrichten*
3. *Endkontrolle*
4. *Evtl. Mise en Place*

Beim Eindecken auf die Hygiene und Laufrichtung achten!