**4.5 Eindecken von Tischen**

Für die Vorbereitung des Restaurants für den À-la-carte-Service, haben Sie den Auftrag bekommen, die Tische mit einem Grundgedeck einzudecken.

Zusätzlich entwerfen Sie eine Checkliste für das standardisierte Eindecken in Ihrem Betrieb.

**4.5.1 Das Grundgedeck (frz. Couvert)**

Alles was der Gast zum Verzehr von Speis und Trank benötigt:

Besteck, Gläser, Teller (Platz-, evtl. Brotteller), Servietten, Menagen

**Im Office** wird alles abgezählt, vorbereitet und poliert!!!

**Gaststuhl**

**Tischkante**

 Die Serviette bildet den Mittelpunkt des Gedeckes,

ca. 1 cm von der Tischkante entfernt.

Man nennt diesen Vorgang: „Platz markieren“.



**Gaststuhl**

 Tafelmesser **rechts**, Schneide nach links

 Tafelgabel **links** von der Serviette, **1 cm** von der Tischkante entfernt, auf der **Grundlinie**.

 Besteckabstand = Breite eines großen Tellers



**Gaststuhl**

 Das Glas steht ca. **1 cm** über der Messerspitze

des Hauptgangmessers.

Man nennt dieses Glas auch **Richtglas**.

Erst zum Schluss wird die Serviette auf dem Guéridon oder Servicetisch gebrochen und alles noch einmal kontrolliert!

**Checkliste zum Eindecken**

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

Beim Eindecken, immer im Uhrzeigersinn um den Tisch laufen!