

Jules Klopfenstein

# Der Tafeldienst

im

Hotel-, Restaurant- und Café - Gewerbe

Deutsche Bearbeitung

von

F. Wagner



Mit 30 Abbildungen

Selbstverlag des Verfassers J~  
Hotel de la Dent du Midi, Bex (Waäd't)

1929

^

# Inhalt des ersten Teiles

## ERSTES KAPITEL

### Empfang des Gastes •» Haltung und Sauberkeit

## ZWEITES KAPITEL

### Die Getränke

Allgemeines - Offener Wein und Flaschenweine •» Liköre •• Bier  
Zusammengesetzte Getränke » Das Abklären « Champagner » Das  
Spülen der Gläser « Bier: Anstich und Reinigung der Einrichtung

## DRITTES KAPITEL

### Die Mahlzeiten

Das Servieren, die Kundschaft » Anrichtetisch und Anrichtebüfett  
Kleines Frühstück « Lunch und Diner « Restaurationservice  
Das Servieren im Garten

## VIERTES KAPITEL

### Nebendienste

Zigarren •» Spiele - Zeitungen und Zeitschriften » Registrierkasse  
Bons und Rechnungen «• Das Verhältnis zwischen dem Büfett und  
Bedienungspersonal » Tischgeräte und Blumen « Reinigung

## FÜNFTES KAPITEL

### Schlußbetrachtungen

Selbstdisziplin      Disziplin gegenüber dem Prinzipal      Disziplin  
gegenüber dem Gast » Schluß.