



TIPPS & TRICKS

Restaurantfachmann/-frau (RFA/RFF)



Was eine(n) gute(n) Restaurantfachfrau / Restaurantfachmann auszeichnet:

- Pünktliches Erscheinen
- Komplette, ordentliche, saubere Kleidung inklusive benötigtes Equipment wie Stift, Block, Korkenzieher, Serviertuch, ...
- Freundliches, gepflegtes Auftreten
- Einhalten sämtlicher Hygiene- sowie Betriebsvorschriften
- Etwaige Vorbereitung hinsichtlich geplanter Reservierungen, Events, Firmenfeiern o. ä.
- Mise en place optimal vorbereiten (z.B. Sideboards mit genügend Reservebesteck, -menagen, Tischdecken, u. ä. vorbereiten)
- Genaues, umsichtiges Arbeiten
- Nicht aufdringlich sein aber immer im Interesse der Firma und „verkaufsfördernd“ arbeiten z. B. eine weitere Flasche Wein anbieten
- Vermeidung bzw. Minimierung von Gefahrenquellen am Arbeitsplatz im Eigeninteresse aber auch im Interesse der KollegInnen und vor allem für die Sicherheit der Gäste
- Gute Kenntnis von Fremdsprachen wie z. B. Französisch und Italienisch, allen voran Englisch



Die nachfolgende Tabelle erläutert dir einige für RFA/RFF relevante Fachbegriffe:

A la carte Freie Auswahl der Speisen & Getränke aus der Speisekarte (keine Menüvorgabe)

A la minute Das Servieren von Speisen ohne vormaliges Aufwärmen

Amuse-Gueule Kleine Appetithäppchen,
Amuse-Bouche die vor dem Menü gereicht werden

Aperitif wird vor dem Essen serviert, um den Appetit anzuregen (i.d.R. alkoholisch)

Bain-Marie Ein Wasserbad mittels eines Behälters aus Metall, der zum Warmhalten von Speisen dient

Baiser Gebäck aus Eisschnee und Zucker

Bankett Festessen zu besonderen Anlässen

Barista Kaffeespezialist/in

Bartender Berufsbezeichnung für Barkeeper, Barmixer, Barmann oder Schankkellner

Branntwein Flüssigkeit mit hohem Alkoholgehalt, beschränkt auf Destillate aus Wein

Chafing Dish Der Chafing Dish ist ein Behälter aus Edelstahl zum Warmhalten von Speisen. Der Chafing Dish ist transportabel und steht auf einem Gestell mit Heizvorrichtung.

Dekantieren Das Umfüllen von Wein aus der Flasche in eine Karaffe

Digestif Verdauungsschnaps

Hors d'œuvre Der Begriff Hors d'œuvre kommt aus dem französischen Sprachbereich und heißt Vorspeise

Mise en place Der französische Fachbegriff „Mise en Place“ bedeutet „an den rechten Ort gestellt“ oder Bereitstellung

Napperon Französischer Begriff für Tischdecke/Tischläufer

Qualitätswein Qualitätsweine sind Weine höherer Güteklassen von genehmigten Rebflächen und zugelassenen Rebsorten, Weine aus dem mittleren Qualitätsbereich, die nur geringfügig gezuckert werden dürfen.

Tip/Tronc Trinkgeld

NOTIZEN
