

Empfehlung des Prüfungsausschusses der IHK Trier

### **Eindecken einer festlichen Tafel**

**(alle Arbeiten werden im Uhrzeigersinn durchgeführt)**

#### **Vorarbeiten**

- Tische ausrichten, auf Standfestigkeit prüfen; abwischen
- Stühle auf Sauberkeit kontrollieren; ausrichten; ausdrehen (im Uhrzeigersinn arbeiten)
- Hände waschen

#### **Mise en place:**

- Persönliches Arbeitsmaterial vorzeigen (Korkscheiben; Streichhölzer; Kellnermesser; Block; Stift; Nähzeug)
- Gueridon
- Poliertücher (aus Leinen oder Halbleinen); Schwammtücher; Eimer; Essig; Spülmittel; Tablett; Teller; Handservietten; Molton; Tischtuch; Gläser; Besteck; Couvertteller; Couvertmesser; Servietten (erst nur zum Ausrichten verwenden; später falten); Menagen(gefüllt, Salz und Pfeffer) auf dem Gueridon; Salz darf auf dem Tisch stehen; alles polieren (Gläser **dann** Besteck dürfen eingetaucht oder über Wasserdampf poliert werden; Ergebnis muss stimmen)

#### **Eindecken:**

- Molton auflegen
- Tischdecke fachgerecht auflegen; Oberbruch zum Fenster; vom Eingang gesehen rechts;
- Stühle eindrehen
- Gedeckmitte mit Servietten festlegen; als Ausrichthilfe auf Viertel gefaltete 50er Serviette verwenden, 2cm oben, unten und auf beiden Seiten je 1cm zugeben.
- Stühle ausdrehen
- Besteck auflegen (Grundlinie 1 cm über der Tischkante)  
Hauptgang erst alle Messer, dann alle Gabeln  
Warme Vorspeise  
Suppenlöffel  
Kalte Vorspeise  
Dessert
- Besteckteile: parallel; gerade; senkrecht zur Tischkante; gleichmäßige Abstände
- Couvertteller: systematische Ausrichtung (Bezugslinien müssen erkennbar sein) schließen mit der Vorspeisengabel oder mit der Hauptganggabel ab
- Gläser:
  - Richtglas im Schnittpunkt zwischen Hauptgangmesser und der Mittellinie des Dessertbestecks
  - Wasserglas darf eingedeckt werden; zum Gast hin; Glas zum Dessert darf auf dem Gueridon platziert werden; Wasserglas kann in Reihe gestellt werden; im Dreieck darf das Wasserglas auch nach vorne ausgerichtet werden
  - Abstand: gleichmäßige Aufteilung (ca. 5 mm Augenmaß)
  - Gläserstellung: Linien müssen erkennbar sein

- Kleine Korrekturen sind erlaubt; Bestecke und Gläser dürfen nicht mehrfach hin- und her geschoben werden
- Servietten einheitlich ausrichten
- Stühle eindrehen; Sitzkanten müssen mit der Kante der Tischdecke abschließen
- Endkontrolle (mit Abstand vom Tisch) vornehmen
- Eventuell Mängelliste ausfüllen