

УДК 811.112.2(075.8)

ББК 81.2Нем-923

Р44

Главный редактор д-р псих. н., проф., акад. РАО *Д.И. Фельдштейн*  
Зам. главного редактора д-р псих. н., проф., акад. РАО *С.К. Бондырева*

Члены редакционной коллегии:

д-р псих. н., проф., акад. РАО *Ш.А. Амонашвили*; д-р пед. н., член-корр. РАО  
*В.А. Болотов*; д-р псих. н., проф., акад. РАО *А.А. Деркач*; д-р псих. н., проф.,  
акад. РАО *А.И. Донцов*; д-р псих. н., проф., акад. РАО *И.В. Дубровина*;  
д-р псих. н., проф. *В.П. Зипченко*; д-р филол. н., проф., акад. РАО  
*В.Г. Костомаров*; д-р пед. н., проф., акад. РАО *Н.Н. Малофеев*;  
д-р физ.-мат. н., проф., акад. РАО *В.Л. Матросов*; д-р пед. н., проф.,  
акад. РАО *Н.Д. Никандров*; д-р псих. н., проф., акад. РАО *В.В. Рубцов*;  
д-р пед. н., проф., акад. РАО *М.В. Рыжаков*; д-р ист. н., проф. *Э.В. Сайко*

Рецензенты:

доктор языкознания (Нюрнберг, Германия) *Э. Хаништейн*;  
директор филиала Сочинского государственного университета туризма и  
курортного дела в г. Анапе, канд. пед. наук, действительный член Академии  
туризма *И.И. Ашкинадзе*

**Р44 Ресторанный сервис. Restaurant service** : учебное  
пособие / сост. Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. — 4-е изд.,  
стер. — Москва : ФЛИНТА, 2022. — 328 с. : ил. — ISBN  
978-5-9765-0972-6. — Текст : электронный.

Цель пособия — развитие навыков устной речи. Пособие  
снабжено большим количеством фотографий, помогающим  
пониманию немецкого.

Для студентов и преподавателей.

УДК 811.112.2(075.8)

ББК 81.2Нем-923

ISBN 978-5-9765-0972-6

© Алексеева Н.П., Протуренко В.И., 2016

© Издательство «ФЛИНТА», 2016

## INHALTSVERZEICHNIS

Предисловие .....	3
Rezension für das Lehrbuch.....	5
Lektion I. <b>Zur Geschichte des Restaurants</b> .....	7
Lektion II. <b>Die Klassifikation der Restaurants</b> .....	21
Lektion III. <b>Restaurants bei Hotels</b> .....	37
Lektion IV. <b>Die Organisation der Tätigkeit der Restaurants</b> .....	47
Lektion V. <b>Das Personal in der Gastronomie</b> .....	65
Lektion VI. <b>Die Bedienung</b> .....	94
Lektion VII. <b>Servieren</b> .....	120
Lektion VIII. <b>Menü (Speisekarte)</b> .....	175
Lektion IX. <b>Die Arten von Gerichten</b> .....	197
Lektion X. <b>Die Küche der Restaurants und ihr Personal</b> .....	223
Lektion XI. <b>Das Geschirr für das Restaurant</b> .....	259
Lektion XII. <b>Gästesaal von Restaurant</b> .....	280
<b>Anhang</b> .....	286
Литература.....	326