

العلامات للبار السياحي

100 - 120 نجمة واحدة

121 - 140 نجمتان

141 - 165 ثلاث نجوم

مواصفات وأسس تصنيف البار

البيان	الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات	العلامة المستحقة	ملاحظات
1. المبنى	الهندسة المعمارية والواجهات	أن يكون التصميم الخارجي ذا طابع هندسي مميز ويوحى الى وجود بار	ان يكون المبنى مستقل او طابق من مبنى و ان تكون التشطيبات النهائية مكتملة من الداخل والخارج	6		
	لافتة	أن تحمل الاسم التجاري او العلامة التجارية للبار وتدل عليه	وهي التي توضع على مدخل البار والمضاعة والملفتة للنظر على أن تكون مصممة بأشكال هندسية مناسبة.	2		
	لائحة اسعار	تكون في المدخل مضاعة و واضحة للزبائن	وهي اللائحة التي توضع على مدخل البار على أن تكون بداخلها قائمة الاسعار المقررة مكتوبة بخط واضح وبارز وبلغتين احدها عربية ومدون عليها اسم البار ودرجة تصنيفه	2		
	مميزات خاصة			2		
مجموع العلامات				12		
2. مواقف السيارات	المواقف المخصصة لوقوف السيارات	- اعداد كافية من المواقف ضمن حرم البار او خارجه - خدمة التوصيل من السيارة الى باب البار الرئيسي (valet).	يحيث تكون المواقف بموجب عقود رسمية أو من ضمن حرم النادي و باعداد كافية تتناسب مع حجمه	2		
مجموع العلامات				3		
3. انواع	مداخل للبار	مدخل خاص بالزبائن	ان يتوفر مداخل منفصلة للبار كل حسب	2		

		2	طبيعة استخدامه	مدخل الخدمات		المدخل
		2	مثال : نباتات زينة ، موسيقى خلفية ...الخ		مميزات خاصة	
		6				مجموع العلامات

ملاحظات	العلامة المستحقة	العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام	البيان
		2	- الخدمة من الباب إلى الطاولة. يقصد بها أن يقوم مدير القاعة أو أي موظف باستقبال الزبون والترحيب به وتوجيهه إلى الطاولة المناسبة.	خدمة من الباب الى الطاولة خدمة بالداخل الى الطاولة منطقة الاستقبال	المظهر العام للاستقبال	4. الاستقبال
		2	ب- الخدمة بالداخل إلى الطاولة. أن يقوم أحد موظفي الصالة بتوجيه الزبون إلى الطاولة في داخل الصالة.			
		2	ج- منطقة الاستقبال. المقصود بذلك وجود مكان خاص لاستقبال الزبائن وانتظارهم ولتناول بعض المشروبات لحين إعداد الطاولة الخاصة بهم ويجب توفر مشجب لحفظ وتعليق الملابس.			
		2			مميزات خاصة	
		8				مجموع العلامات

ملاحظات	العلامة المستحقة	العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام	البيان
		6	1. ان تكون الارضية مغطاة بالسجاد المقاوم للحريق ولا يحدث عنه كهرباء ساكنة كما يجب ان تكون الارضية من الرخام وخالية من الشقوق او ما يناسبها من المستوى العالي	1. ارضية الصالة 2. نوعية الطاومات 3. نوعية المقاعد 4. الفصيات(الشوك والسكاكين والملاعق) 5. الزجاجيات (الكاسات	1. صالة رئيسية ذات مساحة كافية 2. كاوتنر البار	5. صالة البار
		6	2. من الخشب او من الستنالس ستيل او ما يعادلها	6. -الديكورات 7. الستائر 8. التدفئة والتبريد 9. قائمة الطعام Menu 10. وسائل التهوية 11. نظام العزل الصوتي 12. الانارة) 13. كاوتنر البار		
		6	3. من الخشب المنجد بالقماش او الجلد او ما شابه	14. مجهز المشروبات (Bar (Man		
		4	4. ان تكون مطلية بالفضة مقابضها او ستنالس ذو جودة عالية والبارات ذات الفئة العالية تحمل شعار المحل			
		8	5. كاسات خالية من الشوائب ومناسبة بجميع المقاسات لخدمة كافة أنواع المشروبات وان يتوفر كافة الأطباق المتناسقة			
		6	6. ان يكون من الخشب او ورق الجدران او الجبس من النوعية الجيدة مع وجود لوحات فنية عادية على الجدران			
		2	7. ان تكون مصنوعة من القماش المناسب للديكور او ماشابه			
		4	8 . تكييف بارد /ساخن كافي ومناسب			
		4	9.ان تكون باللغة العربية والانجليزية وان تكون نافرة وغير ممزقة او مشطبة وان يتوفر قائمة منفصلة بالمشروبات مع تحديد الاسعار والضرائب المترتبة.			
		2	10. ان تكون وسائل التهوية كافية ومناسبة			
		8	11. ان يكون نظام العزل الصوتي كافي ومناسب			
		2	12. ان تكون الانارة كافية ومناسبة			
			13. كاوتنر مناسب لحجم الصالة ومجهز بالرفوف والثلاجات ومقاعد متحركة على طول الكاوتنر .			
			14. ان يكون مجهز المشروبات ذو مؤهل			

			علمي وخبرة عملية في تحضير واعداد المشروعات بكافة انواعها .		
		2	مثال : استقبال القنوات الفضائية، العاب حائط الخ	ميزات خاصة	
		72			مجموع العلامات

ملاحظات	العلامة المستحقة	العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام	البيان
		1	أ- التواليت: يجب توفر الشروط التالية : 1- وجود غرف مراحيض بأبواب خشبية جيدة مع وجوب توفر أقفال إشارة. 2- وجود حاملة ورق تواليت وأخرى إحتياط مع وجود سلة مهملات مغلقة بكيس نايلون من الداخل. 3- الجدران مغطاة بالبلاط الصيني أو السيراميك والأرضية من السيراميك. 4- توفر الانارة الكافية المغطاة. 5- وجود ماكينة تعطير او ما شابه 6- ان تكون وسائل التهوية كافية ومناسبة	1. مرافق صحية للرجال 2. مرافق صحية للنساء 3. المغاسل	مرافق صحية منفصلة للرجال والنساء	4.المرافق الصحية والمغاسل
		1	ب- المغاسل. 1- أن تكون من الخزف او الستانلس ستيل ومزودة بالماء الساخن والبارد. 2- وجود مرآة جيدة ذات جوانب مناسبة عليها إنارة كافية. 3- وجود الصابون السائل أو العادي من الحجم الكبير. 4. وجود مجارم ورقية لتنشيف الأيدي ضمن حاملة خاصة أو أجهزة تنشيف كهربائية. 5. وجود سلة مهملات.			
		2	مثال : نباتات زينة، موسيقى خلفية الخ ..		ميزات خاصة	
		13				مجموع العلامات

ملاحظات	العلامة المستحقة	العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام	البيان
		6 1 2 1 1 4 2 3	<p>أ- المساحة ان تناسب مع حجم صالة البار</p> <p>ب- نظافة المطبخ والعاملين به. يشترط في ذلك أن تكون الأرضية مبلطة مع الجدران أما بالبلاط الصيني أو العادي أو السيراميك مع توفير حاويات مغطاة لحفظ القمامة وتوفير النظافة العامة فيه.</p> <p>ج- أن تكون الطاولات من الستانلس ستيل.</p> <p>د- شفاطات ومناخل.</p> <p>يجب توفر هذه العناصر وخاصة شفاطات الهواء لشفط الروائح والدهن مع ضرورة المحافظة عليها نظيفة وباستمرار.</p> <p>هـ- مياه ساخنة جارية في المطبخ.</p> <p>و- توفر المعدات وأواني وآلات المطبخ.</p> <p>ح- توفر المستودعات.</p> <p>يقصد بها مستودعات التبريد والتجميد ومستودعات تخزين الخضار والفواكه والمواد التموينية و مواد التعقيم وغيرها على أن تكون مراعية لشروط الصحة والنظافة العامة.</p> <p>ط- تقسيمات المطبخ.</p> <p>يقصد بها أن يكون المجلى منفصل عن أماكن إعداد الطعام والأدوات الحرارية بعيدة عن اللحوم والأطعمة التي تتأثر بالحرارة.</p>	<p>ان يكون ذا مساحة كافية كما يجب ان يحتوي على ما يلي:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▣ مجلى لغسيل معدات و اواني الطعام والشراب ▣ مكان مخصص لتحضير وإعداد المأكولات الخفيفة ▣ ركن خاص لتحضير المرطبات الساخنة والباردة ▣ معدات التحضير والتجهيز ▣ مكان لتحضير الحلويات والسلطات والكوكيتلات ▣ رفوف خاصة لانواع النبيذ ولانواع المشروبات ▣ طاولات ستانلس ▣ فرن او غاز ▣ ماكينة تصنيع الثلج(مطحون ومكعب) ▣ مناخل و شفاطات ▣ مياه ساخنة وباردة جارية ▣ مستودع خاص بالمواد التموينية ▣ ركن خاص لاستلام الطلبات 	تجهيزات المطبخ وتقسيماته	5.المطبخ
		2			مميزات خاصة	
		22				مجموع العلامات

البيان	الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات	العلامة مستحقة	ملاحظات
6.المرافق الإضافية	انواع المرافق	1. مكتب الادارة والمحاسبة 2. مستودعات للتخزين	وهي عبارة عن المرافق المساندة للخدمات التي يقدمها البار	1 1		
	مميزات خاصة			1		
مجموع العلامات				3		
7.العاملون	الوصف الوظيفي وشروط العمل للعاملين	1. ان يتوفر ادارة للبار ومدير للقاعة 2. لباس خاص و موحد حسب اقسام البار المختلفة 3. ان تتوفر الشروط الصحية للعاملين 4. ان تتوفر المؤهلات العلمية والعملية للعاملين 5. عدد كافي من العاملين لجميع اقسام و مرافق البار 6. ان يتوفر غرفة خاصة لغير واستراحة الموظفين .	1. إدارة البار مدير البار : يقصد بذلك وجود مدير مؤهل ومتفرغ في مكتب خاص يسهل الوصول إليه من قبل الزبائن. مدير القاعة: يقصد به رئيس الخدم في الصالة ويشترط أن ان يكون حاصل على مؤهل علمي وخبرات عملية بذلك 2. الزي الخاص بالعاملين. 1 زي متناسق وموحد لكافة العاملين يحمل شعار المحل. 3. الشكل العام واللياقة الصحية. 2 يقصد بذلك اللياقة الصحية والبدنية للعاملين، مع توفر الشهادات الصحية الرسمية لكل عامل. 2 4- المؤهلات العلمية. 4 وهي وجود خريجو الكليات الفندقية والمؤهلين علمياً. 5- ان يكون عدد العاملين كافي في كافة مرافق البار. 6- مكان خاص لتبديل الملابس: وهو مكان خاص لتبديل الملابس للعاملين بمساحة تتناسب مع عددهم مع توفر الحمامات و وسائل النظافة من فوط التنشيف والصابون و ورق التواليت الصحي.	3 1 2 1 2 2 4		
	مميزات خاصة			2		
مجموع العلامات				17		

ملاحظات	العلامة المستحقة	العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام	البيان
		8	يتم الحكم على ذلك من حيث جودة المواد الغذائية المستعملة ونوعيتها ومذاقها وطريقة تحضيرها واعدادها ويتم الحكم على ذلك بشكل دوري.	طريقة التحضير ونوعية المواد المستخدمة في اعداد الطعام والشراب والقائمين عليها	نوعية وجودة الطعام والشراب	8. جودة الطعام والشراب
		165				المجموع الكلي للعلامات