

مواصفات واسس تصنيف البار

1. المبنى

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات
الهندسة المعمارية والواجهات	أن يكون التصميم الخارجي ذا طابع هندسي مميز ويوحى بوجود بار.	ان يكون المبنى مستقل او طابق من مبنى. 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 على مدخل مضاعة واضحة للزبائن .	وهي اللائحة التي توضع على مدخل البار أو داخله على أن تكون بداخلها قائمة الاسعار المقررة مكتوبة بخط واضح وبارز وبلغتين احداها عربية ومدون عليها اسم المطعم ودرجة تصنيفه.	2
ميزات خاصة	-	-	2
المجموع			12

2. مواقف السيارات

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات
المواقف المخصصة لوقوف السيارات	اعداد كافية من المواقف ضمن حرم البار او خارجه	بحيث تكون المواقف بموجب عقود رسمية أو من ضمن حرم البار وابعاد كافية تتناسب مع حجمه.	2
	خدمة التوصيل من السيارة الى باب البار الرئيسي (valet).		1
المجموع			3

3. انواع المداخل

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات
مداخل البار	مدخل خاص بالزبائن	ان يتوفر مداخل منفصلة في البار كل حسب طبيعة استخدامه	2
	مدخل الخدمات		2
مميزات خاصة	-	مثال : نباتات زينة ، موسيقى خلفية ... الخ	2
المجموع			6

4. الاستقبال

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات
المظهر العام	خدمة من الباب الى الطاولة	يقصد بها أن يقوم مدير القاعة أو أي موظف باستقبال الزبون والترحيب به وتوجيهه إلى الطاولة المناسبة	2
	خدمة بالداخل الى الطاولة	أن يقوم أحد موظفي الصالة بتوجيه الزبون إلى الطاولة في داخل الصالة.	2
	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	-	-	2
المجموع			8

5. صالة البار

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات	
<ul style="list-style-type: none"> ■ صالة رئيسية ذات مساحة كافية ■ كاونتر البار 	ارضية الصالة	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	6	
	نوعية الطاولات	من الخشب او من الستالس ستيل او ما يعادلها	6	
	نوعية المقاعد	من الخشب المنجد بالقماش او الجلد او ما شابه	6	
	الفضيات(الشوك والسكاكين والملاعق)	ان تكون مطلية بالفضة مقابضها او ستالس ذو جودة عالية تحمل شعار المحل	4	
	الزجاجيات (الكاسات والاطباق)	كاسات خالية من الشوائب ومناسبة بجميع المقاسات لخدمة كافة أنواع المشروبات وان يتوفر كافة الأطباق المتناسقة	6	
	الديكورات	ان يكون من الخشب او ورق الجدران او الجبس من النوعية الجيدة مع وجود لوحات فنية عادية على الجدران	8	
	الستائر	ان تكون مصنوعة من القماش المناسب للديكور او ماشابه	6	
	التدفئة والتبريد	تكييف بارد /ساخن كافي ومناسب	6	
	قائمة الطعام Menu	ان تكون باللغة العربية والانجليزية وان تكون نافرة وغير ممزقة وان يتوفر قائمة منفصلة بالمشروبات مع تحديد الاسعار والضرائب المترتبة.	2	
	وسائل التهوية	ان تكون وسائل التهوية كافية ومناسبة	4	
	نظام العزل الصوتي	ان يكون نظام العزل الصوتي كافي ومناسب	4	
	الانارة	ان تكون الانارة كافية ومناسبة	2	
	كاونتر البار	كاونتر مناسب لحجم الصالة ومجهز بالرفوف والثلاجات ومقاعد متحركة على طول الكاونتر	8	
	مجهز المشروبات (Bar Man)	ان يكون مجهز المشروبات ذو مؤهل علمي وخبرة عملية في تحضير واعداد المشروبات بكافة انواعها .	2	
	مميزات خاصة	-	مثال: استقبال القنوات الفضائية، العاب حائط... الخ	2
	المجموع			72

6. المرافق الصحية و المغاسل

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
1	وجود غرف مراحيض بأبواب خشبية جيدة مع وجوب توفر أقفال وإشارات دالة وتوفير التهوية الجيدة وان يكون غطاء المقعدة من الستانلس او الخزف .	مرافق صحية منفصلة للرجال والنساء	مرافق صحية منفصلة للرجال والنساء
1	وجود حامله ورق تواليت وأخرى إحتياط مع وجود سلة مهملات من الستانلس مغلقة بكيس نايلون من الداخل.		
1	الجدران مغطاة بالبلاط الصيني أو السيراميك والأرضية من السيراميك.		
1	توفر الانارة الكافية المغطاة.		
1	وجود ماكينة تعطير او ما شابه.		
1	ان تكون وسائل التهوية كافية ومناسبة.	المغاسل	
1	أن تكون من الخزف او الستانلس ستيل ومزودة بالماء الساخن والبارد.		
1	وجود مرآة جيدة ذات جوانب مناسبة عليها إنارة كافية.		
1	وجود الصابون السائل .		
1	وجود محارم ورقية لتنشيف الأيدي ضمن حامله خاصة أو أجهزة تنشيف كهربائية.		
1	وجود سلة مهملات تحت المغسلة على ان تكون من الستانلس.	-	مميزات خاصة
2	مثال : نباتات زينة، موسيقى ... الخ		
13	المجموع		

7. المطبخ

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
6	المساحة ان تتناسب مع حجم صالة البار.	<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. ▪ مغسلة لغسل ايدي عاملين المطبخ. ▪ مكان لتحضير الحلويات والسلطات والكوكيتيلات. ▪ ركن خاص لتحضير المرطبات الساخنة والباردة. ▪ رفوف بديكور مناسب موزعة على جدران المطبخ ▪ طاولات ستانلس. ▪ فرن او غاز. ▪ ماكنة تصنيع الثلج (مطحون ومثلج). ▪ مناخل و شفاطات. ▪ مياه ساخنة وباردة جارية. ▪ توفير معدات واواني الطعام. ▪ مستودع خاص بالمواد التموينية. ▪ ركن خاص لاستلام الطلبات. 	<p>تجهيزات المطبخ وتقسيماته</p>
1	نظافة المطبخ والعاملين به.		
1	يشترط في ذلك أن تكون الأرضية مبلطة مع الجدران أما بالبلاط الصيني أو العادي او السيراميك مع توفير حاويات مغطاة لحفظ القمامة وتوفير النظافة العامة فيه.		
2	أن تكون الطاولات من الستانلس ستيل.		
1	شفاطات ومناخل.		
1	يجب توفر هذه العناصر وخاصة شفاطات الهواء لشفط الروائح مع ضرورة المحافظة عليها نظيفة وباستمرار		
1	مياه ساخنة جارية في المطبخ.		
4	توفر المعدات واواني وآلات المطبخ.		
2	توفر المستودعات.		
2	يقصد بها مستودعات التبريد والتجميد ومستودعات تخزين الخضار والفواكه والمواد التموينية ومواد التعقيم وغيرها على أن تكون مراعية لشروط الصحة والنظافة العامة.		
3	تقسيمات المطبخ.		
3	يقصد بها أن يكون المجلى منفصل عن أماكن إعداد الطعام والأدوات الحرارية بعيدة عن اللحوم والأطعمة التي تتأثر بالحرارة.		
2	-	-	مميزات خاصة
22	المجموع		

8. المرافق الإضافية

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات
انواع المرافق	مكتب الادارة والمحاسبة	و هي عبارة عن المرافق المساندة للخدمات التي يقدمها البار	1
	مستودعات للتخزين		1
ميزات خاصة	-	-	1
المجموع			3

9. جودة الطعام و الشراب

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

10. العاملون

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
3	إدارة البار. مدير البار : يقصد بذلك وجود مدير مؤهل ومتفرغ يسهل الوصول إليه من قبل الزبائن.	ان يتوفر ادارة للبار و مدير القاعة	الوصف الوظيفي وشروط العمل للعاملين
1	مدير القاعة: يقصد به رئيس الخدم في الصالة ويشترط أن يكون حاصل على مؤهل علمي وخبرات عملية بذلك.		
2	الزي الخاص بالعاملين زي متناسق و موحد لكافة العاملين يحمل شعار المحل .	لباس خاص و موحد حسب اقسام البار المختلفة	
1	الشكل العام واللياقة الصحية. يقصد بذلك اللياقة الصحية والبدنية للعاملين، مع توفر الشهادات الصحية الرسمية لكل عامل.	ان تتوفر الشروط الصحية للعاملين	
2	المؤهلات العلمية وهي وجود خريجي الكليات الفندقية والمؤهلين علمياً .	ان تتوفر المؤهلات العلمية والعملية للعاملين	
2	ان يكون عدد العاملين كافي في كافة مرافق البار.	عدد كافي من العاملين لجميع اقسام و مرافق البار	
4	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.	ان تتوفر غرفة خاصة لغيار و استراحة الموظفين	
2	-	-	
17	المجموع		

مجموع العلامات الكلي: 164



100-120

نجمة واحدة



121-141

نجمتان



142-164

ثلاث نجوم
