

ضبط قواعد

قرار من وزير السياحة والصناعات التقليدية مؤرخ في 31 مارس 1989 يتعلق بضبط أدنى القواعد المتعلقة بالحجم والوظيفة والتصرف في المطاعم المرتبة سياحياً .

أن وزير السياحة والصناعات التقليدية .

بعد الإطلاع على المرسوم عدد 3 لسنة 1973 المؤرخ في 3 أكتوبر 1973 المتعلق بمراقبة التصرف في المؤسسات السياحية المصادق عليها بالقانون عدد 58 لسنة 1973 ، المؤرخ في 19 نوفمبر 1973 .

وعلى المرسوم عدد 4 لسنة 1973 المؤرخ في 3 أكتوبر 1973 المتعلق بمراقبة بناء المؤسسات السياحية المصادق عليها بالقانون عدد 59 لسنة 1973 المؤرخ في 19 نوفمبر 1973 .

وعلى الأمر عدد 511 لسنة 1973 المؤرخ في 30 أكتوبر 1973 المتعلق بتسيير اللجنة الفنية لبناء المؤسسات السياحية .

وعلى الأمر عدد 432 لسنة 1989 المؤرخ في 31 مارس 1989 المتعلق بترتيب المطاعم السياحية .

وعلى القرار المؤرخ في 16 فيفري 1974 المتعلق بضبط الشروط المفروضة للمصادقة على أمثلة بناء المؤسسات السياحية .

قرر ما يأتي :

الفصل الأول - لكي ترتب في صنف من الاصناف المنصوص عليها بالفصل 2 من الأمر المشار إليه اعلاه عدد 432 لسنة 1989 المؤرخ في 31 مارس 1989 يجب ان تستجيب المطاعم السياحية لأدنى القواعد الآتي نذكرها :

الباب الأول - شروط مشتركة

الفصل 2 - يجب على المطاعم المرتبة سياحياً أن :

- تحترم قواعد حفظ الصحة والنظافة والسلامة العامة .

- توفر خدمات مطابقة لسنفها .

كما يجب عليها ان تحافظ خاصة على :

- نظافة المحلات والاثاث ومختلف المنشآت وكامل المعدات .

- صيانة وتعهد التجهيزات .

- اتباع الطريقة المثل في عرض الاطعمة .

- احترام قواعد اعداد الاكلات والقواعد المتعلقة بالكلم حسب العرف

والمعمول به في نطاق المهنة .

- المظهر اللائق للعملة .

- المعاملة الحسنة واللائقة للحرقاء .

الفصل 3 - يجب على المطاعم السياحية أن تقدم لحرفائها زيادة على

لائحة المطعم قائمة أطعمة سياحية تحتوي على ثلاثة اختيارات في كل

مجموعة مأكولات تحتويها لائحة المطعم .

تلصق لائحة المطعم وقائمة الطعام عند مدخل المطعم بمكان مخصص

للغرض ويجب أن تكون محررة بالعربية والفرنسية وبلغة ثالثة تكون اما

الانكليزية أو الالمانية .

تضبط الاسعار تماشياً مع الاكلات المقدمة ويمنع استعمال صيغ مثل

خدمات - حسب الحجم أو حسب الفصل .

وتشتمل الاسعار المحددة للاكلات المعاليم والخدمات ويمنع قبض أي مقابل اضافي بالنسبة للاسعار المحددة بلاحة الطعام وقائمة الاطعمة .

الباب الثاني - شروط خاصة

الفصل 4 - يجب ان تستجيب المطاعم لادنى القواعد المتعلقة بالحجم والوظائف والتصرف الاتي ذكرها ليقع ترتيبها كمطاعم سياحية من صنف شوكة واحدة .

(أ) - أدنى القواعد المتعلقة بالحجم والوظائف :

(1) - المطبخ :

1 - المحلات :

- يتوفر المقدار الكافي من التهوية والتنوير بالمطبخ مع تجهيزه بألة تصريف الدخان ذات قدرة كافية بها مصفاة لازالة المواد الدسمة .

- تغطي المساحة المخصصة للمطبخ ومقصورة المؤونة 25 بالمائة من المساحة الكاملة للمحل .

- ويجب ان تكون ارضية المطبخ مفروشة بجليز مانع للانزلاق وتشكل منحدرًا نحو نقطة تصريف المياه التي تكون محمية بغطاء مشبك ومركب للمياه المستعملة مربوط بالشبكة العمومية لتصريف المياه .

- وتكون شبابيك التهوية محمية باطار مشبك يمنع دخول الحشرات .

- ويكون باب مدخل العملة والتموين مجهزًا باطار من الخشب ذي شبكة ناموسية ومجلاز آلي .

- ويجب أن تغطي حيطان المطبخ والمحلات التابعة له بخزف من اللون الفاتح يبلغ ارتفاعا لا يقل عن مترين (2,00 م) ، يدهن ما ارتفع عن ذلك بدهن زيتي أو ما يشابهه .

ويربط محل المطبخ بالشبكة العمومية للمياه الصالحة للشرب ويوفر الماء الساخن والبارد بالضغط الكافي في كل حين كما يوفر حوضين لغسل اليدين للعملة يركز الأول بمدخل المطبخ والثاني داخله .

- يجب ان لا تمر اية قنوات للمياه المستعملة أو مياه الامطار بداخل المطبخ .

ب - المعدات والتجهيزات :

تحدد المعدات والتجهيزات الواجب توفيرها باستمرار حسب طاقة المطعم .

- يجهز المطبخ بخزانة للتموين اليومي ورفوف ترصيف وطاولة لتسخين الاواني .

كما يجهز بخزانة تبريد وثلاجة تجميد ومبرد قوارير أو ثلاجة عند عدم توفره .

- يوفر بالمطبخ طاقم كامل من القدور وعدد من مقلات ذات احجام مختلفة وأنية للمصلي بحجم الفرن ومصفاة صينية وغربال جيد وطاقم من الطناجر (كاسرونات) وطاقم من السكاكين والآلات لفتح العلب وملاعق مختلفة الاحجام من الاينوكس والخشب وملقعة مشبكة وملقعة مثقبة وقدر فخاري وركاضة ولوحات للقص وخشبية لقطع اللحم .

كما يوفر جهاز طبخ يحتوي على مواقد سريعة وعدة صفائح مسخنة وفرن ومغسل ذي حوضين لغسل اواني الطبخ ومقلاة ومشواة وحوض تسخين ومغسل ذي ثلاثة احواض من الاينوكس لغسل المواعين والاوناي الزجاجية وطاقم الاكل ومغسل بثلاثة احواض من الاينوكس لغسل السمك والخضر وطاقمات عمل مغلقة بالاينوكس من قياس 1,50 متر على 0,60 على الاقل . وسلات مهملات غير منفذة .

ويضبط عدد اواني الطبخ حسب طاقة استيعاب المطعم ولائحته . ويشمل وجوبا اواني حساء واوناي مرق واطباق تقديم من الاينوكس وخمسة اطباق لرفع الاواني المستعملة .

- مكان مخصص لجمع الفضائل .

(2) قاعة الاكل :

- توفر التهوية المناسبة والاضاءة الكافية بقاعة الاكل .

- تغطي المساحة المخصصة لكل طاولة متر مربع بدون اعتبار المراض وبهو الاستقبال وحجرات ملابس العملة .

- يجب أن يوفر اثاث قاعة الاكل رفاة مناسبة وتزويقا معتدلا وأن تجهز القاعة بأجهزة للتدفئة .

- يجب أن تكون القاعة مجهزة بمعدات لعزل الصوت بالمحلات التي توفر لحرفائها عروض موسيقية وحفلات .

(3) دورة المياه المخصصة للحرفاء :

يجب أن تكون دورة المياه المخصصة للحرفاء مستقلة عن تلك التي تكون مخصصة للعملة وتحتوي على :

- مرحاض للرجال وآخر للنساء يجهز كلاهما بحوض بمقعد على كل خمسين مقعد .

- مغسل ومرآة ومندبل لتنشيف الايدي وصابونة على ذمة الحرفاء .

سلة مهملات غير منفذة تعمل بمضغظ بالقدم ومطفاة سجاثر .

- حاملة ادباش بكل مرحاض وحاملة ورق مجهزة وحفنية ذات انبوب مقوى ومجمع لتصريف المياه وفورشة للتنظيف مع صندوق ومزيل للروائح .

- تغطي حيطانها بالخزف على علو 1,80 متر على الاقل .

(4) دورة مياه العملة :

لا يجب ان تكون دورة المياه منفذة على المطبخ ويجب ان تشمل :

- حجرة الملابس مجهزة بخزانات فردية .

- قاعة اغتسال تحتوي : حوض مع مرآة وصابون وفورشة اظافر ومنشفة للايدي نظيفة باستمرار لعشرة مستعملين .

- مرحاض بمقعد لعشرة مستعملين .

دوش مزود بالماء الساخن والبارد ومنشفة لكل خمسة عشر مستعمل .

- يغطي حائط دورة المياه بالخزف الى ارتفاع لا يقل عن مترين .

ب - أدنى القواعد المتعلقة بالتصرف :

(1) - المطبخ :

تحفظ المواد الغذائية في ظروف صحية تمكنها من المحافظة كليا على جودتها وترصف على رفوف من الاينوكس أو ما شابهه ، تحفظ القيمة الصحية لمواد التغذية أو في حاويات أو اواني غير منفذة .

ويجب كذلك أن تبقى بحاويات مبردة نظيفة منظمة ومرصفة بكيفية تفصل المواد عن بعضها لتجنب التلوث كالاتي :

- حاوية مخصصة للحم والسمك والدواجن تكون درجة الحرارة بها ثلاث (3) درجات سنتيقراد .

- حاوية مخصصة للغلال والخضر تكون درجة الحرارة بها ثمانية (8) درجات سنتيقراد .

- حاوية مخصصة للحليب ومشتقاته والمرطبات والزبدة تكون درجة الحرارة بها أربعة (4) درجات سنتيقراد .

حاوية مخصصة للمواد المطبوخة تكون درجة الحرارة بها ثلاث (3) درجات سنتيقراد .

يجب ان تحفظ المواد الغذائية المطبوخة المثلجة باستمرار في درجة حرارية ولا تفوق الثمانية عشر (18) درجة تحت الصفر .

يتكون فريق عملة المطبخ وجوبا من رئيس المطبخ وطباخين اثنين ونادل مطبخ وعمون تنظيف اواني .

ويجب أن يكون رئيس المطبخ ذا كفاءة مهنية مشفوعة أو مؤيدة بالخبرة .

(2) - قاعة الاكل :

يجب ان تكون المائدات مجهزة باغطية صغيرة وفراش قطني ومناديل من القماش تغير الاغطية الصغيرة والمناديل مباشرة عند مغادرة كل حريف للمائدة . يمنع استعمال اغطية صغيرة من الورق .

- يجب أن تكون المواعين والاوناي الزجاجية والاعطية والاغطية الصغيرة والطاقم وزجاجات التوابل من نوعية جيدة وفي حالة صيانة حسنة .

يجب توفير :

- المناديل بكمية تعادل ثلاثة اضعاف عدد الكراسي بالقاعة .

- المواعين والاوناي الزجاجية والطاقم باستمرار بكمية تعادل مرة ونصف عدد الكراسي بالقاعة .

- الاغطية والاعطية الصغيرة بكمية تعادل ثلاثة اضعاف عدد الطاولات بينما يكون عدد زجاجات التوابل بكمية تعادل مرة ونصف عدد الطاولات ومطفاة سجاثر لكل طاولة ذات أربعة أشخاص .

- كمية كافية من المعالق بقاعة الاكل .

- خزانة لترصيف الطواقم وزجاجات التوابل والزيت والخل والاعطية
والمناديل ، توضع في مكان مناسب بين المطبخ وقاعة الاكل . كما يجب توفير
زوج من زجاجات الزيت والخل بكل ثلاث طاولات . ويجب ايجاد التي طبخ
للقهوة والشاي .

- خط هاتف يوضع على ذمة الحرفاء .

- ويجب ان تحتوي لائحة المأكولات على اختيارات متعددة في كل مجموعة
من الاكلات .

- يوفر على ذمة الحرفاء وبصفة مستمرة عدد كاف من لائحات الاكل
والمشروبات .

- تكون المأكولات المقدمة بسيطة وذات نوعية جيدة وبالإمكان تقديمها
مباشرة في صحون .

- يجب ان تحتوي لائحة المشروبات وجوبا على اصناف متعددة من المياه
المعدنية والمشروبات الغازية وعصير الفلال والجة والخمور القومية
ومشروبات الحانة والقهوة والشاي بالتنوع .

- على صاحب المطعم ان يقدم فاتورة تحمل اسم المؤسسة ومرقمة تسجل
بها تفاصيل استهلاك الحرفاء واسعاره .

- يوضع سجل للملاحظات وجوبا على ذمة الحرفاء ويكون تحت المسؤولية
المباشرة لصاحب المطعم .

يتكون فريق قاعة المطعم من :

- رئيس فريق أو رئيس صف يشغل مهمة ناظر مطعم .

- نادل صف لكل عشرين طاقم .

الفصل 5 - ترتب بصنف الشوكتين المطاعم المستجيبة للشروط التالية
زيادة على أدنى القواعد المتعلقة بالحجم والتصرف المتوفرة في المطاعم من
صنف شوكة واحدة .

(1) أدنى القواعد المتعلقة بالحجم والوظائف :

1) المطبخ :

يجب أن يتوفر بالمطبخ :

- بيت مؤونة (الخزن المؤقت للمواد الغذائية المعلبة والمشروبات الكحولية
المعدة للاستعمال اليومي) .

- وعاء لتسخين المأكولات وتلاجة خاصة بالمبردات .

- آلة صنع المبردات .

يتكون فريق عملة المطبخ وجوبا من :

- رئيس مطبخ له كفاءة .

- طبّاخين لهما كفاءة لكل أربعين مقعدا أو جزء منها .

- نادل مطبخ لكل أربعين مقعد أو جزء منها .

- عون لغسل الاواني لكل أربعين مقعد أو جزء منها .

(2) - قاعة الاكل :

يجب أن تغطي المساحة المخصصة لقاعة الاكل مترا وعشرين سنتمترا
مربعا لكل طاولة دون اعتبار المرحاض وبهو الاستقبال وحجرات ملابس
العملة .

يجب ان تجهز قاعة الاكل بمكيف للهواء (بارد وساخن) ويمكن اعفاء
المطاعم الموجودة بالشواطىء من توفير مكيف هواء بارد وان يكون اثاثها من
طراز حسن وان يوفر قسما وافرا من الرفاهة للحرفاء .

يجب ان يكون تزويق قاعة الاكل من الطراز الحسن ، وتكون المواعين
والطواقم والاواني والاعطية من الطراز الحسن . وان تكون المناديل من
القماش طولها ستون سنتمترا (0.60 م) وعرضها أربعون سنتمترا (0.40
م) كما يجب توفير اعطية صغيرة بالطاولات .

- توفير مظافة سجاثر من البلور أو الخزف وسطل ثلج لتقديم الخمر لكل
عدد من الطاولات يساوي ثلثي طاقة المطعم .

- توفير مجموعات كاملة من المواعين والاواني الزجاجية والاعطية .

كما يجب توفير مواد لازالة الاوساخ من الثياب .

(ب) - أدنى القواعد المتعلقة بالتصرف :

يجب تقديم لائحة مطعم لائحة وواضحة الخط وتحتوي على الاقل على :

- ثمانية انواع من الحساء والمفتحات السخنة والباردة .

- اثني عشر نوع من السمك واللحم والدواجن .

- ستة انواع من الحلويات والفواكه .

- تكون المأكولات ذات جودة حسنة جدا .

- تقدم الخدمات على صحون او بعرض على أطباق .

- يتكون فريق عملة قاعة الاكل في تركيبته من :

- مدير للقاعة ذي كفاءة يحسن زيادة على الفرنسية الانكليزية او
الالمانية .

- رئيس صف ذي كفاءة لكل 24 مقعد .

- نادل صف لكل 24 مقعد .

الفصل 6 - ترتب بصنف الثلاثة شوكات المطاعم السياحية المستجيبة
للشروط التالية زيادة على أدنى القواعد المتعلقة بالحجم والتصرف المتوفرة في
المطاعم من صنف شوكتان .

(1) - أدنى القواعد المتعلقة بالحجم والوظائف :

1) - المطبخ :

- يجب تفرقة المطبخ عن قاعة الاكل .

- يجهز المطبخ ببيت تبريد أو خزنة ثانية للتبريد وبفرنين وبمقلاتين
وبمشوى وفرن صغير للتجمير .

(2) - قاعة الاكل :

- يجب أن تغطي المساحة المخصصة لقاعة الاكل مترا وأربعين سنتمترا
مربعا (1.40 م م) لكل طاولة بدون اعتبار المرحاض وبهو الاستقبال
وحجرات ملابس العملة .

- يجب أن يكون اثاث قاعة الاكل من الطراز الرفيع وأن يوفر رفاهة جيدة
للحرفاء .

- يجب ان يكون تزويق قاعة الاكل وجميع المحلات من الطراز الرفيع .

- يجب ان يوفر هذا النوع من المطاعم مجموعات كاملة من المواعين
والاواني الزجاجية والطواقم والاعطية والمناديل الحسنة الجودة .

- تستعمل وجوبا سلات من السعف أو من مادة أخرى لتقديم الخمر
الاحمر .

- توفير الزهور ومنظف الاسنان ومزيل اوساخ وطاولات طهي المأكولات
بالاعداد الكافية .

كما يجب توفير مسخن اصحنة طعام وطاولة تقديم الاكلات لكل مجموعة
من العشرة كراسي .

(3) - بهو استقبال الحرفاء :

يجب ان يصمم مدخل الحرفاء في شكل بهو استقبال يوفر اماكن للجلوس
ويحتوي على حجرة ملابس لوضع ادياش الحرفاء ومرآة تصل الارضية
وهاتف يستعمله الحرفاء .

(4) - دورة المياه :

يجب ان تكون التجهيزات من الطراز الرفيع وفي غاية الاتقان .

كما يجب توفير منشفة للايدي ذات دوران آلي أو مجفف ايدي بالهواء
المدقوع الساخن أو ما يعادله .

مظافة سجاثر بالقرب من حوض الماء ومظافة بداخل المرحاض .

(ب) - أدنى القواعد المتعلقة بالتصرف :

1) المطبخ :

يتكون فريق عملة المطبخ وجوبا من :

- رئيس مطبخ له كفاءة وخبرة مهنية في ميدان الطبخ الرفيع .

- ثلاثة طبّاخين لهما كفاءة لكل خمسين مقعد .

- عونان لغسل الاواني لكل خمسين مقعد .

(2) الخدمات :

الفصل 7 - ترتب بصنف الثلاث شوكات رفيعة المطاعم السياحية المستجيبة للشروط التالية زيادة على أدنى القواعد المتعلقة بالحجم والوظائف والتصرف المتوفرة في المطاعم من صنف ثلاث شوكات .

(1) - قاعة الاكل :

يجب أن يكون تزويق قاعة الاكل من الطراز الرفيع جدا وأن يوفر هذا النوع من المطاعم مواعين وأواني زجاجية وطواقم وأغطية ذات جودة رفيعة .

(2) - العملة :

يتكون فريق العملة وجوبا من :

- مدير قاعة .
- رئيس مطبخ لكل أربعين مقعد .
- رئيس صف ونادلين لكل ستة عشر مقعد .
- عاملين لتقديم الخمر .

وعلى رئيس المطبخ ورؤساء الصف أن يحسنوا زيادة على الفرنسية والعربية لغتين تكون الانكليزية أو الالمانية واحدة منهما .

الفصل 8 - ينشر هذا القرار بالرائد الرسمي للجمهورية التونسية .
تونس في 31 مارس 1989 .

وزير السياحة والصناعات التقليدية
محمد جغام

اطلع عليه
الوزير الأول
الهادي البكوش

توفر المطاعم المرتبة بصنف ثلاثة شوكات طبخا من النوع الرفيع .

يجب تقديم لائحة تحتوي على الاقل على :

- اثني عشر نوع من الحساء والمفتحات الساخنة والباردة .
- عشرين نوع من السمك واللحم والدواجن .
- ثمانية أنواع من الجبن والحلويات والفواكه .

ويجب أن تحتوي لائحة المشروبات زيادة عن المياه المعدنية والمشروبات الغازية وعصير الفلال والجعة ، على أنواع متعددة من الخمور التونسية من أنواع الرفيع وخمر غازي وشمبانيا وقائمة من مشروبات الحانة المختلفة الأنواع ويطلب من الحرفاء يجب توفير المفتحة والمهضمة ، أما بيهو الدخول المعد لهذه الغاية أو بقاعة الاكل .

كما توفر السجائر والسيقار من النوع الرفيع .

وتتم خدمات المطعم على طاولة تقديم الاكلات وبالعرض على الاطباق .

(3) العملة بقاعة الاكل :

يتكون فريق قاعة الاكل وجوبا من :

- مدير قاعة أو رئيس مطبخ أول .
- رئيس صف لكل 16 مقعد .
- نادل صف لكل 16 مقعد .
- عونان لتقديم الخمر .

يجب أن يكون نصف عملة المطبخ والقاعة متخرجين من مدرسة سياحية .