

في العوائد العامة للخدمة الرئيسية ٥٠٪  
والاكتفاء ٥٠٪ بقدرات الكوادر  
وضمة عالميا بخدمة العربية ،  
والاستخدام من المطاعم الفاخرة ، حيث يتم

الاطعام على الطريقة لمقدم على الأطباء ومعدات خاصة مزودة بسطوانات  
الأكل الأكثر مساخنا إلى جانب مادة الصينوف . وأهم العوائد :

١- استخدام حرية التصريح لوضع الطعام عليهما قبل تقديمه للصينوف . ٤ >  
٢- استخدام الصواني الفضية لوضع المأكولات الماهرة لتقدمها للصينوف . ٤ >

٣- سياتحان سطات الحفظ على درجة حرارة الطعام . ٤ >  
٤- يقوم بأخذ الطلبات رئيسي المصنفي . ٤ >

٥- توضع الأكوام والأطباق النظيفة على سيار الصينف . ٤ >

٦- توضع مناجين القصورة على سيار الصينف بعد إزالة كل الأطباق . ٤ >

٧- تقدم كل المأكولات من سيار الصيد . ٤ >

٨- ترفع بقايا الطعام من يمين الصينف . ٤ >

٩- لا احد من قور الجزيرة المتخصصة على درجة كبيرة . ٤ >

### بالتمهيق والتخارج للجميع

د . محمد عيسى وطن

المطعم ، مسؤول عن تشغيل المطبخ من خلال الإشراف المهني والمهني  
لصفات كسب لإرضاء الصيغوف الدائمين ، وكسب صيغوف جد  
من خلال تقديم الخدمة الجيدة وتحقيق الأرباح .

ليس المضيفين ، مسؤول عن استقبال الصيغوف واختيار المائدة الثالثة  
لهم ، وتجليسهم وتقديم أفضل الخدمات .  
المضيف ، مسؤول عن تقديم الخدمة لعدد من المراتب .

ما هي الشروط الواجب توافرها في المطبخ ؟ (٢٠)

الإكتمال في المعدات وكل منها ٢٠

- ١- يجب ألا يقع المطبخ على شارع تجاري .
- ٢- مساحته لا تقل عن ٦٥ - ١٥٠ م<sup>٢</sup> من مساحة المطبخ ولا تقل عن ٨٠ م<sup>٢</sup> .
- ٣- يكون المطبخ على اتصال بمنطقة صالحة للطعام ، لتسهيل حركة التحذير  
لما عن طريق مائدة كبيرة الخدمة أو مصعد خدمة .
- ٤- يجب أن يكون مزود آ بمدخل خاص للخدمة .
- ٥- يجب أن يكون مزود آ بنظام تكييف ، ومنظم لإطفاء حرائق .
- ٦- يجب أن يكون مجهز آ بالمعدات وتلاجات المظط ومناطق التجهيز .
- ٧- توفير الإضاءة الجيدة لجميع مناطق المطبخ .
- ٨- يجب أن تكون مواد الإكساء بالمطبخ مقاومة للحريق وسهلة التنظيف .
- ٩- يجب تزويد السباييك سيالك معدني " شبك " .
- ١٠- يجب أن يتم تهوية غرف المطبخ بمعدل لا يقل عن ١٥ مرة في ساعة .
- ١١- يجب أن تكون مرآت المركبة واسعة لعدم حدوث تصادم مما يؤثر  
نسبيًا على وقت تسليم الطعام .
- ١٢- طولية العجل المستخدمة في المطبخ تكون من ٧٠ - ١٥٠ سم .

# سليم تصحيح مادة إدارة خدمة المطاعم

شرح باختصار مفهوم المطاعم ، وعدد أنواع المطاعم . (٥٠)

المطعم : هو المكان المحض والمهيأ لتقديم خدمة الطعام والمشروبات للضيوف خارج سكنهم مقابل ثمن معين ، يتناسب المكان مع نوع الخدمة ، ونوعية الطعام ، ودرجة وطبيعة الطعام .

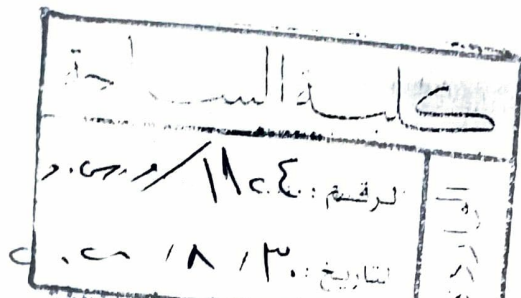
- ١- المطاعم التقليدية Classic Restaurants
- ٢- المطاعم المتخصصة Ethnic Restaurants
- ٣- مطاعم الوجبات السريعة Fast-food Restaurants
- ٤- الكافيتريات Cafeterias
- ٥- مطاعم وسائل النقل

شرح باختصار الوظائف الرئيسية لعمال المطاعم المرتبطة بالصناديق : (الآنظار) ، وخدمات مع الشرح لكل منها (٤٠)

- ١- مدير عام الصندق : هو المسؤول عن إدارة الصندق لتوفير الخدمات المطلوبة للضيوف ، وإدارة كل أقسام الصندق والإشراف .
- ٢- مدير الأغذية والمشروبات : تقع تحت مسؤوليته جميع المطاعم والمشروبات ويشرف على توحيد الشئلا الإنتاجي والخدمات المناسبة لصفاء عائلته مناسب .
- ٣- مساعد مدير الطعام والمشروبات : ينظم ويساعد مديره إدارياً ووقتياً ، ويكون حلقة الوصل الأساسية لتحقيق أهداف القسم .
- ٤- مشرف قسم الأغذية والمشروبات : تتركز مهامه في كيفية تنظيم عمل الإدارة وتغذيتها بالمعلومات الإحصائية المطلوبة والضرورية وتوزيع المعلومات وطلبات عمل الولاثم والحفلات ، وطباعة قوائم الطعام ، والتنسيق بين المطاعم والأقسام المختلفة في الصندق .

مدير المطاعم : مسؤول عن إدارة العمل في المطاعم





جامعة طرطوس

كلية السياحة

نتائج امتحان مقرر إدارة الخدمة في المطاعم لطلاب السنة الثالثة

إدارة فندقية ( الخطة الجديدة ) الفصل الثاني للعام الدراسي 2020/2019 م

رقم جامعي	الاسم والشهرة	أعمال السنة		الامتحان النظري		المجموع النهائي	
		رقماً	كتابة	رقماً	كتابة	رقماً	كتابة
810	احمد حامد درويش	١٤	سبع عشر فقط	٦٨	ثمان وستون فقط	٨٥	ثمان وستون فقط
661	سراب فواد خضرا	١٥	سبع عشر فقط	٧٦	ست وستون فقط	٩٢	ثلاث وستون فقط
الراسبون سنة ثالثة							
669	ديكران قره بيت صوليان	١٤	صفر محروم				
622	محمد بهجت مالك	١٦	ستة عشر فقط	٧٧	سبع وستون فقط	٩٢	ثلاث وستون فقط

عميد الكلية

مدرس المقرر

المشرف على العملي

عميد الكلية

رئيس اللجنة

عضو

عضو

عضو



أ. هلا ابراهيم









