
**D.R. DO TRABALHO, QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL E DEFESA DO
CONSUMIDOR**

Convenção Colectiva de Trabalho n.º 38/2010 de 2 de Setembro de 2010

**CCT entre a Câmara do Comércio de Angra do Heroísmo e o Sindicato dos
Profissionais dos Transportes, Turismo e Outros Serviços de Angra do Heroísmo –
Sector de Hotelaria e Similares – Revisão global.**

O CCT celebrado entre a Câmara do Comércio de Angra do Heroísmo e o Sindicato dos Profissionais dos Transportes, Turismo e Outros Serviços de Angra do Heroísmo – Sectores de Hotelaria e Similares, publicado no *Jornal Oficial*, IV Série, n.º 2, de 25 de Janeiro de 2007 (revisão global), com a alteração publicada no *Jornal Oficial*, II Série, n.º 67, de 7 de Abril de 2008, publicada no *Jornal Oficial*, II Série, n.º 146, de 3 de Agosto de 2009, é alterado pela presente revisão, passando a ter a seguinte redacção:

CAPÍTULO I

Âmbito e vigência do contrato

Cláusula 1.ª

Âmbito

O presente Contrato Colectivo de Trabalho obriga por um lado a Câmara do Comércio de Angra do Heroísmo, em representação de todas as empresas suas associadas que exerçam a indústria de Hotelaria e Similares e, por outro lado, os trabalhadores ao seu serviço representados pelo Sindicato dos Profissionais dos Transportes, Turismo e Outros Serviços de Angra do Heroísmo.

Cláusula 2.ª

Classificação dos Estabelecimentos

A) Sector de Hotelaria e Similares:

Grupo I:

Hotéis de 5 e 4 estrelas

Estalagens de 5 estrelas

Grupo II:

Hotéis de 3 e 2 estrelas

Hotéis de 1 estrela

Estalagens de 4 estrelas

Albergarias de 4 estrelas

Hotéis – Apartamentos de 4 e 3 estrelas

Hotéis – Apartamentos de 2 estrelas

Motéis de 2 estrelas

Pensões de 4 e 3 estrelas

Pensões de 2 e 1 estrela

B) Sector de Restaurantes, Cafés, Pastelarias e Similares:

Grupo I – Casinos e Estabelecimentos de Restauração e Bebidas de luxo

Grupo II – Restantes Estabelecimentos

«Cláusula 3.^a

Vigência

1 - Este contrato colectivo entra em vigor a partir da sua publicação no *Jornal Oficial* e pelo período de um ano, sucessivamente renovável enquanto não for denunciado por qualquer das partes contratantes.

2 - A denúncia tem por fim a renegociação de todo ou parte do contrato com vista a adequá-lo às condições sociais que vigorarem no momento.

3 - A denúncia será feita com um pré-aviso mínimo de 60 dias, mediante o envio a uma das partes contratantes, com carta registada com aviso de recepção, da proposta de revisão.

4 - O novo contrato ou as normas alteradas não poderão estatuir condições menos favoráveis para os trabalhadores do que as anteriores.

5 - As tabelas salariais produzirão efeitos a partir de 1 de Janeiro de 2010, assim como as demais cláusulas de expressão pecuniária.

CAPÍTULO II

Admissão, Praticantes e Carreira Profissional

Cláusula 4.^a

Praticantes, Duração e Conceito

1 - O período como praticante é de 2 anos, excepto para as funções de cozinheiro e pasteleiro que deverá ser de 18 meses e para o recepcionista que deverá ser de 1 ano.

2 - Só se considera trabalho de praticante o que for regular e efectivamente acompanhado por profissional ou profissionais, ou pela entidade patronal, que prestem regular e efectivo serviço na secção respectiva.

Cláusula 5.^a

Título Profissional

1 - O documento comprovativo da categoria profissional dos trabalhadores abrangidos pelo presente contrato é a carteira profissional ou o cartão de praticante.

2 - Enquanto tal não for exequível, a carteira profissional será transitoriamente substituída pelos documentos comprovativos do tirocínio e antiguidade do trabalhador ou outros passados pelos estabelecimentos onde haja prestado serviço.

Cláusula 6.^a

Categoria Profissional

1 - O trabalhador deve, em princípio, exercer funções correspondentes à categoria para que foi contratado.

2 - A actividade contratada, ainda que descrita por remissão para categoria profissional constante de instrumento de regulamentação colectiva de trabalho ou regulamento interno de empresa, compreende as funções que lhe sejam afins ou funcionalmente ligadas, para as quais o trabalhador detenha a qualificação profissional adequada e que não impliquem desvalorização profissional.

3 - Para efeitos do número anterior consideram-se afins ou funcionalmente ligadas, entre outras, as actividades compreendidas no mesmo grupo ou carreira profissional.

4 - Quando o interesse da empresa o exija, o empregador pode encarregar temporariamente o trabalhador de funções não compreendidas na actividade contratada.

Cláusula 7.^a

Comissão de serviço

Os cargos que pressuponham chefia envolvendo relação de confiança poderão ser exercidos em comissão de serviço.

CAPÍTULO III

Prestação do Trabalho

Cláusula 8.^a

Período Normal de Trabalho

1 - O período normal de trabalho é de quarenta horas semanais.

2 - A prestação de trabalho suplementar pelos trabalhadores pode ser exigida, nos termos da lei, designadamente quando a empresa tenha de fazer face a acréscimos eventuais e transitórios de trabalho e não se justifique a admissão de trabalhador.

Cláusula 9.^a

Regime especial de adaptabilidade

1 - Sem prejuízo do disposto na cláusula anterior o período normal de trabalho poderá ser definido em termos médios, por acordo entre entidade patronal e trabalhador sendo nesses casos aumentado o limite de trabalho diário até ao máximo de duas horas e o limite semanal até às cinquenta horas, só não contando para este limite o trabalho suplementar prestado por motivo de força maior, tendo por referência um período de doze meses.

2 - Nas semanas em que a duração do trabalho seja inferior a quarenta horas, a redução diária não pode ser superior a duas horas, mas a entidade patronal e o trabalhador podem acordar também na redução da semana de trabalho em dias ou meios-dias, sem prejuízo do direito ao subsídio de refeição.

3 - A entidade patronal e os trabalhadores podem optar por instituir um banco de horas, em que a organização do tempo de trabalho obedeça ao disposto nas alíneas seguintes:

- a) O período normal de trabalho pode ser aumentado até três horas diárias e pode atingir cinquenta e cinco horas semanais, tendo o acréscimo por limite duzentas horas por ano;
- b) A compensação do trabalho prestado em acréscimo pode ser feita mediante redução equivalente do tempo de trabalho ou em pagamento em dinheiro;

c) A entidade patronal deve comunicar ao trabalhador a necessidade da prestação de trabalho nestes moldes com 2 dias úteis de antecedência;

d) A redução do tempo de trabalho deve ter lugar nos 12 meses seguintes para compensar o trabalho prestado em acréscimo, e a entidade patronal deve informar o trabalhador da utilização dessa redução no prazo de 5 dias úteis.

Cláusula 10.^a

Intervalos no horário de trabalho

1 - O período de trabalho diário é intercalado por um descanso de duração não inferior a uma hora nem superior a quatro horas.

2 - O tempo destinado às refeições, quando tomadas nos períodos de trabalho, será acrescido à duração deste.

3 - O intervalo entre o termo do trabalho de um dia e o início do período de trabalho seguinte será de onze horas.

Cláusula 11.^a

Trabalho de turnos

Quando o período de trabalho seja organizado por turnos, estes poderão ser rotativos.

Cláusula 12.^a

Trabalho Nocturno

1 - Considera-se o período de trabalho nocturno o compreendido entre às 00 (zero) horas de 1 (um) dia e às 7 (sete) horas do mesmo dia, qualquer que seja a natureza do estabelecimento, e será pago com um acréscimo de 25%.

2 - Ressalvam-se do número anterior os contratos de trabalhos celebrados antes da entrada em vigor do presente contrato colectivo de trabalho, em que se mantêm os direitos já adquiridos, se forem mais favoráveis para o trabalhador.

Cláusula 13.^a

Descanso semanal

1 - Todos os profissionais abrangidos pelo presente contrato têm direito a um descanso semanal.

2 - O descanso semanal será o que resultar do horário de trabalho.

3 - A permuta do descanso semanal entre os profissionais da mesma secção é permitida, mediante prévia aprovação da entidade patronal e o seu registo de alterações ao horário de trabalho.

4 - Os trabalhadores deverão folgar três domingos por ano, para além da sua folga, sendo que os que iniciem a sua actividade no segundo trimestre do ano de admissão terão direito a gozar dois domingos nesse ano; os admitidos no 3.º e 4.º trimestre gozarão um domingo.

Cláusula 14.^a

Trabalho em dia de descanso semanal

1 - É permitido trabalhar em dias de descanso semanal, nos mesmos casos ou circunstâncias em que é autorizada a prestação de trabalho suplementar.

2 - O trabalho suplementar prestado em dia de descanso semanal, obrigatório ou complementar, e em dia feriado confere ao trabalhador o direito a um acréscimo de 100% da retribuição, por cada hora de trabalho efectuado.

3 - Nos casos do número anterior, o trabalhador terá direito a gozar um dia de descanso compensatório remunerado no prazo mínimo de 30 dias a definir por acordo com a entidade patronal.

Cláusula 14.^a-A

Trabalho suplementar em dia útil

O trabalho suplementar prestado em dia útil confere ao trabalhador o direito a um acréscimo de 100% da retribuição, por cada hora de trabalho efectuado.

Cláusula 15.^a

Férias

Mediante acordo com a entidade patronal será possível, ao trabalhador, gozar férias em qualquer altura do ano, sendo que, na falta de acordo, aplicar-se-á o regime legal em vigor.

CAPÍTULO V

Retribuição

Cláusula 16.^a

1 - Relativamente aos trabalhadores que à data da entrada em vigor deste contrato usufruam de alimentação, esta ser-lhes-á mantida na modalidade e condições em que lhes vinha sendo prestada.

2 - Relativamente aos trabalhadores que usufruam do direito a alimentação por força deste contrato a mesma poderá ser prestada em espécie ou pelo seu equivalente pecuniário; porém, optando a entidade patronal por uma dessas modalidades não pode ser obrigada a substituí-la por outra.

Cláusula 17.^a

Valor Pecuniário da Alimentação

1 - Para todos os efeitos deste contrato, o valor da alimentação, que não é dedutível da parte pecuniária da remuneração, é o constante da seguinte tabela:

	Hotéis e Similares	Restaurantes e Similares
a) Refeições completas (mês)	€ 40,00	€ 37,50
b) Avulsas		
Pequeno-almoço	€ 1,50	€ 1,50
Almoço, Jantar ou Ceia Completa	€ 3,20	€ 2,40
Ceia Simples	€ 2,15	€ 2,00

2 - Quando ao trabalhador seja substituída a alimentação por dinheiro a substituição far-se-á pelos valores constantes da tabela referida no número anterior.

Cláusula 18.^a

Diuturnidades

1 - Todos os trabalhadores abrangidos pelo presente Contrato Colectivo de Trabalho terão direito a uma diuturnidade de € 11,00 por cada cinco anos de serviço, até ao limite de cinco diuturnidades.

2 - Os valores das diuturnidades acrescem as remunerações mínimas estabelecidas neste contrato.

3 - Este regime considera-se em vigor, tendo os trabalhadores direito, desde já, às diuturnidades de acordo com a sua antiguidade, contada desde o início da admissão.

CAPÍTULO VI

Disposições Gerais e Transitórias

Cláusula 19.^a

Indumentária

1 - Qualquer tipo de indumentária é encargo exclusivo da entidade patronal, excepto a calça preta e camisa branca tradicionais na indústria.

2 - A escolha do tecido e corte do fardamento deverá ter em conta as condições climáticas do local e do período do ano, bem como quando exista a climatização artificial do estabelecimento.

3 - As despesas de limpeza e conservação são encargo da entidade patronal, desde que possua lavandaria.

4 - A inutilização ou deficiente utilização da indumentária, quando provocadas por negligência ou falta de zelo, será a reparação ou a sua substituição paga pelo profissional responsável.

Cláusula 20.^a

Prevenção e controle de alcoolémia e estupefacientes

1 - Não é permitida a realização de qualquer trabalho sob o efeito do álcool ou de estupefacientes.

2 - Para efeitos deste contrato, considera-se estar sob o efeito do álcool o trabalhador que apresente uma taxa de alcoolémia igual ou superior a 0,5g/l.

3 - O esclarecimento de medidas de controlo de alcoolémia será precedido de acções de informação e sensibilização dos trabalhadores.

4 - O exame de pesquisa de álcool será efectuado no ar expirado.

5 - O controlo de alcoolémia será efectuado com carácter aleatório entre os trabalhadores que prestem serviço na empresa, bem como àqueles que evidenciem notório estado de embriaguez, devendo, para o efeito, utilizar-se material apropriado, devidamente aferido e certificado.

6 - O exame de pesquisa de álcool será efectuado pelo superior hierárquico com competência delegada do órgão de gestão, sendo sempre obrigatória a assistência de uma testemunha, trabalhadora ou não, indicada pelo trabalhador que, para o efeito, disporá de 30 minutos.

7 - Assiste sempre ao trabalhador o direito à contra-prova, realizando-se, neste caso, um segundo exame em aparelho diferente e devidamente aferido e certificado entre 20 e os 60 minutos imediatamente subsequentes ao primeiro.

8 - Caso seja apurada taxa de alcoolémia superior a 0,5 g/l, o trabalhador será impedido de prestar serviço durante o restante período de trabalho diário, com a consequente perda de remuneração referente a tal período, sem prejuízo de eventual sanção disciplinar se ao caso couber.

9 - Será constituída uma comissão de acompanhamento permanente a fim de fiscalizar a aplicação das medidas que integram a presente cláusula, constituída por quatro membros, dois designados pela associação patronal e dois pelo sindicato outorgante.

10 - Para efeito deste contrato considera-se estar sob o efeito de estupefacientes o trabalhador que submetido a teste médico apresente efeitos de consumo de estupefacientes.

11 - Sempre que a entidade patronal suspeite de que o trabalhador se encontre sob a influência de estupefacientes, poderá dirigi-lo para os serviços de medicina do trabalho.

12 - O trabalhador que após ter sido sujeito aos testes médicos apresente efeitos de estupefacientes será impedido de prestar serviço durante o restante.

13 - O trabalhador que se recusar a efectuar os testes de despistagem de estupefacientes sob a direcção de um médico do trabalho incorrerá em desobediência, para todos os efeitos deste contrato, sendo impedido de prestar serviço durante o restante período de trabalho diário, com a consequente perda de remuneração referente a tal período, sem prejuízo de eventual acção disciplinar.

14 - Ao trabalhador assiste o direito de exigir a contra-prova em estabelecimento de saúde pública, ou laboratório com o qual a entidade patronal tenha celebrado protocolo para esse efeito.

15 - Caso a entidade patronal não disponibilize os meios referidos para a contra-prova, quer no caso de testes à alcoolémia quer no de estupefacientes, fica sem efeito o teste já efectuado.

Cláusula 21.^a

Delegados Sindicais

1 - Serão reconhecidos como delegados sindicais os trabalhadores eleitos e credenciados pelo respectivo sindicato.

2 - Serão reconhecidas a todos estes delegados sindicais as regalias constantes da lei das associações sindicais.

Cláusula 22.^a

Comissão Paritária

1 - As partes contratantes obrigam-se a criar e manter em funcionamento permanente uma comissão paritária cuja competência e fins são a interpretação e integração das dúvidas e lacunas que na aplicação do presente contrato colectivo se suscitem.

2 - A comissão será composta por cinco elementos, sendo dois nomeados pelos Sindicatos, dois pela Câmara do Comércio e um representante da Inspeção Regional do Trabalho.

3 - Esta comissão será constituída no prazo de trinta dias após o início de vigência deste contrato e entrará imediatamente em funcionamento.

4 - A comissão, logo que constituída, elaborará os seus próprios estatutos.

Cláusula 23.^a

Revogação da Regulamentação anterior

Com a entrada em vigor deste contrato ficam revogadas todas as convenções anteriores que vinculam as empresas e trabalhadores representados pelas partes contratantes.

Cláusula 24.^a

Anexo deste CCT

Fazem parte integrante deste CCT os Anexos I, II e III respectivamente referentes a:

Anexo I – Integração das Profissões em níveis de qualificação.

Anexo II – Definição das Funções Profissionais

Anexo II – Tabelas Salariais:

- a) Dos estabelecimentos hoteleiros;
- b) Dos Restaurantes, Cafés, Pastelarias e Similares.

ANEXO I

Integração das Profissões em níveis de qualificação

a) Dos estabelecimentos hoteleiros

1. Quadros Superiores:

Director de Hotel

Director de Restaurante

Outros Directores

Gerente

2. Quadros Médios:

Técnicos Administrativos

Assistente de Direcção

Encarregado

3. Chefes de Equipa:

Chefe de Cozinha

Chefe de Pastelaria

Chefe de Pessoal

Chefe de Recepção

Chefe de Portaria

Chefe de Bar

Chefe de Mesa

4. Profissionais Qualificados:

Governante

Ecónomo/Despenseiro

4.1. Administrativos:

Recepcionista de 1.^a

Recepcionista de 2.^a

Recepcionista de 3.^a

4.2. Outros:

Barman/Barmaid de 1.^a

Barman/Barmaid de 2.^a

Barman/Barmaid de 3.^a

Chefe de Rouparia/Lavandaria

Cozinheiro/Pasteleiro de 1.^a

Cozinheiro/Pasteleiro de 2.^a

Cozinheiro/Pasteleiro de 3.^a

Chefe de Vinhos

5. Profissionais semi-qualificados:

Cafeteiro

Empregado de andares/quarto

Encarregado de andares

Empregado de lavandaria

Empregado de mesa de 1.^a

Empregado de mesa de 2.^a

Empregado de mesa de 3.^a

Empregado de mesa/balcão de 1.^a

Empregado de mesa/balcão de 2.^a

Empregado de mesa/balcão de 3.^a

Roupeiro/Costureiro

Jardineiro

Porteiro de 1.^a

Porteiro de 2.^a

Porteiro de 3.^a

Supervisor

Caixa

Preparador

6. Profissionais não qualificados:

Copeiro

Trintanário

Mandarete

Empregado de limpezas

Auxiliares de Limpezas, Quartos, Cozinha e Pastelaria

A – Praticantes e Aprendizes:

Barman/Barmaid Praticante

Cafeteiro(a) Praticante

Copeiro(a) Praticante

Cozinheiro(a)/Pasteleiro(a) Praticante

Empregado(a) de Limpeza Praticante

Empregado(a) de Andares/Quarto Praticante

Empregado(a) de Mesa Praticante

Empregado(a) de Mesa/Balcão Praticante

Porteiro(a) Praticante

Recepcionista Praticante

b) Restaurantes, Cafés, Pastelarias e Similares:

3. Chefes de Equipa:

Chefe de Bar

Chefe de Cozinha

Chefe de Pastelaria

Chefe de Mesa

4. Profissionais Qualificados:

4.1 Outros

Barman/Barmaid de 1.^a

Barman/Barmaid de 2.^a

Barman/Barmaid de 3.^a

Cozinheiro/Pasteleiro de 1.^a

Cozinheiro/Pasteleiro de 2.^a

Cozinheiro/Pasteleiro de 3.^a

5. Profissionais semi-qualificados:

Caixa

Supervisor

6. Profissionais não qualificados:

Auxiliares de Limpezas, Quartos, Cozinha e Pastelaria

Guarda Vestíbulos e Casacos

A – Praticantes e Aprendizizes:

Barman/Barmaid Praticante

Cozinheiro(a)/Pasteleiro(a) Praticante

Empregado(a) de Mesa Praticante

Empregado(a) de Mesa/Balcão Praticante

ANEXO II

Director de Hotel – Planeia, dirige e coordena os serviços de um hotel ou de um motel com vista a fornecer alojamento e refeições aos clientes. Dirige e controla o funcionamento dos vários sectores, nomeadamente alojamento, manutenção, comercial, contabilidade, pessoal, recepção e restaurante, segundo critérios de optimização e rentabilização dos recursos existentes; estabelece e faz observar o regulamento de funcionamento dos sectores; providencia pela higiene e segurança dos alojamentos, dos locais de convívio dos clientes e dos locais de trabalho do pessoal; negocia os contratos referentes a congressos e banquetes; aconselha a administração ou o proprietário em matéria de investimentos e representa-os, no âmbito dos poderes delegados.

Director de Restaurante – Planeia, dirige e coordena os serviços de um restaurante, com o fim de fornecer refeições a clientes e assegurar uma exploração rentável. Planeia e dirige o funcionamento dos vários sectores, bem como a actividade dos trabalhadores segundo padrões de qualidade e optimização dos recursos existentes; efectua ou orienta algumas das actividades diárias, designadamente as relativas à elaboração e aprovação das ementas e listas e à determinação dos respectivos preços, à aquisição de viveres e outros produtos; providencia pela higiene; colabora com a administração ou o proprietário na definição da política e objectivos do restaurante; aconselha a administração ou o proprietário em matéria de investimentos.

Outros Directores de Restauração e Hotelaria – Estão aqui incluídos os directores de restauração e hotelarias que não estão classificados em outra parte.

Gerente – Dirige, orienta e fiscaliza o funcionamento dos estabelecimentos do Grupo II da classificação do Sector Hoteleiro ou dos Estabelecimentos do Sector de Restaurantes, Cafés, Pastelarias e Similares.

Assistente de Direcção – É o trabalhador que auxilia o director do hotel na execução das respectivas funções e substitui-o no seu impedimento ou ausência. Tem a seu cargo a coordenação prática dos serviços por secções, podendo ser encarregado da reestruturação de certos sectores da unidade hoteleira e, acidentalmente, desempenhar funções ou tarefas em secções para que se encontre devidamente habilitado.

Encarregado – É o profissional que em substituição do gerente, em qualquer estabelecimento, seja qual for a sua dimensão e classe, tem especialmente a seu cargo a organização, coordenação, orientação e fiscalização de todas as secções e serviços e, ainda, por delegação da entidade patronal, todas as demais actividades inerentes à exploração do respectivo estabelecimento.

Chefe de cozinha – É o trabalhador que organiza, coordena, dirige e verifica os trabalhos da cozinha e *grill* nos restaurantes, hotéis e estabelecimentos similares; elabora ou contribui para a elaboração das ementas e das listas de restaurantes com uma certa antecedência, tendo em atenção a natureza e o número de pessoas a servir, os víveres existentes ou susceptíveis de aquisição e outros factores, e requisita às secções respectivas os géneros de que necessita para a sua confecção; dá instruções ao pessoal da cozinha sobre a preparação e confecção dos pratos, tipos de guarnição e quantidades a servir; cria receitas e prepara especialidades; acompanha o andamento dos cozinhados; assegura-se da perfeição dos pratos e da sua concordância com o estabelecido; verifica a ordem e a limpeza de todas as secções e utensílios de cozinha; estabelece os turnos de trabalho; propõe superiormente a admissão do pessoal e vigia a sua apresentação e higiene; mantém em dia um inventário de todo o material de cozinha; elabora o inventário das existências e requisições diárias; é responsável pela conservação dos alimentos entregues à secção; pode ser encarregado do aprovisionamento da cozinha e de elaborar um registo diário dos consumos. Dá informação sobre quantidades necessárias às confecções dos pratos e ementas; é ainda responsável pela elaboração das ementas do pessoal e pela boa confecção das respectivas refeições, qualitativa e quantitativamente. Pode ser encarregado de superintender os serviços de cafetaria e copa.

Chefe de Pessoal – É o profissional que no estabelecimento orienta e fiscaliza os serviços de pessoal, incumbindo-se do seu recrutamento, disciplina, formação e valorização profissionais.

Chefe de Recepção – É o trabalhador que superintende nos serviços de recepção e telefones do estabelecimento com alojamento, orienta o serviço de correspondência com os clientes, a facturação e a caixa relativa às receitas, podendo ainda colaborar nos serviços de portaria. Organiza e orienta o serviço de reservas. Estabelece as condições de hospedagem e ocupa-se directa ou indirectamente da recepção dos hóspedes. Comunica às secções o movimento de chegadas e saídas, bem como os serviços a prestar aos hóspedes; fornece aos clientes todas as informações que possam interessar-lhes; fornece à direcção todos os elementos sobre o movimento de clientes e sugestões relativas a preços e promoção. Instrui os profissionais seus subordinados sobre os trabalhos a cargo de cada um sobre as informações que tenham eventualmente de prestar aos clientes. Poderá substituir o director, ou o assistente de direcção nos seus impedimentos.

Chefe de Portaria – Superintende em todos os trabalhos da portaria que a seguir se discriminam.

Porteiro – Ocupa-se da vigilância das entradas e saídas do pessoal, de estranhos e de mercadorias e haveres do estabelecimento, podendo executar as funções atribuídas ao trintanário.

Ecónomo – Procede ao aprovisionamento de bens alimentares, móveis, roupas e outros produtos necessários ao funcionamento de serviços em hotéis, restaurantes e outras instituições. Determina o tipo e as quantidades de produtos a adquirir a partir de níveis de “stocks” pré-estabelecidos ou das necessidades concretas dos serviços; consulta os fornecedores tendo em conta as condições do mercado; as quantidades a adquirir e os prazos de entrega; controla as entregas, verificando se a natureza, qualidade, quantidade e preços das mercadorias coincidem com as notas de encomendas; regista as facturas em fichas e envia para a secção de contabilidade; vigia o armazenamento e conservação das mercadorias, colaborando na arrumação dos “stocks” nos locais apropriados; elabora periodicamente inventários de mercadorias, calcula taxas de rotação de produtos e determina os níveis mínimos de “stocks” de alguns produtos em função da evolução do consumo; participa na escolha dos fornecedores e na determinação dos preços. Pode participar no cálculo diário do preço de revenda das refeições.

Despenseiro – Armazena, conserva e distribui géneros alimentícios e outros produtos em hotéis, restaurantes e estabelecimentos similares. Participa no inventário das necessidades de géneros alimentícios e de material com base nas encomendas dos diferentes departamentos do estabelecimento; participa na selecção dos fornecedores e na actualização dos respectivos ficheiros; recebe os produtos e verifica se a sua quantidade e qualidade correspondem à notas de encomenda; armazena-os em câmaras frigoríficas, tulhas, salgadeiras e outros reservatórios e providencia pela sua conservação; distribui, mediante requisição, os produtos que lhe sejam solicitados; controla os “stocks” de géneros alimentícios e de outros produtos. Por vezes efectua a compra dos géneros de consumo diário e engarrafa os vinhos ou outros líquidos.

Recepcionista – Ocupa-se dos seguintes trabalhos: acolhimento e inscrição dos clientes, atendendo aos seus desejos e reclamações, contratação dos alojamentos e serviços, comunicação aos chefes das secções das chegadas e partidas dos clientes, emissão e recebimento das contas, correspondência e arquivo da secção, superintendência do serviço da porta, registos das vendas nos respectivos mapas e livros, atendendo telefones na ausência, impedimento ou inexistência de telefonista, opera com fax e equipamentos informáticos.

Trintanário – Ocupa-se das entradas e saídas dos clientes, cuida e trata do transporte de bagagens, executa recados e pequenos serviços dentro e fora do estabelecimento e pode ainda quando devidamente habilitado conduzir viaturas; no serviço nocturno atende os clientes e seus pedidos e vigia o funcionamento do equipamento do estabelecimento. Obedece directamente ao pessoal da recepção.

Governante – É o trabalhador que providencia a limpeza e arranjos diários dos andares que lhe estão confiados, coordenando toda a actividade do pessoal sob as suas ordens; vigia a apresentação e o trabalho dos empregados de andares; ocupa-se da ornamentação de jarras e supervisiona o arranjo, asseio e decoração das salas e zonas de convívio; examina o bom funcionamento da aparelhagem electrónica, sonora, telefónica e instalações sanitárias e o estado dos móveis, alcatifas e cortinados, velando pela sua conservação ou substituição, quando necessária; mantém reserva de roupas e de material de limpeza e faz a sua distribuição; pode receber e acompanhar os hóspedes e fornece indicação ao pessoal acerca dos horários de preferência daqueles; verifica a ocupação dos quartos; guarda objectos esquecidos pelos clientes; atende as reclamações dos hóspedes e superintende no tratamento da roupa de clientes; envia diariamente relatório ao seu superior hierárquico. Na falta de encarregado de rouparia, dirige e coordena o serviço de tratamento de roupas. Pode ser designado por governante de andares.

Encarregado de andares – Executa os serviços de governante de andares quando este não exista, ou nas suas faltas/impedimentos.

Empregado de quartos – Executa o arranjo, limpeza e decoração dos quartos, e os trabalhos respeitantes aos empregados de limpeza e os de engomar e passar a ferro eventualmente; encarrega-se do recebimento e entrega da roupa dos hóspedes, atende as chamadas e pedidos dos hóspedes e executa o *room-service*, bem como os serviços dos empregados de limpeza e lavandaria quando necessários. Efectua também as mudanças de bagagens dos hóspedes de um quarto para o outro e às vezes incumbido de servir refeições nos aposentos, preparando e transportando as bandejas.

Chefe de rouparia/lavandaria – É o trabalhador que dirige, coordena e executa o serviço de rouparia e lavandaria; dirige a recepção, lavagens, conserto, conservação e distribuição de roupas pertencentes ao estabelecimento ou aos clientes; requisita os produtos de lavagem, detergentes e demais artigos necessários e vela pela sua conveniente aplicação; controla a roupa lavada, separando-a segundo o melhor critério de arrumação; elabora o registo diário de roupa tratada; procede à facturação dos serviços prestados; verifica os stocks; verifica o funcionamento das máquinas e providencia eventuais reparações. Assegura a limpeza da secção. Elabora ou colabora na realização de inventários regulares ou permanentes.

Roupeiro/Costureiro – É o profissional que se ocupa de recebimento, tratamento e arrumação assim como da distribuição das roupas numa rouparia e dos respectivos registos. À costureira compete os trabalhos de corte, conserto e aproveitamento das roupas de serviço e de adorno.

Empregado de lavandaria – Lava e seca peças de vestuário e as roupas de serviço e dos clientes, engoma e passa a ferro a roupa dos hóspedes e as de serviço e executa os serviços de empregada de quarto quando necessários. Ocupa-se dos trabalhos de corte, costura, conserto e do aproveitamento das roupas de serviço e adorno, devendo ainda ter de exercer a tarefa de passar a ferro quando necessário bem como as funções de empregada de limpeza, empregada de quartos e lavadeira quando tal se justifique. Substitui o Chefe de rouparia/lavandaria nas suas ausências e impedimentos ou quando este não exista.

Chefe de bar – Superintende e executa todos os trabalhos respeitantes ao barman; é o responsável pelas existências de mercadorias e equipamento do bar, efectuando os respectivos inventários periódicos e as respeitantes requisições.

Barman/Barmaid – É o trabalhador que prepara e serve bebidas simples e compostas, cuida da limpeza e arranjo das instalações do bar e executa as preparações prévias ao balcão; prepara cafés, chás e outras infusões e serve sanduíches, simples ou compostas, frias ou quentes. Elabora ou manda emitir as contas dos consumos, observando as tabelas de preços em vigor, e procede ao respectivo recebimento. Colabora na organização e funcionamento de recepções, de banquetes, etc. Pode cuidar do asseio e higiene dos utensílios de preparação e serviço de bebidas. Pode proceder à requisição dos artigos necessários ao funcionamento e à reconstituição das existências; procede ou colabora na execução de inventários periódicos do estabelecimento ou secção. Pode ter de trabalhar como empregado de mesa e efectuar o *room-service*.

Chefe de mesa – É o trabalhador que dirige e orienta todos os trabalhos da secção e distribui os respectivos turnos (grupos de mesa); elabora o horário de trabalho, tendo em atenção as necessidades do serviço e as disposições legais aplicáveis; estabelece, de acordo com a direcção, as quantidades de utensílios de mesa necessários à execução de um serviço eficiente, considerando o movimento normal e a classe das refeições a fornecer, verificando

ainda a sua existência mediante inventários periódicos; acompanha ou verifica os trabalhos de limpeza das salas, assegurando-se da sua perfeita higiene e conveniente arrumação; providencia a limpeza regular dos utensílios de trabalho, orienta as preparações prévias, o arranjo das mesas para as refeições, dos móveis expositores, de abastecimento e de serviço e assegura a correcta apresentação exterior do pessoal; fornece instruções sobre a composição dos pratos e a eficiente execução dos serviços. Nas horas de refeições recebe os clientes e acompanha-os às mesas, podendo atender os seus pedidos; acompanha o serviço de mesa, vigiando a execução dos respectivos trabalhos, recebe as opiniões e sugestões dos clientes e suas eventuais reclamações, procurando dar a estas pronta e possível solução, quando justificadas; colabora com os chefes de cozinha e de pastelaria na elaboração das ementas das refeições e listas de restaurante, bem como nas sugestões para banquetes e outros serviços, tendo em atenção os gostos ou preferências da clientela e às possibilidades técnicas do equipamento e do pessoal disponível. Pode ocupar-se do serviço de vinhos e ultimação de especialidades culinárias. Pode ser encarregado de superintender nos serviços de cafetaria e copa e ainda na organização e funcionamento da cave do dia.

Empregado de mesa – Serve refeições e bebidas nas salas, recintos ou quarto, ultimando a sua apresentação; acompanha os clientes às mesas e executa os seus pedidos, dando-lhes esclarecimentos e sugestões para as suas refeições; elabora ou manda passar a conta dos consumos do cliente, recebe-a, leva-a ou envia-a ao serviço de facturação; põe e levanta as mesas, efectua os trabalhos de limpeza, arrumo e decoração das salas ou recintos onde serve as refeições; pode ter de trabalhar como barman.

Empregado de Balcão e Mesa – É o profissional que em qualquer estabelecimento de balcão e mesas se ocupa de fornecer ao balcão e nas mesas ou ao pessoal de mesa, os artigos a fornecer directamente ao público. O serviço de balcão e mesas refere-se a restaurantes, *snacks*, pastelarias, leitarias, cafés, cervejarias, tabernas e similares. Atende e fornece os pedidos dos empregados de mesa, certificando-se previamente da exactidão dos registos, verifica se os produtos ou alimentos a servir correspondem em quantidade, qualidade e apresentação os padrões estabelecidos pela administração ou gerência do estabelecimento; executa com regularidade a exposição em prateleiras e montras dos produtos para consumo e venda; procede às operações de abastecimento da secção; elabora as necessárias requisições dos víveres bebidas e produtos de manutenção a fornecer pela secção própria, ou procede, quando autorizado, à sua aquisição directa nos fornecedores externos; efectua ou manda efectuar os respectivos pagamentos, dos quais presta contas diariamente à gerência ou proprietário, colabora nos trabalhos de asseio, arrumação e higiene da dependência onde trabalha e na conservação e higiene dos utensílios de serviço, assim como na efectivação periódica dos inventários das existências na secção. Poderá substituir o controlador nos seus impedimentos accidentais.

Chefe de Vinhos ou Escanção – É o trabalhador que se ocupa do serviço de vinhos e outras bebidas, verifica as existências na cave do dia, providenciando para que as mesmas sejam mantidas. Durante as refeições apresenta a lista das bebidas aos clientes e aconselha o vinho apropriado para os diferentes pratos da ementa escolhida; serve ou providencia para que sejam correctamente servidos os vinhos e bebidas encomendados. Guarda as bebidas sobrantes dos clientes que estes pretendam consumir posteriormente; prepara e serve bebidas de aperitivo e sobremesa, colabora no arranjo das salas e na organização e funcionamento de recepção e outros serviços de bebidas. Pode ter de executar ou de acompanhar a execução do inventário das bebidas existentes na cave do dia. Possui conhecimentos aprofundados de enologia, tais como designação, proveniência, data da colheita e graduação alcoólica. Pode executar todos os trabalhos respeitantes aos empregados de mesa.

Cozinheiro – É o trabalhador que se ocupa da preparação e confecção das refeições e pratos ligeiros; elabora ou colabora na elaboração das ementas; recebe os víveres e outros produtos necessários à confecção das refeições, sendo responsável pela sua guarda e conservação; prepara o peixe, os legumes e as carnes e procede à execução das operações culinárias; emprata e garante os pratos cozinhados; confecciona os doces destinados às refeições. Vela pela limpeza e conservação da cozinha, dos utensílios e demais equipamentos.

Chefe de Pastelaria – Superintende em todos os trabalhos de pastelaria que a seguir se discriminam.

Pasteleiro – Confecciona doces, bolos, pastéis e complementos das preparações culinárias; colabora com o chefe de cozinha na elaboração das ementas no referente às sobremesas, podendo também ter de colaborar nos restantes serviços que àquele dizem respeito e executa as funções do cafeteiro quando necessário.

Cafeteiro – executa e serve as confecções de leite, chás e outras bebidas quentes e frias, sumos de fruta, aperitivos, sanduíches, torradas, ovos, carnes, peixe e pratos ligeiros inerentes aos serviços de pequeno-almoço, bares e sobremesas; pode ter de executar as funções de copeiro ou empregado de cozinha e executa as funções do pasteleiro e do empregado de mesa quando necessário.

Copeiro – Executa o trabalho de limpeza e tratamentos das louças, vidros e outros utensílios de mesa e cozinha usados no serviço de refeições, coopera na execução das limpezas e arrumação da copa e pode substituir o cafeteiro nas suas faltas e impedimentos.

Supervisor – É o profissional que em cantinas que servem aeronaves ou comida para fora (“take away”), controla a higiene e limpeza das louças e demais material usado no serviço de refeições, a higiene e limpeza da secção, elabora os inventários do material ao seu cuidado, requisita os artigos necessários à secção e orienta, de modo geral, todo o serviço da secção. É também o profissional que coordena e verifica o serviço de carga e descargas de aeronaves.

Preparador – É o profissional que em cantinas que servem aeronaves ou comida para fora (“take away”), prepara e acondiciona a comida confeccionada, podendo servir de ajudante dos motoristas.

Caixa – É o profissional cuja actividade consiste na emissão das contas de consumo nas salas de refeições, recebimento das importâncias respectivas, elaboração dos mapas de movimento em que presta na sala o serviço e auxilia nos serviços de controlo e recepção.

Empregado de limpezas – Executa os serviços de limpeza e arrumação geral do estabelecimento, nomeadamente de salas de estar, sanitas, corredores, escadas, varandas, paredes, tectos e vidraças, transporta as roupas de serviço para a rouparia e lavandaria, efectua as mudanças de bagagens dos hóspedes de um quarto para outro, limpa e engraxa o calçado dos hóspedes, executa os serviços dos empregados de quartos, de limpeza da sala, cozinha, copa e cafetaria e da porta, quando necessários. Pode também efectuar as mudanças de bagagens.

Auxiliares de Limpeza, Quartos, Cozinha e Pastelaria - São os profissionais, maiores de 18 anos, não qualificados, que em qualquer secção do estabelecimento executam operações de limpeza e outras funções para as quais não se exijam especialização profissional.

Jardineiro – Executa o arranjo e conservação dos jardins, arruamentos e demais zonas exteriores dos estabelecimentos e hotéis.

Mandarete – Executa recados e pequenos serviços dentro e fora do estabelecimento e transporta malas e bagagens de e para os quartos, podendo executar as funções de trintanário.

Guarda Vestíbulos ou Lavabos – É o profissional que se ocupa do serviço de guarda de agasalhos e outros objectos dos hóspedes e clientes, podendo cumulativamente, cuida e da vigilância, conservação e asseio das instalações sanitárias destinadas à clientela.

ANEXO III

CATEGORIAS PROFISSIONAIS	GRUPO I	GRUPO II
Director de Hotel	€ 567,00	€ 540,60
Director de Restaurante	€ 543,60	€ 515,00
Outros Directores de Restauração e Hotelaria	€ 539,60	€ 515,00
Gerente	€ 543,60	€ 515,00
Assistente de Direcção	€ 543,60	€ 515,00
Encarregado	€ 528, 50	€ 500,00
Pessoal:		
Chefe de Pessoal	€ 501,00	€ 500,00
Recepção:		
Chefe de Recepção	€ 501,00	€ 500,00
Recepcionista:		
De 1.ª	€ 500,00	€ 500,00
De 2.ª	€ 500,00	€ 500,00
De 3.ª	€ 500,00	€ 500,00
Praticante	€ 400,00	€ 400,00
Portaria:		
Chefe de Portaria	€ 501,00	€ 500,00
Porteiro:		
De 1.ª	€ 500,00	€ 500,00
De 2.ª	€ 500,00	€ 500,00
De 3.ª	€ 500,00	€ 500,00
Trintanário	€ 500,00	€ 500,00
Andares/Limpeza/Rouparia/Lavandaria:		
Governante	€ 500,00	€ 500,00
Encarregado de andares	€ 500,00	€ 500,00
Empregado de Limpeza	€ 500,00	€ 500,00
Empregado de Andares/Quarto	€ 500,00	€ 500,00
Chefe de Rouparia/Lavandaria	€ 501,00	€ 500,00
Empregado de Lavandaria	€ 500,00	€ 500,00

Roupeiro/Costureiro	€ 500,00	€ 500,00
Praticante	€ 400,00	€ 400,00
Bar:		
Chefe de Bar	€ 501,00	€ 500,00
Barman/Barmaid:		
De 1. ^a	€ 500,00	€ 500,00
De 2. ^a	€ 500,00	€ 500,00
De 3. ^a	€ 500,00	€ 500,00
Praticante	€ 400,00	€ 400,00
Mesa:		
Chefe de Mesa	€ 501,00	€ 500,00
Chefe de Vinhos (Escanção)	€ 500,00	€ 500,00
Empregado(a) de mesa e Empregado(a) de Balcão/Mesa		
De 1. ^a	€ 500,00	€ 500,00
De 2. ^a	€ 500,00	€ 500,00
De 3. ^a	€ 500,00	€ 500,00
Praticante	€ 400,00	€ 400,00
Cozinha:		
Chefe de Cozinha	€ 528,50	€ 500,00
Cozinheiro:		
De 1. ^a	€ 500,00	€ 500,00
De 2. ^a	€ 500,00	€ 500,00
De 3. ^a	€ 500,00	€ 500,00
Praticante	€ 400,00	€ 400,00
Pastelaria:		
Chefe de Pastelaria	€ 501,00	€ 500,00
Pasteleiro:		
De 1. ^a	€ 500,00	€ 500,00
De 2. ^a	€ 500,00	€ 500,00
De 3. ^a	€ 500,00	€ 500,00

Praticante	€ 400,00	€ 400,00
Copa:		
Cafeteiro	€ 500,00	€ 500,00
Copeiro	€ 500,00	€ 500,00
Praticante	€ 400,00	€ 400,00
Despensa:		
Ecónomo/Despenseiro	€ 500,00	€ 500,00
Serviços Diversos:		
Jardineiro	€ 500,00	€ 500,00
Mandarete	€ 500,00	€ 500,00
Supervisor e Caixa	€ 500,00	€ 500,00
Preparador	€ 500,00	€ 500,00
Auxiliares de Limpeza, Quartos, Cozinha e Pastelaria	€ 500,00	€ 500,00
Praticante	€ 400,00	€ 400,00

Dos Restaurantes, Cafés, Pastelarias e Similares

CATEGORIAS PROFISSIONAIS	GRUPO I	GRUPO II
Chefe de Mesa:	€ 500,00	€ 500,00
Chefe de Balcão e Mesa	€ 500,00	€ 500,00
Chefe de Cozinha	€ 500,00	€ 500,00
Chefe de Bar	€ 500,00	€ 500,00
Chefe de Pastelaria	€ 500,00	€ 500,00
Barman/Barmaid:		
De 1. ^a	€ 500,00	€ 500,00
De 2. ^a	€ 500,00	€ 500,00
De 3. ^a	€ 500,00	€ 500,00
Praticante	€ 400,00	€ 400,00
Empregado de Mesa/Balcão e Mesa:		
De 1. ^a	€ 500,00	€ 500,00
De 2. ^a	€ 500,00	€ 500,00
De 3. ^a	€ 500,00	€ 500,00
Praticante	€ 400,00	€ 400,00
Cozinheiro/Pasteleiro:		
De 1. ^a	€ 500,00	€ 500,00
De 2. ^a	€ 500,00	€ 500,00
De 3. ^a	€ 500,00	€ 500,00
Praticante	€ 400,00	€ 400,00
Serviços Diversos:		
Auxiliares de Limpeza, Cozinha e Pastelaria	€ 500,00	€ 500,00
Supervisor e Caixa	€ 500,00	€ 500,00
Guarda Vestibulos e Lavabos	€ 500,00	€ 500,00

O presente contrato colectivo de trabalho abrange 122 empregadores e 691 trabalhadores.

Angra do Heroísmo, 30 de Julho de 2010.

Pela Câmara do Comércio de Angra do Heroísmo, *Sandro Rebelo Paim*, mandatário. Pelo Sindicato dos Profissionais de Turismo e Outros Serviços de Angra do Heroísmo, *Francisco Paulo Silva Borges*, *Adelina Margarida Lopes Machado* e *José Brito Meneses*, mandatários.

Entrado em 16 de Agosto de 2010.

Depositado na Direcção Regional do Trabalho, Qualificação Profissional e Defesa do Consumidor – Direcção de Serviços do Trabalho, em 23 de Agosto de 2010, com o n.º 31, nos termos do artigo 494.º do Código do Trabalho.