

Convention collective de travail du 29 juin 2001, conclue au sein de la Commission paritaire de l'industrie hôtelière, portant modification de la convention collective de travail n° 1 du 25 juin 1997, sur l'instauration d'une nouvelle classification des fonctions et la détermination des salaires minimums dans le secteur Horeca.

Article 1er. La présente convention collective de travail s'applique aux employeurs et aux travailleurs des entreprises ressortissant à la Commission paritaire de l'industrie hôtelière.

Pour l'application de la présente convention collective de travail, il y a lieu d'entendre par "travailleurs" les travailleurs masculins et féminins rémunérés sur base d'un salaire horaire ou mensuel fixe.

Art. 2. Pour l'application de la présente convention collective de travail, il y a lieu d'entendre par CCT : la convention collective de travail n° 1 du 25 juin 1997, sur l'instauration d'une nouvelle classification des fonctions et la détermination des salaires minimums dans le secteur Horeca.

Art. 3. Dans la liste exhaustive des fonctions de référence jointe en annexe 1, comme stipulé à l'article 3 de la CCT, le code de la fonction de référence "collaborateur restauration à service rapide – accueil salle – équipier" devient 217F tandis que le code de la fonction de référence "collaborateur restauration à service rapide – cuisine/grill – équipier" devient 116D.

Art. 4. Les descriptions de fonction, reprises à l'annexe 2 mentionnée à l'article 5 de la CCT, des fonctions de référence "collaborateur restauration à service rapide – accueil/salle – équipier" et "collaborateur restauration à service rapide – cuisine/grill – équipier" sont remplacées par les descriptions de fonctions reprises en annexe de la présente convention collective.

Art. 5. La présente convention collective de travail entre en vigueur le 1er juillet 1997.

Elle est conclue pour une durée indéterminée. Elle peut être dénoncée par chacune des parties, moyennant un préavis de trois mois adressé par lettre recommandée à la poste au président de la Commission paritaire et aux organisations y représentées.

Collectieve arbeidsovereenkomst van 29 juni 2001, gesloten in het Paritair comité voor het hotelbedrijf, tot wijziging van de Collectieve arbeidsovereenkomst nr. 1 van 25 juni 1997, tot invoering van een functieclassificatie en tot vaststelling van de minimumlonen in het Horeca sector.

Artikel 1. Deze collectieve arbeidsovereenkomst is van toepassing op de werkgevers en de werknemers van de ondernemingen die ressorteren onder het Paritair Comité voor het hotelbedrijf.

Voor de toepassing van deze collectieve arbeidsovereenkomst wordt onder "werknemers" verstaan de mannelijke en vrouwelijke werknemers die bezoldigd worden op basis van een vast uur- of maandloon.

Art. 2. Voor de toepassing van onderhavige collectieve arbeidsovereenkomst wordt verstaan onder CAO: de collectieve arbeidsovereenkomst nr. 1 van 25 juni 1997, tot invoering van een functieclassificatie en tot vaststelling van de minimumlonen in het Horeca sector.

Art. 3. In de in bijlage 1 gevoegde exhaustieve lijst van referentiefuncties zoals bepaald in artikel 3 van de CAO, wordt het referentienummer van de referentiefunctie Medewerker sneldienstrestauratie – onthaal/zaal – crew gewijzigd in 217 F en wordt het referentienummer van de referentiefunctie Medewerker sneldienstrestauratie – keuken/grill – crew gewijzigd in 116 D.

Art. 4. De functieomschrijvingen, opgenomen in de in artikel 5 vermelde bijlage 2 van de CAO, van de referentiefuncties Medewerker sneldienstrestauratie – onthaal/zaal – crew en Medewerker sneldienstrestauratie – keuken/grill – crew worden vervangen door de functieomschrijvingen zoals opgenomen in bijlage van onderhavige collectieve arbeidsovereenkomst.

Art. 5. Deze collectieve arbeidsovereenkomst treedt in werking op 1 juli 1997.

Zij is gesloten voor een onbepaalde tijd. Ze kan worden opgezegd door elk van de partijen, mits een opzeggingstermijn van drie maanden bij een ter post aangetekende brief gericht aan de voorzitter van het Paritair Comité en aan de daarin vertegenwoordigde organisaties.

NEERLEGGING-DÉPÔT | REGISTR.-ENREGISTR.

02 -07- 2001

09 -08- 2001

NR.
N°

58.409/co/302

DESCRIPTION DE FONCTION USB

Département	Cuisine: Fast-food – Restauration à service rapide
Code	HRC.REF. 116D
Fonction	Collaborateur restauration à service rapide – cuisine/grill – équipier (m/f)

ORGANISATION:

Opérationnel	travaille uniquement en cuisine et dépend directement du responsable d'équipe (shift/crew leader)
Hiérarchique:	dépend de l'assistant du gérant et du gérant

BUT:

Préparer les hamburgers et salades, garnir les petits pains, faire frire les préparations de poisson et volaille et cuire les frites à l'aide de systèmes pré-programmés.

Respecter les normes internes et standards.

Satisfaire aux normes de qualité, service et hygiène.

TACHES PRINCIPALES:

règle les appareils de cuisine dispose tous les composants nécessaires à la préparation des salades et hamburgers compose l'assortiment de salades d'après modèle et suivant l'estimation des ventes durant le service, travaille à certains postes :

- réchauffe les petits pains
- grille les hamburgers
- fait frire les préparations de poisson et volaille
- garnit les petits pains de sauce, salade, viande/poisson ou poulet
- cuit les frites

est responsable de l'entretien des postes de travail, appareils et matériel complémentaiement débarrasse les tables et nettoie la salle, complète le stock de sauces, serviettes, pailles, etc., remplace et compacte les poubelles, dispose les chaises, veille à la propreté des toilettes, est responsable de l'entretien général des abords, parking, terrasses, aires de jeux pour enfants (le cas échéant), etc.

FUNCTIEOMSCHRIJVING USB

Afdeling	Keuken: fast-food – sneldienstrestauratie
Code	HRC.REF. 116D
Functie	Medewerker sneldienstrestauratie – keuken/grill – crew (m/v)

ORGANISATIE:

Operationeel:	werkt enkel in de keuken en ressorteert rechtstreeks onder de ploegverantwoordelijke (shift/crew leader)
Hiërarchisch:	ressorteert onder de assistent zaakvoerder en zaakvoerder

DOEL:

Bereiden van hamburgers en salades, garneren van broodjes, frituren van vis- en gevogeltebereidingen en bakken van frieten met behulp van voorgeprogrammeerde systemen.

Respecteren van interne normen en standaards.

Voldoen aan kwaliteit, service en hygiene normen.

HOOFDTAKEN:

stelt keukenapparatuur in zet alle componenten klaar voor de bereiding van salades en hamburgers stelt assortiments salades samen volgens model en volgens verwachte verkoop tijdens de bediening werkt aan bepaalde werkposten :

- verwarmt broodjes
- bakt hamburgers
- frituurt vis- en gevogeltebereidingen
- garneert broodjes met saus, sla en vlees/vis/kip
- bakt frieten

staat in voor het onderhoud van werkposten, apparatuur en materiaal ruimt ook tafels en houdt de zaal in orde, vult de voorraad sausen, servetten, drinkkietjes, enz. aan, vervangt en perst vuilniszakken, schikt stoelen, houdt de toiletten in orde, staat in voor het algemeen onderhoud van de terreinen, parking, terrassen, faciliteiten voor kinderen (indien van toepassing), enz.

HRC.REF 116D

1. RESPONSABILITE

Est responsable:

- de la quantité, de la qualité et de la fraîcheur des aliments suivant les directives
- de la préparation correcte et hygiénique des aliments suivant modèle et prescriptions (ingrédients, présentation, portions)
- de l'approvisionnement du stock avec lequel il doit lui-même travailler
- de l'hygiène personnelle et de l'hygiène du lieu de travail
- du respect scrupuleux des normes internes relatives à la qualité, au service et à l'hygiène

2. CONNAISSANCE ET COMPLEXITE

- bonne connaissance pratique des activités de cuisine
- formation interne: doit pouvoir fonctionner de façon optimale à certains postes de travail
- connaissance de normes internes relatives à la qualité, au service et à l'hygiène
- reconnaissance des signaux sonores

3. RESOLUTION DE PROBLEMES

- opérationnel – périodes de pointe
- intervient lors de petits incidents
- solutions suivant les prescriptions
- rythme de travail efficace: influence d'autres postes de travail

4. COMMUNICATION ET CONCERTATION

verbale
travail d'équipe cuisine – accueil/salle

5. APTITUDES

- habileté des gestes

6. INCONVENIENTS

- poids: jusqu'à +/- 10 kg
- position: debout – circuler
- conditions: rythme accéléré pendant les périodes de pointe, variations de température, certains bruits gênants
- risques: brûlures et coupures, dérapage

HRC.REF. 116D

1. VERANTWOORDELIJKHEID

Is verantwoordelijk voor:

- kwantiteit, kwaliteit en versheid van de voedingswaren volgens richtlijnen
- voor correct en hygiënisch bereiden van spijzen volgens model en voorschriften (ingrediënten, presentatie, portionering)
- aanvullen van voorraad waarmee hij zelf moet werken
- persoonlijke hygiëne en hygiëne van werkplaats
- strikt respecteren van interne normen m.b.t. kwaliteit, service, hygiëne

2. KENNIS EN KUNDE

- goede praktische kennis van de keukenwerkzaamheden
- interne opleiding: moet bepaalde werkposten optimaal kunnen uitvoeren
- kennis van interne normen en procedures m.b.t. kwaliteit, service, hygiëne
- herkennen van geluidsignalen

3. PROBLEEMOPLOSSING

- operationeel – piekperiodes
- intervenueert bij kleine incidenten
- oplossingen volgens voorschriften
- efficiënt werkritme: heeft invloed op andere werkposten

4. COMMUNICATIE EN OVERLEG

- mondeling
- teamwerk keuken – onthaal/zaal

5. VAARDIGHEDEN

- bewegingsvaardigheid

6. INCONVENIENTEN

- zwaarte : tot +/- 10 kg
- houding : staand – rondlopend
- werksfeer : tempodruk tijdens piekperiode, enig hinderlijk lawaai – temperatuurverschillen
- risico : brand- en snijwonden, uitglijden

DESCRIPTION DE FONCTION USB

Département Salle – Service: Fast-food –
Restauration à service rapide

HRC.REF. 217F

Fonction Collaborateur restauration à
service rapide – accueil/salle –
équipier (m/f)

ORGANISATION:

Opérationnel travaille uniquement en salle et
dépend directement du responsable
d'équipe (shift/crew leader)

Hiérarchique: dépend de l'assistant du gérant et du
gérant

Accueillir et servir les clients, prendre note des
commandes.
Ranger la salle et veiller à la propreté des toilettes.

Respecter les normes internes et standards.
Satisfaire aux normes de qualité, service et hygiène.

TACHES PRINCIPALES:

- accueille les clients au comptoir et via le drive,
le cas échéant
- prend note des commandes et les enregistre à la
caisse
- cuit les frites à l'aide d'un système
pré-programmé et compose éventuellement les
salades
- dispose la commande sur un plateau ou emballe
les commandes à emporter en sachet
- fait l'addition et encaisse les modes de paiement
en tenant compte des instructions concernant les
actions spéciales
- est responsable de l'entretien des postes de
travail, appareils et du matériel
- si nécessaire, assiste les clients (en fauteuil
roulant, avec des petits enfants, etc.)
- complémentaiement débarrasse les tables et
nettoie la salle, complète le stock de sauces,
serviettes, pailles, etc., remplace et compacte les
poubelles, dispose les chaises, veille à la
propreté des toilettes, est responsable de
l'entretien générale des abords, parking,
terrasses, aire de jeux pour enfants (le cas
échéant), etc.

FUNCTIEOMSCHRIJVING USB

Afdeling Zaal-bediening: fast-food –
sneldienstrestauratie

Code HRC.REF. 217F

Functie Medewerker sneldienstrestauratie
– onthaal/zaal – crew (m/v)

ORGANISATIE:

Operationeel: werkt enkel in de zaal en
ressorteert rechtstreeks onder de
ploegverantwoordelijke (shift/crew
leader)

Hiërarchisch: ressorteert onder de assistent
zaakvoerder en zaakvoerder

DOEL:

Onthalen en bedienen van de klanten, bestellingen
opnemen.
Opruimen van de zaal en in orde houden van de
toiletten.
Respecteren van interne normen en standards.
Voldoen aan kwaliteit, service en hygiëne normen

HOOFDTAKEN:

- onthaalt klant aan de toonbank en drive, indien
van toepassing
- neemt bestelling op, registreert deze in de
kassa
- bakt frieten met behulp van een
voorgeprogrammeerd systeem en stelt
eventueel salades samen
- zet de bestelling klaar op een dienblad of
verzamelt deze in draagtassen om mee te
nemen
- ontvangt de betaalmiddelen en rekest af
rekening houdende met instructies inzake
speciale acties
- staat in voor het onderhoud van werkpost,
apparatuur en materiaal
- indien noodzakelijk begeleidt klanten (in
rolstoel, met kleine kinderen, enz.)
- ruimt ook tafels en houdt de zaal in orde, vult
de voorraad sausen, servetten, drinkkietjes, enz.
aan, vervangt en perst vuilniszakken, schikt
stoelen, houdt de toiletten in orde, staat in voor
het algemeen onderhoud van de terreinen,
parking, terrassen, faciliteiten voor kinderen
(indien van toepassing), enz.

HRC.REF 217F

1. RESPONSABILITE

Est responsable:

- de l'accueil aimable des clients
- de l'hygiène personnelle
- de l'établissement d'additions correctes
- de l'approvisionnement du stock de sauces, serviettes, pailles, etc.
- de la composition des salades
- de la cuisson des frites à l'aide des systèmes pré-programmés
- du respect des normes internes relatives à la qualité, le service, l'hygiène et de la présentation (uniforme)

Conséquences:

- des erreurs de commande peuvent engendrer le mécontentement des clients, ainsi que des petites différences de caisse

2. CONNAISSANCE ET COMPLEXITE

- formation interne: doit pouvoir fonctionner de façon optimale au poste de travail "accueil"
- connaissance des touches de la caisse et de l'équipement du drive (le cas échéant)
- connaissance des produits
- connaissance des normes et procédures internes relatives à la qualité, au service et à l'hygiène

3. RESOLUTION DE PROBLEMES

- opérationnel – périodes de pointe
- intervient lors de petits incidents, p. ex. nettoyer les boissons renversées, remplir les stocks en concertation avec le responsable d'équipe (shift/crew leader)

4. COMMUNICATION ET CONCERTATION

- verbale
- contact avec les clients
- service à la clientèle – travail d'équipe cuisine – accueil/salle

5. APTITUDES

- précision lors des opérations à la caisse

6. INCONVENIENTS

- poids: jusqu'à +/- 10 kg
- position: debout – circuler
- conditions: rythme accéléré pendant les périodes de pointe, variations de température, certains bruits gênants
- risques: brûlures, dérapage

HRC.REF. 217F

1. VERANTWOORDELIJKHEID

Is verantwoordelijk voor:

- klantvriendelijk onthaal
- persoonlijke hygiëne
- correct afrekenen
- aanvullen van voorraad (sauzen, servetten, drinkkrietjes, enz.)
- samenstellen van salades
- bakken van frieten met behulp van voorgeprogrammeerde systemen
- respecteren van interne normen m.b.t. kwaliteit, service, hygiëne en voorkomen (uniform)

Gevolgen:

- verkeerde bestellingen kunnen ongenoegen opwekken bij de klanten, kleine kasverschillen

2. KENNIS EN KUNDE

- Interne opleiding: moet de werkpost "onthaal" kunnen uitvoeren
- kennis van toetsen van de kassa en van de drive-uitrusting (indien van toepassing)
- kennis van de producten
- kennis van interne normen en procedures m.b.t. kwaliteit, service, hygiëne

3. PROBLEEMOPLOSSING

- operationeel – piekperiodes
- interenieert bij kleine incidenten, bijv. opruimen van omgevallen dranken, aanvullen voorraden in samenspraak met ploegverantwoordelijke (shift/crew leader)

4. COMMUNICATIE EN OVERLEG

- mondeling
- klantencontact
- dienstverlenend optreden – teamwerk keuken – onthaal/zaal

5. VAARDIGHEDEN

- stiptheid bij bedienen van de kassa

6. INCONVENIENTEN

- zwaarte: tot +/- 10 kg
- houding: staand – rondlopend
- werksfeer: tempodruk tijdens piekperiode, enig hinderlijk lawaai – temperatuurverschillen
- risico: brandwonden, uitglijden