

9

CONVENTION COLLECTIVE DE TRAVAIL DU 20 AOUT 1999, CONCLUE AU SEIN DE LA COMMISSION PARITAIRE DE L'INDUSTRIE HOTELIERE, 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 DETERMINATION DES SALAIRES MINIMUMS DANS LE SECTEUR HORECA

Art. 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 convention collective de travail (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. La liste exhaustive des fonctions de référence jointe en annexe 1, comme stipulé à l'article 3 de la CCT, est complétée de la fonction de référence aide - cuisinier travaillant seul portant le numéro 113 C.

Art. 4. L'annexe 2 mentionnée à l'article 5 de la CCT est complétée de la description de la fonction aide - cuisinier travaillant seul telle qu'elle est reprise en annexe de la présente convention collective de travail.

Art. 5. La fonction de référence suivante et sa pondération sont ajoutées à l'article 8 de la CCT :

- dans la catégorie de fonctions VII : aide - cuisinier travaillant seul avec 121,5 points de pondération.

Art. 6. La présente convention collective de travail entre en vigueur le 1er juillet 1997. Elle est conclue pour une durée indéterminée et 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.

NEERLECCING DÉPÔT | REGISTR.-ENREGISTR. 1

01 -09-1999

02 -12-1999

N° 53.178

60/302

DESCRIPTION DE FONCTION

Département : Cuisine
Code : HRC.REF.
Fonction : Aide - cuisinier travaillant seul

ORGANISATION :

Dépend du cuisinier travaillant seul qui est le propriétaire ou le gérant de l'établissement. Il/elle exécute toutes les préparations suivant les instructions du cuisinier-propriétaire/gérant et est en mesure de le remplacer dans la totalité du service de cuisine en son absence. (Donne éventuellement des instructions aux commis).

OBJECTIF :

Mise en place, préparation, disposition et garniture des plats. Remplacer le cuisinier-propriétaire/gérant en son absence.

TACHES PRINCIPALES :

Il/elle est responsable du travail qui lui est confié par le cuisinier-propriétaire/gérant. Il le remplace en cuisine en son absence.

1. avant le service:
 - met en place les plats chauds et froids;
 - cuit la viande, le poisson et la volaille; prépare toutes les sauces; pâtisseries.
2. pendant le service:
 - prépare les plats selon les commandes, respecte pour cela un certain planning, des recettes, une méthode de travail et une certaine organisation de celui-ci;
 - dispose et garnit les assiettes et les plats ou les dispose dans le bain-marié, respecte les proportions entre les différents composants;
 - (-) (donne éventuellement des instructions à des commis et remplace le propriétaire/exploitant.)

3. après le service:
- débarrasse la cuisine;
 - contrôle et traite les excédents de nourriture;
 - contrôle la qualité et la fraîcheur des produits;
 - veille à un stockage et à une conservation hygiéniques des denrées alimentaires;
 - veille à l'ordre et à la propreté dans les réfrigérateurs et congélateurs;
 - contrôle l'approvisionnement et transmet les commandes à l'exploitant;
 - nettoie les instruments de travail et le lieu de travail;
 - est responsable de l'ordre, de la propreté et de la sécurité en cuisine;
 - respecte les normes de sécurité pendant les activités;
 - signale les problèmes et défauts.

CRITERES

Code : HRC. REF.

Fonction : aide - cuisinier travaillant seul

1. RESPONSABILITE

1.1. Influence

- Doit organiser le travail en cuisine de manière efficace.
- Est responsable de la mise en place et la préparation des plats suivant l'assortiment ou les commandes prescrites.
- Doit, le cas échéant, faire preuve d'un peu de créativité dans la disposition et la présentation des plats et salades ou, au contraire, veiller à ce qu'ils soient strictement conformes aux fiches techniques.
- Doit respecter certaines portions.
- Doit tenir compte du caractère saisonnier de certains produits; doit tenir compte des prix lors de la composition des plats et assortiments.
- Doit veiller à la fraîcheur et la qualité des matières premières et produits; doit pratiquer le système FIFO pour la gestion des stocks.
- Doit assurer une préparation et une conservation hygiéniques.
- Doit veiller à son hygiène personnelle et à l'hygiène des instruments et du lieu de travail.

1.2. Conséquences

- dégâts matériels, perte de matières premières
- aliments avariés ou ratés

2. CONNAISSANCE ET SAVOIR-FAIRE

- formation professionnelle interne ou externe - expérience dans la cuisine
- connaissance pratique du travail, des préparations de base, des recettes et méthodes de travail
- connaissance de la théorie alimentaire, des normes d'hygiène et de sécurité
- connaissance de l'enchaînement et des possibilités d'application
- connaissance des alternatives
- connaissance des appareils de cuisine

3. SOLUTIONNER DES PROBLEMES

- résout personnellement les problèmes relatifs à la cuisine; cherche des alternatives (par ex. interruption, assortiment insuffisant)
- signale immédiatement les problèmes opérationnels au cuisinier travaillant seul, au gérant ou au propriétaire
- suit les directives générales relatives aux activités de cuisine
- respecte les instructions du cuisinier travaillant seul, du gérant ou du propriétaire (recette, portions, fiche technique).

4. COMMUNICATION ET CONCERTATION

- verbale - échange d'informations relatives aux occupations, au stock, aux commandes et au service
- écrite: établir les check-listes pour les commandes
- être serviable, esprit d'équipe en cuisine-salle

5. APTITUDES

- habilité dans les gestes
- goûts et arômes

6. INCONVENIENTS

- 6.1. Poids : - matériel de cuisine - cocottes
- 6.2. Position : - souvent debout
- 6.3. Conditions : - cadence parfois accélérée (périodes de pointe)
 - variations de température (chambre froide)
 - dégagement de chaleur (four)-installations de cuisson
- 6.4. Risques : - coupures - brûlures
 - risque de glisser

**COLLECTIEVE ARBEIDSOVEREENKOMST VAN 20 AUGUSTUS 1999,
GESLOTEN IN HET PARITAIR COMITE 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**

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.

Art. 3. De in bijlage 1 gevoegde exhaustieve lijst van referentiefuncties zoals bepaald in artikel 3 van de CAO, wordt aangevuld met de referentiefunctie hulp - kok alleenwerkend met referentienummer 113 C.

Art. 4. De in artikel 5 vermelde bijlage 2 van de CAO wordt aangevuld met de functieomschrijving hulp - kok alleenwerkend zoals opgenomen in bijlage van onderhavige collectieve arbeidsovereenkomst.

Art. 5. In artikel 8 van de CAO wordt volgende referentiefunctie en haar weging ingevoegd: - functiecategorie VII: Hulp - kok alleenwerkend met 121,5 wegingspunten.

Art. 6. 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 voor het hotelbedrijf en aan de daarin vertegenwoordigde organisaties.

NEERLEGGING-DÉPÔT | REGISTR. EN REGISTR.
01 -09-1999 | 02 -12-1999

53.178

Co/302

FUNCTIEOMSCHRIJVING

Afdeling : Keuken
 Code : HRC.REF.
 Functie : Hulp - kok alleenwerkend (M/V)

ORGANISATIE :

Ressorteert onder de kok alleenwerkend, die eigenaar of zaakvoerder is van de zaak. Hij/zij voert alle bereidingen uit volgens de instructies van de kok-eigenaar/zaakvoerder en kan hem vervangen voor de volledige keukendienst bij diens afwezigheid. (Geeft eventueel instructies aan keukenhelpers).

DOEL:

Mise-en-place, bereiden, schikken en garneren van gerechten. Vervangen van de kok-eigenaar/zaakvoerder bij diens afwezigheid.

HOOFDTAKEN:

Hij/zij is verantwoordelijk voor het werk dat hem/haar toevertrouwd is door de kok-eigenaar/zaakvoerder en vervangt hem/haar bij afwezigheid in de keuken.

1. Voorbereiding dienst:

- mise-en-place van de warme en koude gerechten
- braadt vlees, vis en gevogelte; bereidt allerlei sauzen; pâtisserie.

2. Tijdens de dienst:

- bereidt en werkt gerechten afvolgens bestelling, respecteert hierbij een bepaalde tijdsplanning, receptuur, werkmethode en werkorganisatie
- schikt en garneert gerechten op borden en schotels of plaatst ze in warm waterbaden, respecteert portionering van de verschillende maaltijdcomponenten
- (-) (geeft eventueel instructies aan de helpers en springt in voor de eigenaar/uitbater.

3. Na de dienst:

- ruimt de keuken op
- controleert en verwerkt voedseloverschotten
- controleert kwaliteit en versheid van de produkten
- zorgt voor hygiënische opslag en bewaring van voedingsmiddelen
- houdt koelkast en diepvries ordelijke en schoon
- controleert voorraad en geeft bestelling door aan de uitbater
- maakt werkinstrumenten en werkplaats schoon
- staat in voor orde en netheid en veiligheid in de keuken
- respecteert veiligheidsnormen tijdens de werkzaamheden
- signaleert storingen/defecten.

CRITERIA

Code : HRC. REF.

Functie : hulp - kok alleenwerkend

1. VERANTWOORDELIJKHEID

1.1. Invloed

Is verantwoordelijk voor :

- efficiënte werkorganisatie van de keuken
- mise-en-place en bereiden van gerechten volgens aangegeven assortiment of bestelling
- enige creativiteit bij het schikken en presenteren van schotels en salades of strikt conform technische fiches
- respecteren van bepaalde portionering
- rekening houden met seizoengebonden producten; prijsbewuste aanpak voor samenstelling gerechten of assortimenten
- versheid en kwaliteit van grondstoffen en producten; hanteert FIFO-systeem voor voorraadbeheer
- hygiënische bereidingen en bewaring
- persoonlijke hygiëne, hygiëne werkinstrumenten en werkplaats.

1.2. Gevolgen

- materiële schade, verlies grondstoffen
- bedorven of mislukte gerechten

2. KENNIS EN KUNDE

- interne of externe vakopleiding - ervaring in de keuken
- praktische kennis van het werk, basisbereidingen, recepturen en werkwijze
- kennis voedingsleer, hygiëne en veiligheid
- inzicht in samenhang en toepassingsmogelijkheden
- alternatieven kennen
- kennis keukenapparatuur

3. PROBLEEMOPLOSSING

- lost problemen i.v.m. de keuken zelf op; zoekt naar alternatieven (vb. breuk, voorraadtekort)
- operationele problemen worden onmiddellijk gesignaleerd aan de kok alleenwerkend, de zaakvoerder of de eigenaar
- volgt algemene richtlijnen m.b.t. keukenactiviteiten
- respecteert instructies van de kok alleenwerkend, de zaakvoerder of de eigenaar (recept, portionering, technische fiche)

4. COMMUNICATIE EN OVERLEG

- mondeling - uitwisselen van informatie over werkzaamheden, voorraad, bestellingen en bediening
- schriftelijk : opstellen van checklist voor bestellingen
- dienstverlenend optreden - teamwerk keuken - zaal.

5. VAARDIGHEDEN

- bewegingsvaardigheid
- smaken - geuren

6. INCONVENIËNTEN

- 6.1. Zwaarte : - keukenmateriaal - braadpannen
- 6.2. Houding : - veelvuldig rechtopstaande arbeid
- 6.3. Werksfeer : - enige tempodruk (piekperiode)
 - temperatuurverschillen (koelkamer)
 - warmte-uitstraling fornuis-kookinstallaties
- 6.4. Risico : - snij- en brandwonden
 - uitglijden