

**Convention collective de travail du 12 décembre 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. 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 livreur à domicile de plats préparés (pizzas, pâtes, ...) portant le numéro 242.

Art. 4. L'annexe 2 mentionnée à l'article 5 de la CCT est complétée de la description de la fonction de référence livreur à domicile de plats préparés (pizzas, pâtes, ...) 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 II: Livreur à domicile de plats préparés (pizzas, pâtes, ...) avec 47,5 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.

**Collectieve arbeidsovereenkomst van 12 december 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. De in bijlage 1 gevoegde exhaustieve lijst van referentiefuncties zoals bepaald in artikel 3 van de CAO, wordt aangevuld met de referentiefunctie besteller aan huis van bereide gerechten (pizza's, deegwaren, ...) met referentienummer 242.

Art. 4. De in artikel 5 vermelde bijlage 2 van de CAO wordt aangevuld met de functieomschrijving van de referentiefunctie besteller aan huis van bereide gerechten (pizza's, deegwaren, ...) zoals opgenomen in bijlage van onderhavige collectieve arbeidsovereenkomst.

Art. 5. In artikel 8 van de CAO wordt volgende referentiefunctie en haar weging ingevoegd: in functiecategorie II: Besteller aan huis van bereide gerechten (pizza's, deegwaren, ...) met 47,5 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.

NEEHLEGGING-DEPOT

REGISTR.-ENREGISTR.

17 -12- 2001

28 -02- 2002

NR.

N°

61 319/6 1302

**DESCRIPTION DE FONCTION USB**

Département: Service (livraison aux clients)  
 Code: HRC.REF. 242  
 Fonction: Livreur à domicile de plats préparés (pizzas, pâtes, ...) (M/F)

**ORGANISATION:**

rapporte directement au gérant.

**OBJECTIF:**

livraison de mets et de boissons en cyclomoteur ou en voiture.

**TACHES PRINCIPALES:**

- Prend le téléphone, donne éventuellement des renseignements sur la composition des plats ou le délai de livraison et note la (les) commande(s) du client.
- Transmet la commande à la cuisine.
- Effectue des livraisons express; se déplace en cyclomoteur ou en voiture (pour les déplacements lointains ou les commandes plus importantes) jusqu'au domicile du client.
- Se fait payer par le client et retourne au commerce.
- Sert les clients qui viennent chercher eux-mêmes leur commande au take away ou consomment sur place.
- Dessert les tables et est chargé de l'ordre et de la propreté du take away.
- Plie les matériaux d'emballage (boîtes).
- Coupe les légumes et assure la mise en place des ingrédients.
- Est chargé de la propreté de son véhicule; contrôle l'état de son cyclomoteur ou de son véhicule (vérification des niveaux d'huile et d'eau, fait le plein).
- Aide occasionnellement au stockage et/ou à l'empilage des marchandises et au réglage de l'équipement de cuisine (four).

**FUNCTIEOMSCHRIJVING USB**

Afdeling: Bediening (leveringen aan klanten)  
 Code: HRC.REF. 242  
 Functie: Besteller aan huis van bereide gerechten (pizza's, deegwaren, ...) (M/V)

**ORGANISATIE:**

ressorteert rechtstreeks onder de zaakvoerder.

**DOEL:**

bestellen van gerechten en dranken met bromfiets of wagen.

**HOOFTAKEN:**

- Neemt de telefoon op, geeft eventuele toelichtingen i.v.m. de samenstelling van de gerechten of de levertijd en noteert de bestelling(en) van klant.
- Geeft de bestelling door aan de keuken.
- Verzorgt spoedbestellingen; verplaatst zich met bromfiets of wagen (voor verre verplaatsingen of grotere bestellingen) tot aan de woning van de klant.
- Rekent af met de klant en keert terug naar de zaak.
- Bedient de klanten die zelf hun bestelling komen ophalen of verbruiken in de take away.
- Ruimt tafel(s) af en staat in voor de orde en netheid in de take away.
- Plooit verpakkingsmaterialen (dozen).
- Snijdt de groenten en zorgt voor de mise-en-place van de ingrediënten.
- Staat in voor de netheid van zijn voertuig; controleert bromfiets of wagen (nazicht olie- en waterpeil, tankt).
- Helpt occasioneel bij het stockeren en/of stapelen van goederen en het instellen van de keukenuitrusting (oven).

1. RESPONSABILITES1.1. Influence

Est responsable:

- de l'accueil des clients au téléphone ou du service du client au take away;
- de noter et transmettre correctement les commandes;
- de la livraison et du paiement de la commande chez le client;
- de desservir le take away et d'en assurer l'ordre et la propreté;
- de la propreté et du contrôle du véhicule;
- de la mise en place des ingrédients et de la découpe des légumes.

1.2. Conséquences

- des erreurs d'exécution peuvent donner lieu à la transmission et/ou la préparation d'une commande erronée; enregistrement d'une adresse erronée; implication dans un accident de la circulation; clients mécontents.

2. CONNAISSANCES ET CAPACITES

- connaissance du code de la route;
- connaissance de la carte des pizzas/des mets;
- être capable de lire une carte + une certaine connaissance de la région dans laquelle les commandes sont livrées;
- être capable de conduire un cyclomoteur ou une camionnette (permis de conduire B).

3. SOLUTION DES PROBLEMES

- Résout lui-même les problèmes simples, sinon fait appel au gérant.

4. COMMUNICATION ET CONCERTATION

- convivial et accueillant.
- doit pouvoir se faire comprendre dans la 2<sup>e</sup> langue nationale (pour la région de Bruxelles).

5. APTITUDES

- La capacité de mouvement nécessaire à la conduite d'un cyclomoteur ou éventuellement d'une camionnette.

6. INCONVENIENTS

- 6.1. Poids : .....
- 6.2. Position : .....
- 6.3. Conditions : exposition à des conditions météorologiques variables.
- 6.4. Risques : risques de coupures, d'accidents de la circulation.

1. VERANTWOORDELIJKHEID1.1. Invloed

Is verantwoordelijk voor:

- het onthaal van de klanten aan telefoon of de bediening van de klant in de take away;
- het correct noteren en doorgeven van de bestellingen;
- het afleveren en het afrekenen van de spoedbestelling bij de klant;
- het afruimen en de orde en netheid in de take away;
- de netheid en de controle van het voertuig;
- mise-en-place van de ingrediënten en snijden van groeten.

1.2. Gevolgen

- fouten binnen de uitvoering kunnen leiden tot het doorgeven en /of laten klaarmaken van een verkeerde bestelling, het noteren van een verkeerd adres, het betrokken geraken bij een verkeersongeval, ontevreden klanten.

2. KENNINS EN KUNDE

- kennis van de wegcode;
- kennis van de pizza/gerechtenkaart;
- kunnen kaartlezen + enige kennis van de regio binnen dewelke bestellingen worden afgeleverd;
- kunnen besturen van bromfiets of bestelwagen (rijbewijs B).

3. PROBLEEMOPLOSSING

- lost eenvoudige problemen zelf op zoniet doet beroep op de zaakvoerder.

4. COMMUNICATIE EN OVERLEG

- klantvriendelijk
- zich kunnen verstaanbaar maken in de 2<sup>de</sup> landstaal (voor de regio Brussel)

5. VAARDIGHEDEN

- de nodige bewegingsvaardigheid vereist voor het besturen van de bromfiets of eventuele bestelwagen.

6. INCONVENIENTEN

- 6.1. Zwaarte : .....
- 6.2. Houding : .....
- 6.3. Werksfeer : blootstelling aan wisselende weeromstandigheden
- 6.4. Risico : kans op snijwonden, verkeersongevallen