

5069

(conclusión)

**ORDENANZA de Trabajo para la Industria de Hostelería, aprobada por Orden de 28 de febrero de 1974. (Conclusión.)**

e) **Cajero de Comedor.**—Tiene como cometido principal, dentro del comedor, la recogida y control de vales, hojas de control, extender facturas y cobro de las mismas. Tendrá la obligación en los casos de salida de clientes de comunicar a la Recepción o a la Dirección las últimas consumiciones que los mismos hayan efectuado.

f) **Contable.**—En las casas donde no exista Contable general desempeñará el cometido de aquél, siendo su misión específica la de realizar las funciones que dentro de sus facultades le sean ordenadas por el Jefe de Contabilidad.

g) **Oficial de Contabilidad.**—Estará a las órdenes directas del Contable, ejecutando cuantos trabajos de la especialidad le sean encomendados y sustituirá al mismo en caso de ausencia.

h) **Recepcionistas.**—Son los que secundan al Jefe de Recepción en sus funciones caso de no existir Segundo Jefe de Recepción, debiendo poseer idiomas en los establecimientos de cinco y cuatro estrellas.

i) **Ayudante de Recepción.**—Es el que con conocimiento de un idioma extranjero trabaja a las órdenes del Segundo Jefe de Recepción o del propio Jefe de Recepción; procurará asimilar los conocimientos que completan su formación profesional, poniendo todo su cuidado en las tareas que le fueren encomendadas.

j) **Interventor.**—Como su nombre indica, interviene y fiscaliza todas las operaciones de las diferentes Secciones, siendo su misión principal el control de diarios, facturas, precios, vales de servicios, almacén y mercancías.

k) **Tenedor de cuentas de clientes.**—Es el encargado de llevar la cuenta diaria de los clientes y de extender las facturas de los mismos.

l) **Telefonistas de primera y segunda.**—Son las encargadas de las centralitas del servicio de teléfonos dentro del hotel. En los casos en que por la categoría del establecimiento exista telefonista de noche, será la encargada de las denominadas «llamadas matinales». Deberá controlar las conferencias interurbanas y urbanas que sostengan los clientes, duración de las mismas, etc., reseñándolas con su valoración en las hojas o libros destinados al efecto. En los establecimientos en que existan varias telefonistas, una como mínimo será de primera.

m) **Auxiliares de oficina.**—Se considerarán como tales los empleados mayores de dieciocho años que se dediquen, dentro de la oficina, a operaciones administrativas elementales.

n) **Aprendices de Recepción y Contabilidad.**—Son los trabajadores que se inician en el conocimiento de las materias encomendadas al personal de estos departamentos, a fin de adquirir la capacitación necesaria para lograr la correspondiente clasificación profesional.

o) **Portero de servicio.**—Es el encargado de llevar la hoja de entrada y salida del personal y de la vigilancia y perfecto uso del reloj de control del personal en las casas donde exista. Es también obligación primordial suya la inspección de cuantos paquetes y bultos salgan por la citada puerta, así como también la de prohibir la entrada al establecimiento de toda persona ajena al mismo, asimismo controlará la entrada de proveedores y la recepción de paquetes para clientes informando de ello a la Dirección o Conserjería.

## 2. Conserjería

a) **Primer Conserje de día.**—Es el encargado de atender a la vigilancia de las personas que entran y salen del establecimiento y de cuidar que el personal a sus órdenes realice su cometido profesional con la máxima diligencia.

Como Delegado de la Dirección del hotel, correrá a su cargo la redacción de las hojas de entrada de los viajeros, partes de Comisaría y de comunicar a aquella los avisos de salida que reciba o cualquier anomalía que observe dentro de los servicios del Departamento.

En relación con los clientes, cuidará que la correspondencia dirigida a los mismos, así como cualquier otro género de mensajes les sean entregados con estricta puntualidad. Es asimismo el encargado de los servicios de llaves e información, viajes en general y billetes de todo tipo que le sean solicitados por los clientes. Deberá conocer, por lo menos, en los establecimientos de cinco y cuatro estrellas, dos idiomas extranjeros.

b) **Segundo Conserje de día.**—En los establecimientos que por su importancia necesiten dos Conserjes, el que desempeñe

el cargo de Segundo Conserje deberá tener los mismos conocimientos y obligaciones que el Primero, con el que turnará, o al que reemplazará durante sus ausencias.

c) **Conserje de noche.**—Su cometido es análogo al asignado al Conserje de día dentro de las horas nocturnas, a las que se circunscriba su servicio. Correrá a su cargo el servicio de las llamadas matinales donde no exista Telefonista de noche, cuidando que se realice con la máxima puntualidad.

d) Además de ser ayudantes de éste, son los encargados de sustituirle en los hoteles donde no exista Segundo Conserje. Dentro de esta categoría profesional se incluirá a los Carteros en los establecimientos donde existan.

e) **Interprete.**—Es el encargado de explicar a los clientes extranjeros, en idiomas que entiendan, lo dicho en lengua que les sea desconocida.

f) **Ordenanza de salón.**—Su cometido es atender el buen orden de los muebles de los salones, cuidando al propio tiempo del servicio de escritorio como del de lectura.

g) **Vigilante de noche.**—Como su nombre indica, es el encargado de cuidar durante la noche de la vigilancia y servicio, con continuidad, del establecimiento. En aquellos en que exista reloj de control, se atenderá a las instrucciones que reciba, entregando a la Dirección, por conducto de su superior inmediato, la ficha correspondiente. Comunicará al Conserje de día las incidencias que haya observado durante el servicio.

h) **Portero de acceso.**—Será el encargado de regular la marcha de la puerta y ejercerá una función de vigilancia en cuanto a las personas que por su aspecto no deberán penetrar en el hotel.

i) **Portero de coches.**—Es el encargado de guardar la puerta principal del establecimiento, especialmente de recibir y despedir a los clientes que utilicen cualquier medio de locomoción. Se ocupará de la puerta en los establecimientos donde no exista el empleo de Portero de acceso, y ejercerá asimismo la función de vigilancia en cuanto a las personas que por su aspecto no deban entrar en el hotel.

j) **Ascensoristas (mayores de veintinueve años).**—Son los encargados del funcionamiento de los ascensores. Habrán de atender a los clientes con la máxima corrección y cuidar del buen funcionamiento de los aparatos encomendados, al objeto de evitar averías y posibles accidentes.

k) **Mozos de equipajes para el interior.**—Son los encargados de cuidar y transportar el equipaje de los viajeros, tanto a la entrada como a la salida del hotel. En cuanto sea compatible con este servicio, deberá realizar cuantos trabajos se le encomienden específicos del departamento. Deberán poner en conocimiento de la Camarera de pisos la entrada y salida de viajeros.

l) **Botones.**—Son los encargados de cumplimentar cuantos recados y mensajes se les confían en el interior y el exterior del hotel, no pudiendo, en ningún caso, ausentarse del establecimiento sin conocimiento o permiso del Conserje o de quien a este sustituya. No entrarán en las habitaciones de los clientes sin conocimiento previo de la Camarera más caracterizada y atenderán a la limpieza de ceniceros de los salones y al buen orden de los muebles y periódicos del departamento de lectura en aquellos establecimientos que carezcan de Ordenanza de salón.

## 3. Cocina y Repostería

a) **Jefe de Cocina.**—Es el Jefe de esta sección y de todo el personal de la misma; dirigirá y vigilará la condimentación de cuantos platos le sean encargados; cuidará de que los que se sirvan reúnan las condiciones exigidas por el recetario de la cocina nacional y extranjera; asimismo, y cuando la importancia del servicio lo requiera, condimentará personalmente aquellos manjares que él juzgue convenientes. Confeccionará diariamente la minuta, de acuerdo con las provisiones existentes en el mercado y pasará esta a la Dirección para su aprobación. Vigilará la buena administración de las provisiones, a fin de conseguir de todas ellas el rendimiento correcto. Diariamente presentará el inventario de las existencias que queden para el día siguiente, dando cuenta, cuando así se le exija por la Dirección, de los promedios conseguidos durante el día. Dará las máximas facilidades para la consecución de una perfecta formación profesional.

b) **Segundo Jefe de cocina.**—Tendrá a su cargo las provisiones para el consumo de las distintas partidas, comprobando el peso de las mercancías a su llegada. Su misión primordial es la de proponer al Jefe de cocina la reposición de los artículos que se hayan consumido por la adquisición de los que crea necesarios, suministrando a las partidas, por raciones, las provisiones pedidas por los clientes, siempre que ello fuera posible. Hará pes de piezas de las carnes o pescados con el

mayor cuidado, tratando de conseguir el mejor rendimiento. Sustituirá al Jefe de cocina en ausencia de éste.

Dominará la cocina nacional y extranjera, y compondrá y condimentará personalmente todos aquellos platos fríos o fiambres que se le confíen, ajustándose a las órdenes recibidas.

c) Jefe de partida.—Es el Cocinero encargado de componer y condimentar personalmente los platos de la partida que le haya sido confiada. Para el desempeño de su cometido deberá dominar los estilos de la cocina nacional, extranjera y de régimen; así como el arte de presentar los manjares y montajes de piezas. Deberá suministrar y conseguir un buen rendimiento de las mercancías que se le entreguen para su condimentación.

d) Cocinero.—Tendrá las mismas obligaciones y conocimientos que el Jefe de partida, ya dependa de éste por prestar sus servicios en casa donde exista este empleo o sólo dependa directamente del Jefe de cocina.

e) Ayudante de Cocinero.—Es aquel que trabaja a las órdenes de otros Cocineros o del propio Jefe de cocina; procurará asimilar los conocimientos que completen su formación profesional, poniendo todo su cuidado en las labores que le fueren encomendadas.

f) Repostero.—Su misión es análoga a la del Segundo Jefe de cocina, refiriéndola a su especialidad, dependiendo en su actividad del Jefe de cocina.

g) Oficial Repostero.—Requerirá los mismos conocimientos del Repostero y ejecutará cuantas órdenes le sean dadas por éste.

h) Ayudante de Repostero.—Su cometido es auxiliar al Repostero en todo cuanto éste le ordene y ejecutar cuantas misiones le sean encomendadas en relación con su especialidad.

i) Cafetero.—Su principal misión es el servicio del desayuno, cafés sueltos, tes y meriendas; hará también los platos fuertes del desayuno. Correrá a su cargo la manipulación, limpieza y conservación de las máquinas y utensilios de la Sección, así como del buen rendimiento de los géneros a él encomendados.

j) Ayudante de Cafetero.—Está bajo las órdenes directas del Cafetero, reemplazándolo durante su ausencia y ayudándole en todo cuanto éste le ordene.

k) Encargado de Economato y Bodega.—Es la persona designada para recibir toda clase de mercancías y comprobar los pedidos realizados, que deberán llevar su visto bueno, haciendo los asientos en los libros correspondientes. Cuidará de suministrar a las distintas dependencias, previa entrega de vales debidamente firmados por los Jefes de Departamento, las mercancías o artículos necesarios. En los casos en que, por su menor importancia, no exista la plaza de Bodeguero, deberá desempeñar además los menesteres propios de este cargo.

l) Bodeguero.—Donde exista este cargo tendrá las mismas obligaciones que el Encargado de economato, en relación con su cometido. Cuidará escrupulosamente de la buena disposición de los vinos en la bodega para su mejor conservación y, cuando fuere preciso, afectuará el embotellado de los mismos.

ll) Ayudante de economato y bodega.—Es el trabajador que, como Auxiliar del Encargado del Economato y bodega o del Bodeguero, según los casos, realice cuantos trabajos éste le encomiende, siempre que fuere específico del servicio.

m) Marmítón.—Es el encargado del fregado y lavado de la batería de cocina, placas, utensilios y demás menajes propios de esta sección, contribuyendo además a la limpieza general de la cocina y al buen orden del menaje que le esté encomendado.

n) Pinche.—Es la categoría intermedia entre el Aprendiz de tercer año y el Ayudante de cocina; se empleará en lavar verduras, pescados y tratar en crudo tubérculos y legumbres. Pondrá especial empeño en su total formación profesional, realizando cuantos servicios se le encomienden y específicamente la vigilancia del encendido de hornos, placas, limpieza de la cocina, máquinas, etc.

ñ) Aprendiz de cocina.—Por la naturaleza específica de esta categoría, no es necesario definirla.

o) Fregadores.—Son los trabajadores encargados de lavar la vajilla, cristalería, fuentes de servicio y cubiertos. Tendrá especial cuidado en el manejo de este material al objeto de evitar roturas, cuidando de retener el menor tiempo posible el material sucio.

p) Personal de platería.—Son los operarios dedicados exclusivamente a la limpieza y buena conservación de la vajilla y cubiertos de plata o metal. Será necesaria la existencia de un Jefe de platería donde existan más de seis operarios dedicados a estos menesteres.

#### 4. Comedor

a) Jefe de comedor o Maestresala.—Es el encargado de ofrecer al cliente los servicios del restaurante. Como Jefe de este departamento cuidará que el personal a sus órdenes cumpla con la máxima regularidad su labor profesional, debiendo comunicar a la dirección del hotel las faltas que observe en los efectos o utensilios confiados a su custodia mediante inventario. Dominará el arte de trinchar y cuidará de la buena presentación de los manjares y estará facultado para exigir del personal a sus órdenes la máxima disciplina y para imponer al mismo las correcciones que en su caso procedan, de acuerdo con la vigente legislación de trabajo.

En los establecimientos de cinco y cuatro estrellas, se les exigirá el conocimiento de dos idiomas extranjeros.

b) Segundo Jefe de comedor.—Su misión será análoga a la del Jefe de comedor, siendo, en definitiva, un cooperador de la labor encomendada a éste.

c) Jefe de sector.—Asumirá, bajo la dirección del Jefe de comedor, el servicio del sector que le haya sido confiado. Trinchará personalmente las piezas que sean servidas en su sector, guardando en todo momento una gran disciplina y orden. En los establecimientos de cinco y cuatro estrellas deberá conocer un idioma, además del español.

d) Camareros.—Son los encargados de servir al cliente, así como de atender a éste en el caso de que no puedan hacerlo sus Jefes inmediatos.

Cuidará que el turno que se le confíe esté siempre en orden, debiendo colaborar para que lo estén también los demás, cuando ello sea necesario y se lo permita su propio trabajo. Deberá poseer nociones elementales de cocina, en su aspecto teórico, para en todo momento poder informar al cliente sobre la confección de los distintos platos de la minuta o carta, así como la práctica necesaria para trinchar las piezas de cocina más corrientes. En sus relaciones con el Ayudante, procurará enseñarle sus propios conocimientos, haciendo de él un perfecto colaborador.

No será de incumbencia de los Camareros la limpieza de la vajilla, cristalería, platería, etc., pero sí, en cambio, el repaso del citado menaje antes de ser utilizado.

e) Sumiller.—Tendrá idéntico cometido que el Camarero, si bien refiriéndolo exclusivamente al servicio de vinos y licores. Poseerá conocimientos amplios de cuanto haga referencia a su especialidad y deberá aconsejar a los clientes los vinos más adecuados para cada minuta cuando fuera solicitada su intervención, debiendo limitarse en los demás casos a presentar la lista de vinos y servir éstos.

f) Ayudante.—Es el encargado de transportar los servicios solicitados por el cliente de la cocina, bodega o economato al comedor, en caso de no existir personal adscrito especialmente a este servicio. Debe cuidar de que no falten los cubiertos y menajes necesarios y proceder a la recogida de éstos, una vez terminado el servicio. Ayudará además al Camarero a servir a los clientes los platos de guarnición separada, como legumbres, ensaladas, etc., poniendo en todo momento el máximo interés para adquirir los conocimientos profesionales necesarios para pasar a una superior categoría.

g) Aprendiz de Camarero.—Es el principiante encargado de realizar, con la aplicación y obediencia debidas, los trabajos que le sean encomendados por el personal de superior categoría profesional, siempre que sean específicos del servicio de comedor. Pondrá gran interés en completar su formación profesional.

Cuando sea necesario que uno o más trabajadores de los adscritos al comedor se encarguen del servicio de comidas de los acompañantes domésticos de los viajeros y de todo el personal de la Empresa que efectúa comidas por cuenta de la misma, este servicio será efectuado por un Ayudante en los establecimientos donde exista esta categoría profesional, auxiliado de los Ayudantes necesarios y por riguroso turno.

#### 5. Pisos

a) Mayordomo de pisos.—Es el encargado del servicio de restaurante en los pisos del hotel, estando equiparado, a todos los efectos al segundo Jefe de comedor, por lo que necesitará poseer todos los conocimientos exigidos a éste.

b) Camarero de pisos.—Es el que tiene a su cargo el servicio de restaurante en un piso determinado, y ostentará la categoría profesional de Camarero.

c) Ayudante de pisos.—Tiene como misión principal la de ejecutar cuantos trabajos le sean encomendados por sus superiores jerárquicos, siempre que sean específicos de la sección a que está destinado.

d) Encargada general o Gobernanta de primera.—Es la tra-

bajadora que por delegación de la dirección se halla al frente de los servicios de pisos, en cuanto hace referencia a la limpieza y preparación de las habitaciones. Cuidará de la conservación del mobiliario, alfombras y cortinajes, así como del buen uso y economía de la lencería empleada en los pisos. Tendrá a su cargo, mediante inventario, el mobiliario, enseres y lencería de las habitaciones y pasillos, respondiendo de ellos ante la dirección. En los casos de enfermedades de clientes dentro del hotel, cuidará de proporcionarles las atenciones propias de cada caso. Supervisará los trabajos de lencería y lavandería en los establecimientos donde exista.

Conocerá en los establecimientos de cinco y cuatro estrellas un idioma.

e) Gobernanta de segunda.—Tendrá como cometido esencial el de auxiliar a la Encargada general en la misión que le esté conferida.

f) Camarera de pisos.—Tiene por misión la limpieza y arreglo de las habitaciones, baño, piso, escalera, etc. Cuidará del buen orden de cuantos objetos depositen los huéspedes en las habitaciones, evitando que entre en éstas personal extraño; deberá poner en conocimiento de su Jefa o Jefe inmediato cualquier anomalía que observe y entregará a la Gobernanta los objetos olvidados por el cliente.

g) Mozos de habitación.—Su función es análoga a la de Camarera de pisos. Tendrá la práctica necesaria para la preparación de equipajes y atenderá al cepillado y buena colocación de las ropas que se le confía por los clientes.

#### 6. Lencería y lavadero

a) Encargada de lencería y lavadero.—Donde existan estos dos servicios, suele ser la encargada de ambos a la vez; no obstante, en las casas donde no exista nada más que lencería ostentará la denominación de Encargada de este departamento y se ocupará de todo lo relacionado con la ropa de servicio, lencería y uniformes del personal. Tiene bajo sus órdenes directas a las Lenceras, Costureras, Planchadoras, Lavanderas y Limpiadoras; llevará a su cargo el inventario general de ropas, cortinajes, lencería de cama, mantas, colchones, etc., en los que hará periódicamente la revisión y reparaciones necesarias. En los banquetes y servicios especiales entregará la lencería pertinente mediante vales y se hará cargo de ella una vez efectuados los respectivos servicios. Hará un periódico recuento de las existencias con los Jefes de cada uno de los departamentos, comunicando a la Dirección cuantas fallas observe.

b) Planchadoras, Costureras-Zurcidoras, Lenceras Lavanderas.—El personal de estas categorías profesionales es el dedicado a las atenciones de la ropa del hotel y de los viajeros, y deberá tener un perfecto conocimiento de su respectiva especialidad.

c) Mozos de lavandería.—Son los operarios que a las órdenes de la Encargada efectúan las labores que ésta les asigna en relación con los trabajos de lencería y lavado.

#### 7. Personal de limpieza

Como su nombre indica, son los trabajadores encargados del aseo de los locales de uso general destinados al servicio interior.

#### 8. Servicios auxiliares

a) Encargado de trabajos.—Es el Jefe del personal de los oficios que comprende esta sección. Distribuirá el trabajo entre el personal afecto a la misma y vigilará el cumplimiento de las órdenes de la dirección. Recibirá de la Gobernanta los avisos de reparaciones más urgentes, de las cuales dará cuenta a la Dirección; inspeccionará el estado de las instalaciones, máquinas y motores.

b) Mecánicos o Calefactores.—Son los que se ocupan del cuidado y entretenimiento de las calderas de la calefacción, agua caliente y frigoríficos, etc., debiendo buscar siempre la máxima economía y rendimiento.

c) Ayudante de Mecánico o Calefactor.—Son los encargados de auxiliar en su trabajo a los Calefactores o Mecánicos.

d) Ebanistas.—Son los obreros que con superior conocimiento a los exigidos profesionalmente a un Carpintero dedican su actividad de manera preferente a la construcción de muebles, estando capacitados para dibujar modelos y para interpretar aquellos que se les entreguen.

e) Carpinteros.—Son los operarios con capacidad suficiente para ejecutar construcciones de madera y realizar con las herramientas de mano correspondientes las operaciones de trazar, aserrar, cepillar, mortajar, espigar, encolar y demás operaciones de ensamblaje.

f) Electricistas.—Son los encargados del buen funciona-

to de las instalaciones eléctricas del hotel; poseerán conocimientos amplios de todo cuanto hace referencia a su especialidad.

g) Albañil.—Es el operario capacitado para construir con ladrillos ordinarios y refractarios, en sus distintas clases o formas, muros, muros, paredes o tabiques, utilizando cargas de mortero admisibles, debidamente aplomado y sin bandeos; sabrá maestrear, revocar, blanquear, lucir, enlazar, correr molduras y hacer tirrolesas y demás decoraciones corrientes, así como revestir pisos y paredes con baldosas o azulejos.

h) Pintor.—Es el operario capacitado para realizar trabajos de pintura al temple o al óleo sobre hierro, madera, enlucido o estuco, así como de realizar las labores de preparación de las pinturas y aprestos más adecuados.

i) Ayudantes de Ebanistas, Carpinteros, Electricistas, Albañiles y Pintores.—Son los encargados de auxiliar en su trabajo a los Ebanistas, Carpinteros, Electricistas, Albañiles y Pintores.

j) Conductores.—Son los operarios que, reuniendo las condiciones exigidas legalmente para el desempeño de su función, tienen a su cargo la conducción de un vehículo automóvil propiedad de la Empresa.

k) Jardinero.—Es el trabajador que con profundo conocimiento de las plantas y las flores tiene como misión fundamental el arreglo y conservación de los parques o jardines de los hoteles.

l) Guardas del exterior.—Tienen como misión primordial la vigilancia del exterior de los establecimientos, ateniéndose a las órdenes que reciban de sus superiores.

#### Definiciones específicas del personal de la sección tercera

A) Restaurantes, casas de comidas, tabernas que sirven comidas.

##### 1. Varios

Contable general, Oficial de contabilidad, Cajero de comedor, Interventor, Telefonista, Auxiliares de oficina, Portero de accesos, Portero de servicio, Vigilante de noche, Botones, Aprendices, Encargada de lencería, Costureras, Planchadoras, Lavanderas y Zurcidoras y Limpiadoras.

Es aplicable a estas categorías profesionales la definición dada a las mismas para los establecimientos de las secciones 1.ª y 3.ª

##### 2. Comedor

Jefe de Comedor o Maestrosala, Segundo Jefe de Comedor, Jefe de Sector, Camarero, Sumiller, Ayudantes y Aprendices de Camarero.

Se aplicará a estas categorías profesionales la definición dada a las mismas en los establecimientos de las secciones 1.ª y 2.ª

##### 3. Cocina y Repostería

Jefe de Cocina, Segundo Jefe de Cocina, Jefe de Partida, Cocinero, Ayudante de Cocina, Repostero, Oficial Repostero, Ayudante de Repostero, Cafetero, Ayudante de Cafetero, Encargado de Econmato y Bodega, Bodeguero, Ayudante de Econmato y Bodega, Marmitón, Pinche, Aprendices de Cocina, Frezadores, Personal de platería.

Es aplicable a estas categorías profesionales la definición dada a las mismas en los establecimientos de las secciones 1.ª y 2.ª

#### B) Carreteras

##### 1. Personal de Operaciones

a) Jefe de Operaciones.—Es el responsable ante el Director de la Unidad respectiva del equipo de Supervisores. Controlará y coordinará la marcha de los horarios programados para el suministro de los aviones, así como de las disminuciones o aumentos previstos. Será el responsable directo de la Dirección y comprobación de todo el proceso de preparación de los aviones, así como de la inspección de calidad y acabado de los equipos, teniendo en todo momento la colaboración y servicios del equipo de supervisión.

b) Supervisor.—Forma parte del personal técnico de supervisión a las órdenes del Jefe de Operaciones. Sus funciones serán las siguientes:

a) Organizar y controlar el proceso de preparación y distribución de la producción de comidas.

b) Dirigir y controlar en todo momento el personal de los equipos de trabajo.

c) Instruir y enseñar al personal de los equipos sobre el montaje y desmontaje de las Compañías.

d) Atender en todo momento los aviones en pista, manteniendo contacto con los mismos a través de receptores, teniendo especial atención en registrar los aumentos o disminuciones no programados con anterioridad. Cuando no existan aviones en la pista, controlan la facturación diaria, ocupándose además de la puesta a punto de la sala de preparación.

Para este cargo será preciso cuando menos el conocimiento de un idioma, a nivel de traducción, valorándose muy especialmente el conocimiento o aportación de otros.

e) Ayudante de Supervisor.—Realiza funciones complementarias de los Supervisores, cubriendo las bajas momentáneas de los mismos y auxiliando en todo momento al equipo de supervisión.

## 2. Personal de Sala de Preparación

a) Jefes de Sala.—Son aquellos mandos intermedios que controlan y manipulan directamente bajo las instrucciones del equipo de supervisión la actividad de producción, siendo igualmente responsables del montaje y desmontaje de las cabinas contenedoras, así como del resto de los equipos.

Cubren los servicios de pista, cuando la actividad lo precise. Controlan el resto del personal de Sala con la colaboración del Jefe de Equipo.

Este personal deberá estar en posesión del carnet de conducir de 1.ª clase.

b) Jefe de Equipo.—Cubre la ausencia transitoria del Jefe de Sala, y sus funciones son las siguientes:

a) Montaje y desmontaje de equipos.

b) Ayudados por los mozos, realizan la labor de carga y descarga en las flotas de camiones, así como realizan idéntica operación con los aviones en pista.

c) Colaboran en todo momento en la misión de los Jefes de Sala, estando directamente a sus órdenes.

Este personal deberá, cuando menos, estar en posesión del carnet de conducir clase B.

c) Ayudante de equipo.—En la ausencia transitoria de los Jefes de Equipo, realizan funciones similares a las de éstos bajo la supervisión de los mismos.

Este personal deberá estar al menos en posesión del carnet de conducir clase C.

d) Preparadoras.—Son aquellas trabajadoras cuya misión consiste en la manipulación de los programas de emplatado, de acuerdo con las configuraciones de los distintos vuelos. Forman o componen los platos de preparado en las cintas transportadoras, estando bajo las órdenes directas del Jefe de Sala.

e) Ayudante de Preparación.—Con funciones similares a las anteriores, son aquellas trabajadoras que deben cubrir, después de un período de entrenamiento y vigilancia, las bajas de las Preparadoras de plantilla.

### Definiciones específicas del personal de la Sección cuarta

#### 1. Mostrador y Sala

a) Primer Encargado.—Tiene como misión primordial velar por la buena marcha del servicio de mostrador y sala, del cual es Jefe, y poseerá conocimientos amplios de todo cuanto se expende al público en el establecimiento. Cuidará de la disciplina y buen servicio de todo el personal a su cargo. Tendrá práctica en el manejo de toda cuanta maquinaria y aparatos se encuentren en el establecimiento, así como de su perfecta limpieza, orden y exactitud de cálculo mental para la valoración rápida de su servicio. Mantendrá al corriente a la Dirección de la buena marcha del establecimiento, del cual es responsable.

b) Segundo Encargado.—Poseerá conocimientos similares a los del Encargado del cual es auxiliar y le sustituirá en sus ausencias.

c) Dependientes.—Su cometido será servir a los clientes, tanto en la sala como en el mostrador. Deberá conocer y manejar todos los útiles de trabajo, como fuentes de soda, batidoras, neveras, cafeteras exprés, planchas, etc.

d) Ayudante.—Será su misión la de ayudar a los Dependientes y atender al mostrador o sala, estando obligados a ejecutar cuantas órdenes reciba relativas al servicio.

e) Aprendices.—Son los trabajadores que inician su formación para obtener una categoría profesional determinada, al propio tiempo que realizan el trabajo en la forma acondicionada a tal formación.

f) Auxiliar de Caja.—Es el encargado de efectuar los cobros de cuantos servicios se presten en los establecimientos en que trabajan.

#### 2. Varios

a) Cocinero y b) Ayudante de Cocina, e) Cafetero y f) Ayudante de Cafetero, y h) Mecánico o Calefactor: Se aplicará a estas categorías profesionales la definición dada a las mismas en los establecimientos de las secciones primera y segunda.

c) Repostero.—Su misión será la elaboración de la repostería y heladería que se expenda en el establecimiento.

d) Ayudante de Repostero.—Es la persona que tiene como misión principal la de auxiliar en su cometido al Repostero.

g) Encargado de Almacén.—Es el empleado designado para recibir toda clase de mercancías y comprobar los pedidos realizados, que deberán llevar su visto bueno, haciendo los asientos en los libros correspondientes; cuidará de suministrar a las distintas dependencias, previa entrega de vales firmados por los Encargados.

h) Mozo de Almacén.—Auxiliará al Encargado de Almacén y realizará cuantas órdenes reciba relativas al servicio.

i) Planchista.—Confeccionará, dirigirá y vigilará la condimentación de las especialidades propias de los establecimientos denominados «Cafeterías», «Cafeterías Americanas», «Granjas», etcétera, debiendo dar las máximas facilidades para conseguir una perfecta formación al personal a sus órdenes.

j) Ayudante de Planchista.—Es aquel empleado que trabaja a las órdenes del Planchista procurando asimilar los conocimientos que complementan su formación profesional, poniendo todo cuidado en las labores que le fueran encomendadas.

m) Portero.—Es el encargado de recibir al cliente a la entrada del establecimiento, vigilando para que no entre quien no reúna las condiciones establecidas por las disposiciones gubernativas y por la Empresa, ateniéndose en todo a las órdenes que reciba de la Dirección.

n) Fregadoras-limpiadoras.—Son las encargadas de fregar la vajilla, cristalería, fuentes de vajilla y servicios, cubiertos, así como también lavarán las mantelerías que se usen en el servicio. Tendrán especial cuidado en el manejo de este material, al objeto de evitar roturas cuidando de retener el menor tiempo posible el material sucio; asimismo tendrán la obligación de efectuar la limpieza del establecimiento, como el fregado de pisos, tarimas, etc.

#### 3. Oficina y Contabilidad

a) Contable.—Tiene a su cargo la contabilidad de la Empresa, los balances, inventarios, liquidaciones de Hacienda, etc., y la dirección y fiscalización del trabajo de los que le auxilian en tales cometidos.

b) Cajeros, c) Oficial de Contabilidad y d) Auxiliar: Será de aplicación a estas categorías las definiciones dadas a las mismas en los establecimientos de las secciones primera y segunda.

### Definiciones específicas del personal de los establecimientos de la sección quinta

#### 1. Mostrador

a) Primer Encargado de Mostrador.—Tiene como misión primordial velar por la buena marcha del servicio de mostrador, del cual es Jefe. Asimismo, y por delegación de la Dirección, puede asumir la Jefatura de la Sala a los solos efectos de disciplina y buen servicio en ausencia del Jefe de la misma o cuando éste no exista. Tendrá conocimientos amplios de los vinos, licores de más corriente uso en coctelería y de sus mezclas, de los vinos y licores del país, de fiambres y mariscos, de los diversos estilos de chocolate de consumo frecuente; de la conservación y preparación de té, helados y batidos. Tendrá práctica en el manejo, limpieza y orden de la maquinaria, de su servicio y exactitud, así como del cálculo mental para la valoración rápida de un servicio.

Mantendrá la disciplina entre el personal a sus órdenes y tendrá al corriente a la Dirección de la marcha de su Sección de la cual es responsable.

b) Segundo Encargado de Mostrador.—Poseerá los mismos conocimientos del Primer Encargado de Mostrador del que es auxiliar, sustituyéndole en sus ausencias.

c) Barman.—Dentro de los denominados Bares Americanos, se reconoce la existencia de la categoría de Barman, que es el Jefe de Mostrador de los referidos establecimientos, teniendo, por tanto, la superior dirección y organización tanto en el sector Mostrador como en la Sala. Debe reunir condiciones profesionales bien probadas en organización de bares; conocimien-

tos amplios de vinos y licores, tanto españoles como extranjeros; así como también mezclas de vinos y licores y combinaciones. Conocerá un idioma además del nacional.

d) Segundo Barman.—En dichos Bares Americanos existirá la categoría de Segundo Barman el cual habrá de poseer los mismos conocimientos que el Barman del que es auxiliar, sustituyéndole en sus ausencias.

e) Ayudante de Barman en los denominados Bares Americanos, realizará los trabajos que le encomienden el Barman y Segundo Barman los cuales los efectuará a las órdenes de los mismos, procurando asimilar los conocimientos que complete su formación profesional, poniendo todo cuidado en los deberes que le sean encomendados.

f) Dependiente de primera.—Su cometido es servir al cliente en el mostrador y preparar aquellos servicios que le sean pedidos por los Camareros. Tendrá a su cargo el despacho de cervezas y la maquinaria de la Sección, conocerá lo referente a mezclas y combinados, vinos, flambres, etc. En Cafeterías su cometido será servir a los clientes, tanto en la Sala como en el Mostrador. Deberá conocer y manejar todos los útiles de trabajo, como fuentes de soda, batidoras, neveras, cafeteras expres y planchas.

g) Dependiente de segunda.—Su misión es la de auxiliar en el trabajo a los dependientes de primera, estando obligados a ejecutar cuantas órdenes reciba de sus superiores jerárquicos.

h) Aprendices.—Son los trabajadores que inician su formación profesional para llegar a obtener la categoría de Dependiente.

## 2. Sala

Jefe de Sala, Camarero y Ayudante de Camarero.—Requerirán los mismos conocimientos y tendrán los mismos deberes que el personal de Comedor de los Hoteles, refiriéndolos al servicio de «limonada».

## 3. Servicios varios

a) Contable, Cajero y Auxiliar de Caja, Oficial de Contabilidad, Auxiliar de Oficina, Jefe de Cocina, Cocinero, Ayudante de Cocinero, Repostero, Oficial Repostero, Ayudante de Repostero, Aprendices, Bodeguero, Mecánico, o Calefactor, Portero, Telefonista, Vigilante de Noche, Fregadores y Personal de Limpieza: Serán aplicables a estas categorías profesionales las definiciones dadas a las mismas en la Sección 1.ª y 2.ª

b) Cafetero.—Se entenderán como funciones propias del Cafetero, las tradicionalmente asignadas a dichas categorías profesionales y, especialmente, la de preparar cafés, chocolates y meriendas que han de ser servidas al público.

c) Encargado de Almacén.—Es el empleado designado para recibir toda clase de mercancías y comprobar los pedidos realizados, que deberán llevar su visto bueno, haciendo los asientos en los libros correspondientes. Cuidará de suministrarlas a las distintas dependencias, previa entrega de vales firmados por los Encargados.

d) Mozo de Almacén.—Auxiliará al Encargado de Almacén y realizará cuantas órdenes reciba relativas al servicio.

### Definiciones específicas del personal en los establecimientos de la sección sexta

#### 1. Administración

a) Contable, Cajero y Auxiliar de Oficina.—Es aplicable a estas categorías profesionales la definición dada a las mismas en las secciones primera y segunda.

b) Taquillero.—Tendrá a su cargo el despacho de los billetes de entrada, llevando el debido control de los vendidos durante cada sesión y liquidando con la Dirección el importe de los billetes.

#### 2. Mostrador

Barman, Segundo Barman, Ayudante de Barman y Aprendices.—Son aplicables a estas categorías profesionales las definiciones dadas a las mismas en el apartado anterior.

#### 3. Sala

Primer Jefe de Sala, Segundo Jefe de Sala, Camarero, Ayudante y Aprendiz.—Se aplicarán a estas categorías profesionales las definiciones dadas a las mismas en las Secciones primera y segunda.

#### 4. Servicios varios

a) Repostero, Oficial Repostero, Ayudante, Bodeguero, Telefonista, Portero de Servicios, Lencera, Vigilante de noche, As-

ensoristas, Botones, Encargado de Fregador, Fregadores y Personal de Limpieza.—Son aplicables a estas categorías las definiciones dadas a las mismas en las secciones primera y segunda.

b) Cafetero.—Le será de aplicación la definición dada a esta misma categoría profesional en el artículo anterior.

c) Portero recibidor.—Es el encargado de recibir al cliente a la entrada del establecimiento, comprobando el billete de entrada y vigilando para que no entre quien no reúna las condiciones establecidas por las disposiciones gubernativas y por la Empresa, atendiendo en todo a las órdenes que reciba de la Dirección.

### Definiciones específicas del personal en los establecimientos de la sección séptima

a) Dependiente de primera.—Su cometido es el de Dependiente de primera de cafés, cafés-bares, etc., si bien sus conocimientos pueden ser menores dado el carácter modesto de los establecimientos en que presta sus servicios.

b) Dependiente de segunda.—Tiene idéntica misión que los de igual denominación de cafés, cafés-bares y bares, siendo aplicable lo dicho para los Dependientes de primera en cuanto a los menores conocimientos que necesitan para el desempeño de su función.

c) Aprendices.—Es aplicable la definición a la misma categoría en la sección cuarta.

### Definiciones específicas del personal en los establecimientos de la sección octava

#### 1. Oficinas y Contabilidad

a) Jefe de primera.—Es el empleado que lleva la responsabilidad directiva de una o más secciones, estando encargado de imprimirles unidad.

b) Jefe de segunda.—Es el empleado encargado de orientar, sugerir y dar unidad a la Sección o Dependencia que tenga a su cargo, así como de distribuir los trabajos entre los Oficiales, Auxiliares y demás personal que de él dependa.

c) Oficial de primera.—Es aquel empleado mayor de veintidós años en un servicio determinado a su cargo, dentro del cual ejerce iniciativa y posee responsabilidad, con o sin otros empleados a sus órdenes, y que lleva a cabo en particular las siguientes funciones: Cajero de cobro y pagos, sin firma ni fianza; taquimecanógrafo, facturas y cálculos de las mismas; estadística, transcripción en libros de Cuentas Corrientes, Diario, Mayor y Corresponsales, etc.

d) Oficial de segunda.—Es el empleado mayor de veintidós años que con iniciativa y responsabilidad restringida efectúa funciones auxiliares de contabilidad o coadyuvantes de la misma, transcripción de libros, archivos, ficheros y demás trabajos similares, taquigráfico y mecanógrafo.

e) Auxiliares.—Se considerará como tales a los empleados mayores de dieciocho años que se dediquen dentro de la oficina a operaciones administrativas elementales, inherentes al trabajo de aquella.

f) Aspirantes.—Se entenderán por aspirantes a los empleados que, dentro de la edad de catorce a dieciocho años, trabajan en labores propias de oficina dispuestos a iniciarse en las funciones peculiares de esta.

#### 2. Personal subalterno

a) Cobrador.—Es el encargado de la recaudación a domicilio de las cuotas de los servicios y de todas las cuentas que se le encomiende. Podrá exigirsele fianza.

b) Conserje, Ayudante de Conserje, Telefonistas, Porteros de acceso, Portero de servicio, Ordenanza de Salón, Jardinero, Vigilante de noche, Botones y Personal de Limpieza.—Son aplicables a todas estas categorías profesionales las descripciones dadas a las mismas en las secciones primera y segunda.

c) El personal ocupado en casinos que se dedique a funciones propias de los establecimientos comprendidos en las secciones primera, tercera, cuarta, quinta y octava se definirán de acuerdo con lo establecido en los artículos correspondientes a dichas secciones.

### Definiciones específicas del personal de la sección novena

a) Encargado de Sala.—Es el Jefe del establecimiento y deberá vigilar el buen uso dado a los aparatos existentes en el establecimiento y el cumplimiento de las órdenes de la Dirección. Impondrá disciplina dentro del local y hará que se respa-

ten las reglas de los juegos, las cuales estarán expuestas a la vista del público. Estarán bajo sus inmediatas órdenes todos los trabajadores de la Empresa.

b) Mozo de billar o de salón de recreo.—Tiene a su cargo un número determinado de mesas, debiendo proceder en todo momento a ejecutar los trabajos necesarios para que se hallen aptas para su uso, y dará cuenta a sus superiores de cuantas infracciones se cometan por los clientes en las a él encomendadas.

c) Ayudante.—Su misión principal consistirá en auxiliar en su cometido al Mozo de billar.

d) Botones-Aprendiz.—Tiene la misma misión que los Botones de los cafés, cafés-bares, etc., poniendo de su parte el máximo interés en adquirir la aptitud profesional necesaria para poder acceder a categorías superiores.

e) Personal de Limpieza.—Es aplicable a esta categoría profesional el concepto dado a la misma al tratar de los establecimientos de las secciones primera y segunda.

## ANEXO III

## Tablas de salarios

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION PRIMERA

## Personal de Recepción y Contabilidad

Categorías profesionales	5 estrellas		4 estrellas		3 estrellas		2 estrellas		1 estrella	
	Sueldo fijo		Sueldo fijo		Sueldo fijo		Sueldo fijo		Sueldo fijo	
Jefe de Recepción	8.295		7.590		7.156		—		—	
Segundo Jefe de Recepción	8.006		7.397		7.018		—		—	
Contable general	8.295		7.590		7.156		—		—	
Cajero	8.006		7.397		7.012		—		—	
Cajero de Comedor	7.137		6.819		6.578		6.337		6.096	
Contable	7.426		7.012		6.722		6.433		—	
Oficial de Contabilidad	7.397		7.012		6.867		—		—	
Recepcionista	7.426		7.012		6.722		6.433		—	
Ayudante de Recepción mayor de 21 años	7.137		6.819		6.578		—		—	
Ayudante de Recepción menor de 21 años	6.000		6.000		6.000		—		—	
Interventor	7.426		7.012		6.722		—		—	
Tenedor de cuentas de clientes	7.137		6.819		6.578		6.337		—	
Telefonista de primera	7.137		6.819		6.578		6.337		6.096	
Telefonista de segunda	6.848		6.664		6.423		6.337		—	
Auxiliar de oficina mayor de 21 años	7.137		6.819		6.578		6.337		6.096	
Auxiliar de oficina menor de 21 años	6.000		6.000		6.000		6.000		6.000	
Aprendiz de 18 a 18 años	3.420		3.420		3.420		3.420		3.420	
Aprendiz de 14 a 16 años	2.160		2.160		2.160		2.160		2.160	
Portero de servicio	6.558		6.433		6.289		6.144		6.000	

La manutención y el alojamiento de este personal será de cuenta de la Empresa.

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION PRIMERA

## Personal de Conserjería

Categorías profesionales	5 estrellas		4 estrellas		3 estrellas		2 estrellas		1 estrella	
	I	G	I	G	I	G	I	G	I	G
Primer Conserje de día	338	8.006	338	7.397	338	7.012	272	6.626	197	6.240
Segundo Conserje de día	307	7.714	307	7.205	307	6.868	257	6.529	168	6.163
Conserje de noche	283	7.426	283	7.012	283	6.722	207	6.529	148	6.144
Ayudante de Conserje	217	6.848	217	6.626	217	6.433	152	6.240	—	6.144
Intérpretes (a extinguir)	217	6.848	217	6.626	217	6.433	—	—	—	—
Ordenanza de salón	217	6.558	217	6.433	217	6.289	—	—	—	—
Vigilante de noche	258	6.558	258	6.433	258	6.289	226	6.144	194	6.000
Porteros de accesos y Porteros de coches	217	6.558	217	6.433	217	6.289	—	—	—	—
Ascensoristas	170	6.558	170	6.433	170	6.289	142	6.144	130	6.000
Mozo de equipajes para interior	217	6.289	217	6.240	217	6.144	169	6.048	150	6.000
Botones mayor de 18 años	160	6.000	167	6.000	167	6.000	167	6.000	167	6.000

La manutención y el alojamiento de este personal será de cuenta de la Empresa.

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION PRIMERA

## Personal de Cocina

Categorías profesionales	5 estrellas		4 estrellas		3 estrellas		2 estrellas		1 estrella	
	Sueldo fijo		Sueldo fijo		Sueldo fijo		Sueldo fijo		Sueldo fijo	
Jefe de cocina	8.295		7.590		7.156		6.722		6.289	
Segundo Jefe de cocina	8.006		7.397		7.012		6.529		6.163	
Jefe de partida	7.426		7.012		6.722		6.433		6.144	
Cocinero	7.137		6.819		6.578		6.337		6.096	

Categorías profesionales	5 estrellas	4 estrellas	3 estrellas	2 estrellas	1 estrella
	Sueldo fijo	Sueldo fijo	Sueldo fijo	Sueldo fijo	Sueldo fijo
Ayudante de Cocinero .....	6.558	6.433	6.269	6.048	6.000
Repostero .....	7.426	7.012	6.722	—	—
Oficial Repostero .....	8.448	6.626	6.433	—	—
Ayudante de Repostero .....	6.558	6.433	6.269	—	—
Cafetero .....	6.558	6.526	6.433	—	—
Ayudante de Cafetero .....	6.558	6.433	6.269	—	—
Encargado de economato y bodega .....	7.137	6.819	6.578	6.337	—
Bodeguero .....	6.548	6.626	6.433	—	—
Ayudante de economato y bodega .....	6.558	6.433	6.269	—	—
Marmitón .....	6.269	6.240	6.144	—	—
Pinche .....	6.000	6.000	6.000	—	—
Aprendices de cocina:					
De 14 a 16 años .....	2.160	2.160	2.160	—	—
De 16 a 18 años .....	3.420	3.420	3.420	—	—
Fregador .....	6.000	6.000	6.000	6.000	6.000
Personal de platería .....	6.048	6.000	6.000	—	—

La manutención y el alojamiento de este personal será de cuenta de la Empresa.

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION PRIMERA

## Personal de Comedor

Categorías profesionales	5 estrellas		4 estrellas		3 estrellas		2 estrellas		1 estrella	
	I	G	I	G	I	G	I	G	I	G
Jefe de comedor o Macelresala ...	544	8.265	544	7.590	471	7.205	413	6.722	348	6.269
Segundo Jefe de comedor .....	406	8.006	406	7.397	348	7.012	265	6.626	156	6.240
Jefe de sector .....	348	7.714	348	7.205	—	—	—	—	—	—
Camarero .....	255	7.426	255	7.012	226	6.722	199	6.433	169	6.144
Sumiller .....	255	7.426	255	7.012	226	6.722	—	—	—	—
Ayudante .....	208	6.558	208	6.433	181	6.269	152	6.144	126	6.000
Aprendices de Camarero:										
De 14 a 16 años .....	168	2.160	168	2.160	146	2.160	117	2.160	94	2.160
De 16 a 18 años .....	168	3.540	168	3.540	146	3.540	117	3.540	94	3.540

La manutención y el alojamiento de este personal será de cuenta de la Empresa.

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION PRIMERA

## Personal de pisos

Categorías profesionales	5 estrellas		4 estrellas		3 estrellas		2 estrellas		1 estrella	
	I	G	I	G	I	G	I	G	I	G
Mayordomo de pisos .....	406	8.000	406	7.397	348	7.012	—	—	—	—
Camarero de pisos .....	255	7.426	255	7.012	226	6.722	—	—	—	—
Ayudante de pisos .....	208	6.558	208	6.433	181	6.269	—	—	—	—
Encargada general o Gobernanta de primera (1) .....	348	8.006	348	7.397	348	7.012	—	—	—	—
Gobernanta de segunda .....	275	7.137	275	7.012	275	6.578	—	—	—	—
Camarera de pisos .....	127	6.558	127	6.433	100	6.269	87	6.144	71	6.000
Mozos de habitación .....	181	6.558	181	6.433	152	6.269	—	—	—	—

(1) La Gobernanta que perciba porcentaje mínimo de varios de servicio, los sueldos prorrateados de este cuadro se consideran fijos. Sin salario inicial.

La manutención y el alojamiento de este personal será de cuenta de la Empresa.

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION PRIMERA

## Personal de lencería y limpieza

Categorías profesionales	5 estrellas	4 estrellas	3 estrellas	2 estrellas	1 estrella
	Sueldo fijo	Sueldo fijo	Sueldo fijo	Sueldo fijo	Sueldo fijo
Encargada de lencería y lavadero .....	7.436	7.012	6.722	6.433	6.337
Planchadora (diario) .....	218	218	218	200	200
Costurera-zurcidora (diario) .....	200	200	200	200	200
Lencera-lavandera (diario) .....	200	200	200	200	200
Mozo de lavandería (diario) .....	200	200	200	200	200
Personal de limpieza (diario) .....	200	200	200	200	200

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION PRIMERA

## Personal de servicios auxiliares

Categorías profesionales	5 estrellas	4 estrellas	3 estrellas	2 estrellas	1 estrella
	Sueldo fijo	Sueldo fijo	Sueldo fijo	Sueldo fijo	Sueldo fijo
Encargado de trabajos .....	7.714	7.205	—	—	—
Mecánico o Calefactor .....	6.558	6.433	6.289	6.144	6.000
Ayudante de Mecánico o Calefactor .....	6.269	6.240	6.144	6.048	6.000
Ebanista, Carpintero, Electricista, Albañil y Pintor .....	El de su Reglamentación				
Ayudante de Ebanista, Carpintero, Electricista, Albañil y Pintor .....	El de su Reglamentación				
Conductor .....	6.558	6.433	6.289	6.144	—
Jardinero .....	6.269	6.240	6.144	—	—
Guarda del exterior .....	6.558	6.433	6.289	6.144	—

La manutención y el alojamiento de este personal será de cuenta de la Empresa.

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION SEGUNDA

## Personal de recepción y contabilidad

Categorías profesionales	Pensiones			Fondos, casas de huéspedes, posadas — Salario fijo
	3 estrellas Salario fijo	2 estrellas Salario fijo	1 estrella Salario fijo	
Contable .....	6.433	—	—	—
Oficial de contabilidad .....	6.337	—	—	—
Recepcionista .....	6.433	—	—	—
Cajero de comedor .....	6.337	6.096	6.096	6.096
Ayudante de recepción:				
Mayor de 21 años .....	6.337	—	—	—
Menor de 21 años .....	6.000	—	—	—
Tenedor de cuentas de clientes .....	6.337	—	—	—
Telefonista de primera .....	6.337	6.096	—	—
Telefonista de segunda .....	6.240	—	—	—
Auxiliares de oficina:				
Mayor de 21 años .....	6.337	6.096	6.096	6.096
Menor de 21 años .....	6.000	6.000	6.000	6.000
Aprendices:				
De 16 a 18 años .....	3.420	3.420	3.420	3.420
De 14 a 16 años .....	2.160	2.160	2.160	2.160

La manutención y el alojamiento de este personal será de cuenta de la Empresa.



## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION SEGUNDA

## Personal de conserjería

Categorías profesionales	Pensiones						Fondas, casas de huéspedes y posadas	
	3 estrellas		2 estrellas		1 estrella		Única	
	I	G	I	G	I	G	I	G
Primer Conserje de día .....	272	6.626	195	6.246	170	6.240	—	—
Segundo Conserje de día .....	238	6.329	168	6.163	—	—	—	—
Conserje de noche .....	207	6.433	152	6.144	152	6.144	—	—
Vigilante de noche .....	238	6.144	196	6.000	174	6.000	149	6.000
Ascensorista .....	157	6.144	139	6.060	119	6.000	81	6.000
Mozo de equipajes .....	182	6.048	160	6.000	145	6.000	127	6.000
Botoneros, mayor de 18 años .....	157	2.160	129	2.160	119	2.160	—	—

La manutención y el alojamiento de este personal será de cuenta de la Empresa.

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION SEGUNDA

## Personal de cocina

Categorías profesionales	Pensiones			Fondas, casas de huéspedes y posadas
	3 estrellas Fijo	2 estrellas Fijo	1 estrella Fijo	
Jefe de cocina .....	6.722	6.289	6.289	6.289
Jefe de partida .....	6.529	6.163	6.163	6.163
Cocinero .....	6.433	6.144	6.144	—
Ayudante de Cocinero .....	6.240	6.096	—	—
Pinche .....	6.048	6.000	6.000	6.000
Fregador .....	6.000	6.000	6.000	6.000

La manutención y el alojamiento de este personal será de cuenta de la Empresa.

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION SEGUNDA

## Personal de comedor

Categorías profesionales	Pensiones						Fondas, casas de huéspedes y posadas	
	3 estrellas		2 estrellas		1 estrella		Única	
	I	G	I	G	I	G	I	G
Primer Jefe de comedor .....	413	6.722	348	6.289	339	6.289	—	—
Segundo Jefe de comedor .....	265	6.626	226	6.433	—	—	—	—
Camarero .....	198	6.133	169	6.144	142	6.144	113	6.144
Ayudante de camarero .....	162	6.114	126	6.000	95	6.000	68	6.000
Aprendices de Camarero:								
De 16 a 18 años .....	117	3.420	94	3.420	79	3.420	59	3.420
De 14 a 16 años .....	85	2.160	65	2.160	55	2.160	55	2.160

La manutención y el alojamiento de este personal será de cuenta de la Empresa.

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION SEGUNDA

## Personal de pisos

Categorías profesionales	Pensiones						Fondas, casas de huéspedes y posadas	
	3 estrellas		2 estrellas		1 estrella		Única	
	I	G	I	G	I	G	I	G
Encargada de pisos .....	251	6.240	195	6.048	168	6.048	130	6.048
Camarera de pisos .....	87	6.144	71	6.000	53	6.000	48	6.000

La manutención y el alojamiento de este personal será de cuenta de la Empresa.

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION SEGUNDA

## Personal de lencería y limpieza

Categorías profesionales	Pensiones			Fondos, casas de huéspedes y posadas Unica Sueldo fijo
	3 estrellas Sueldo fijo	2 estrellas Sueldo fijo	1 estrella Sueldo fijo	
Encargada de lencería y lavadero .....	8.433	6.144	—	—
Planchadora (diario) .....	200	200	200	200
Costurera-zurcidora (diario) .....	200	200	200	200
Lencera-Lavandera (diario) .....	200	200	200	200
Limpiadora (diario) .....	200	200	200	200

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION SEGUNDA

## Personal de servicios auxiliares

Categorías profesionales	Pensiones			Fondos, casas de huéspedes y posadas Unica Sueldo fijo
	3 estrellas Sueldo fijo	2 estrellas Sueldo fijo	1 estrella Sueldo fijo	
Mecánico o Calefactor .....	6.144	6.000	6.000	6.000
Ayudante de Calefactor .....	6.000	6.000	6.000	6.000
Conductor .....	6.144	—	—	—
Jardinero .....	6.144	6.000	—	—
Guarda del exterior .....	6.144	—	—	—

La manutención y el alojamiento de este personal será de cuenta de la Empresa.

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION TERCERA

## Personal de comedor

Categorías profesionales	Lujo		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
	I	G	I	G	I	G	I	G	I	G
Jefe de comedor o Maestresala ...	544	8.295	471	7.156	413	6.722	348	6.240	238	6.289
Segundo Jefe de comedor .....	406	8.006	348	7.070	285	6.626	226	6.240	—	—
Jefe de sector .....	361	7.714	—	—	—	—	—	—	—	—
Camareros .....	235	7.426	—	6.722	190	6.433	189	6.144	142	6.144
Sumiller .....	255	7.426	226	6.722	—	—	—	—	—	—
Ayudante .....	209	6.558	181	6.289	132	6.144	136	6.000	95	6.000
Aprendices de Camareros:										
De 16 a 18 años .....	168	3.420	116	3.420	117	3.420	92	3.420	74	3.420
De 14 a 16 años .....	123	2.160	111	2.160	85	2.160	63	2.160	55	2.160

La manutención de este personal será de cuenta de la Empresa.

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION TERCERA

## Personal de varios

Categorías profesionales	Lujo	1.ª	2.ª	3.ª	4.ª
	Sueldo fijo	Sueldo fijo	Sueldo fijo	Sueldo fijo	Sueldo fijo
Contable general .....	8.295	7.156	—	—	—
Oficial de contabilidad .....	8.006	7.012	—	—	—
Cajero de comedor .....	8.006	7.012	6.626	6.240	6.240
Interventor .....	7.426	6.772	—	—	—
Telefonista .....	7.137	6.578	6.337	—	—
Auxiliares de oficina:					
Mayor de 21 años .....	8.006	7.012	6.626	6.240	—
Menor de 21 años .....	6.000	6.000	6.000	6.000	—

Categorías profesionales	Lujo	1.ª	2.ª	3.ª	4.ª
	Sueldo fijo	Sueldo fijo	Sueldo fijo	Sueldo fijo	Sueldo fijo
Portero de accesos .....	6.558	6.289	6.144	6.000	—
Portero de servicio .....	6.558	6.289	6.144	6.000	—
Vigilante de noche .....	6.558	6.289	6.144	6.000	—
Bolones mayor de 21 años .....	6.000	6.000	6.000	6.000	6.000
Aprendices:					
De 16 a 18 años .....	3.420	3.420	3.420	3.420	3.420
De 14 a 16 años .....	2.160	2.160	2.160	2.160	2.160
Encargada de lencería .....	7.426	6.772	6.433	6.144	6.144
Planchadora (diario) .....	200	200	200	200	200
Costurera-zurcidora (diario) .....	200	200	200	200	200
Lavandera (diario) .....	200	200	200	200	200
Limpiadora:					
Jornada entera .....	6.000	6.000	6.000	6.000	6.000
Media jornada .....	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION TERCERA

## Personal de cocina

Categorías profesionales	Lujo	1.ª	2.ª	3.ª	4.ª
	Sueldo fijo	Sueldo fijo	Sueldo fijo	Sueldo fijo	Sueldo fijo
Jefe de cocina .....	8.295	7.156	6.722	6.289	6.289
Segundo jefe de cocina .....	8.006	7.072	6.529	6.163	6.163
Jefe de partida .....	7.426	6.722	6.433	6.144	6.144
Cocinero .....	7.137	6.578	6.337	6.096	—
Ayudante de cocina .....	6.558	6.289	6.144	6.000	6.000
Repostero .....	7.426	6.722	—	—	—
Oficial Repostero .....	7.137	6.578	6.337	6.096	—
Ayudante de Repostero .....	6.558	6.289	—	—	—
Cafetero .....	7.426	6.433	—	—	—
Ayudante de Cafetero .....	6.558	6.289	—	—	—
Encargado de economato y bodega .....	7.137	6.578	6.337	6.096	—
Bodeguero .....	6.848	6.453	6.240	—	—
Ayudante de economato y bodega .....	6.558	6.289	—	—	—
Marmitón .....	6.289	6.144	—	—	—
Pinche .....	6.000	6.000	—	—	—
Aprendices de cocina:					
De 16 a 18 años .....	3.420	3.420	3.420	3.420	3.420
De 14 a 16 años .....	2.160	2.160	2.160	2.160	2.160
Fregador .....	6.000	6.000	6.000	6.000	6.000
Personal de platería .....	6.048	6.000	6.000	—	—

La manutención de este personal será de cuenta de la Empresa.

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION TERCERA

## Caterings

	Salario fijo		Salario fijo
a) Personal de cocina:		Fregador/a .....	6.500
Jefe de cocina .....	10.000	b) Personal de operaciones:	
Segundo jefe de cocina .....	9.500	Jefe de operaciones .....	10.000
Jefa de partida .....	9.000	Supervisor .....	9.000
Repostero .....	9.000	Ayudante de supervisor .....	8.000
Oficial Repostero .....	8.500	c) Personal de sala de preparación:	
Cocinero .....	8.500	Jefe de sala .....	9.000
Ayudante de Cocinero .....	7.000	Jefe de equipo .....	8.500
Ayudante de Repostero .....	7.000	Ayudante de equipo .....	7.500
Pinche .....	6.500	Preparadora .....	6.000
Aprendices:		Ayudante de preparación .....	5.580
De 14 a 16 años .....	2.160		
De 16 a 18 años .....	3.420		

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION CUARTA

## Cafeterías

	Especial — Fijo	1. <sup>a</sup> — Fijo	2. <sup>a</sup> — Fijo
<i>Salarios en establecimientos con servicio de mostrador y sala</i>			
Primer Encargado .....	4.000	3.725	3.450
Segundo Encargado .....	3.725	3.450	3.175
Dependiente .....	3.450	3.175	3.037
Ayudante, mayor de 21 años .....	2.700	2.625	2.550
Aprendices:			
De tercer año .....	1.500	1.350	1.300
De segundo año .....	1.350	1.225	1.150
De primer año .....	1.200	1.002	1.025
Auxiliar de caja .....	2.700	2.625	2.550
Varios:			
Cocinero .....	3.450	3.175	3.037
Ayudante de cocina .....	2.700	2.625	2.550
Repostero .....	3.425	3.150	3.012
Ayudante de Repostero .....	2.625	2.550	2.475
Cafetero .....	3.425	3.150	3.012
Ayudante de Cafetero .....	2.625	2.550	2.475
Encargado de almacén .....	2.600	2.600	2.625
Mozo de almacén .....	2.325	2.325	2.250
Planchista .....	3.150	3.175	3.037
Ayudante de Planchista .....	2.700	2.625	2.550
Aprendices:			
De tercer año .....	1.500	1.350	1.300
De segundo año .....	1.375	1.225	1.150
Telefonista .....	2.100	1.950	1.825
Mecánico o Calefactor .....	2.537	2.437	2.325
Portero .....	2.625	3.000	—
Fregadora-limpiadora .....	1.662	1.662	1.662
Oficina y Contabilidad:			
Contable .....	3.275	3.062	2.850
Cajero .....	2.625	2.550	2.475
Oficial de contabilidad .....	2.625	2.550	2.475
Auxiliar, mayor de 21 años .....	2.475	2.400	2.325

El personal de mostrador, sala y cocina en las Cafeterías que sirvan comidas y cuyo horario de trabajo coincida con el del aludido servicio de comidas, tendrá derecho a la manutención.

Los trabajadores de esta sección cuarta en Cafeterías con servicio de sala, que no obtengan por los salarios a que se re-

fiera la escala anterior más la participación en el porcentaje de servicio, según cada categoría profesional, una cantidad mensual igual o mayor a la que establece el cuadro siguiente para las Cafeterías sin servicio de sala, percibirán como mínimo de la Empresa los salarios correspondientes a dicho cuadro de Cafeterías sin servicio de sala.

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION CUARTA

## Cafeterías

	Especial — Fijo	1. <sup>a</sup> — Fijo	2. <sup>a</sup> — Fijo
<i>Salarios en establecimientos con servicio solamente de mostrador</i>			
Primer Encargado .....	8.295	7.590	7.156
Segundo Encargado .....	8.005	7.397	7.012
Dependiente .....	7.714	7.205	6.867
Ayudante .....	7.426	7.012	6.722
Aprendices:			
De 18 a 18 años .....	3.420	3.420	3.420
De 14 a 16 años .....	2.160	2.160	2.160
Auxiliar de caja .....	6.558	6.433	6.289
Varios:			
Cocinero .....	7.137	6.578	6.337
Ayudante de cocina .....	6.558	6.433	6.289

	Especial Fijo	1. <sup>a</sup> Fijo	2. <sup>a</sup> Fijo
Repostero .....	7.426	7.012	6.722
Ayudante de Repostero .....	6.558	6.433	6.289
Cafetero .....	6.648	6.626	6.433
Ayudante de Cafetero .....	6.558	6.433	6.289
Encargado de almacén .....	6.648	6.626	6.433
Mozo de almacén .....	6.000	6.000	6.000
Planchista .....	7.137	6.578	6.337
Ayudante de Planchista .....	6.558	6.433	6.289
Aprendices:			
De 16 a 18 años .....	3.420	3.420	3.420
De 14 a 16 años .....	2.160	2.160	2.160
Telefonista .....	6.848	6.848	6.848
Mecánico o Calefactor .....	6.558	6.289	6.144
Portero .....	6.558	6.289	6.144
Fregadora-limpiadora .....	6.000	6.000	6.000
Oficina y Contabilidad:			
Contable .....	7.426	7.012	—
Cajero .....	7.137	6.819	6.578
Oficial de contabilidad .....	7.397	7.012	6.887
Auxiliar .....	7.137	6.819	6.578

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION QUINTA

## Personal de varios

Categorías profesionales	Especial	1. <sup>a</sup>	2. <sup>a</sup>	3. <sup>a</sup>	4. <sup>a</sup>
Contable .....	7.426	7.012	—	—	—
Cajero .....	7.137	6.819	6.378	—	—
Auxiliar de caja .....	6.558	6.433	6.289	—	—
Oficial de contabilidad .....	7.397	7.012	6.887	—	—
Auxiliar de oficina .....	7.137	6.819	6.578	6.337	6.000
Jefe de cocina .....	6.295	7.156	6.722	6.289	6.289
Cocinero .....	7.137	6.578	6.337	6.098	—
Ayudante de Cocinero .....	6.558	6.433	6.289	6.144	6.000
Repostero .....	7.426	7.012	6.722	6.433	—
Oficial de Repostero .....	7.137	6.819	6.378	6.337	—
Ayudante de Repostero .....	6.558	6.433	6.289	6.144	—
Aprendices:					
Segundo año .....	3.420	3.420	3.420	3.420	3.420
Primer año .....	2.160	2.160	2.160	2.160	2.160
Bodeguero .....	6.848	6.626	6.433	6.240	6.048
Encargado de almacén .....	6.848	6.626	6.433	—	—
Mozo de almacén .....	6.000	6.000	6.000	—	—
Mecánico o Calefactor .....	6.558	6.433	6.289	6.144	6.000
Portero .....	6.558	6.289	6.144	6.000	6.000
Telefonista .....	6.848	6.626	6.433	—	—
Vigilante de noche .....	6.558	6.433	6.289	6.144	6.000
Fregadores .....	6.000	6.000	6.000	6.000	6.000
Personal de Hmpleza:					
Media jornada .....	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000
Jornada entera .....	6.000	6.000	6.000	6.000	6.000

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION QUINTA

## Personal de mostrador

a) Cafés, Cafés-bares, Cervocerías, Chocolaterías, Heladerías:

Categorías profesionales	Especial	1. <sup>a</sup>	2. <sup>a</sup>	3. <sup>a</sup>	4. <sup>a</sup>
Primer Encargado de mostrador .....	8.295	7.590	7.156	6.722	6.289
Segundo Encargado de mostrador .....	8.000	7.397	7.012	6.626	—
Dependiente de 1. <sup>a</sup> .....	7.711	7.205	6.887	6.529	6.163
Dependiente de 2. <sup>a</sup> .....	7.426	7.012	6.722	6.433	6.144

Categorías profesionales	Especial	1.ª	2.ª	3.ª	4.ª
Aprendices:					
De 16 a 18 años .....	3 420	3 420	3 420	3 420	3 420
De 14 a 16 años .....	2 160	2 160	2 160	2 160	2 160

## b) Bares americanos y whiskerías:

Categorías profesionales	I	G
Barman .....	544	8 295
Segundo Barman .....	428	8 008
Ayudante de Barman .....	316	7 714
Aprendices:		
De 16 a 18 años .....	169	3 420
De 14 a 16 años .....	145	2 160

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION QUINTA

## Personal de sala

Categorías profesionales	Especial		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta	
	I	G	I	G	I	G	I	G	I	G
Jefe de sala .....	544	8 295	471	7 590	—	—	—	—	—	—
Camarero .....	291	7 714	356	7 205	217	6 067	191	6 529	163	6 163
Ayudante de Camarero .....	191	7 426	177	7 012	152	6 722	127	6 433	95	6 144

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION SEXTA

## Personal de administración

Categorías profesionales	Lujo	1.ª	2.ª	3.ª
Contable .....	8 295	7 590	6 722	6 289
Cajero .....	7 426	7 012	6 433	6 144
Taquillero .....	7 426	7 012	6 433	6 144
Auxiliar de oficina .....	6 848	6 626	6 240	6 240

## Personal de mostrador

Categorías profesionales	Especial	1.ª	2.ª	3.ª	4.ª
Primer Encargado de mostrador .....	—	—	7 156	6 722	6 289
Segundo Encargado de mostrador .....	8 295	7 590	7 012	6 626	—
Dependiente de 1.ª .....	8 008	7 387	6 867	6 529	6 163
Dependiente de 2.ª .....	7 714	7 205	6 722	6 433	6 144
Aprendices:					
De 16 a 18 años .....	3 420	3 420	3 420	3 420	3 420
De 14 a 16 años .....	2 160	2 160	2 160	2 160	2 160

## Personal de bar americano

Categorías profesionales	Lujo		1.ª		2.ª	
	I	G	I	G	I	G
Barman .....	435	6 770	300	6 305	275	6 200
Segundo Barman .....	291	6 620	250	6 150	225	6 100
Ayudante de Barman .....	191	6 220	175	6 000	150	5 900
Aprendices .....	125	3 420	115	3 420	115	3 420

El personal de bares americanos de la sección sexta queda integrado en el tronco general de sala.

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION SEXTA

## Personal de sala

Categorías profesionales	Lujo		Primera		Segunda		Tercera	
	I	G	I	G	I	G	I	G
Primer Jefe de sala .....	544	6.295	471	7.590	—	—	—	—
Segundo Jefe de sala .....	435	8.306	362	7.597	—	—	—	—
Camarero .....	291	7.426	256	7.012	217	6.432	191	6.144
Ayudante .....	191	6.588	177	6.433	152	6.144	127	6.000
Aprendices:								
De 16 a 18 años .....	145	3.420	138	3.420	113	3.420	88	3.420
De 14 a 16 años .....	145	2.160	138	2.160	113	2.160	88	2.160

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION SEXTA

## Personal de varios

Categorías profesionales	Lujo	Primera	Segunda	Tercera
Repostero .....	7.426	7.012	6.433	6.144
Oficial Repostero .....	7.137	6.919	6.337	6.096
Ayudante .....	6.588	6.433	6.144	6.000
Cafetero .....	6.613	6.626	6.240	6.148
Bodeguero .....	6.816	6.626	—	—
Teléfono .....	6.648	6.526	6.433	6.148
Portero recibidor .....	6.558	6.433	—	—
Portero de servicios .....	6.558	6.433	—	—
Lancera .....	6.848	6.626	6.240	6.148
Vigilante de noche .....	6.558	6.433	6.144	6.000
Ascensorista .....	6.558	6.433	—	—
Botones, mayor de 16 años .....	6.000	6.000	6.000	6.000
Encargado fregador .....	6.000	6.000	6.000	6.000
Fregadores, media jornada .....	3.000	3.000	3.000	3.000
Fregadores, jornada entera .....	6.000	6.000	6.000	6.000
Personal de limpieza .....	6.000	6.000	6.000	6.000

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION SEPTIMA

Categorías profesionales	Salario fijo
Dependiente de primera .....	6.048
Dependiente de segunda .....	6.000
Aprendices:	
Segundo año .....	3.420
Primer año .....	2.160

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION OCTAVA

## Personal de oficinas y contabilidad

Categorías profesionales	1.ª	2.ª	3.ª	4.ª
Jefe de primera .....	8.295	7.590	7.156	6.626
Jefe de segunda .....	8.008	7.426	7.012	6.626
Oficial de primera .....	7.714	7.205	6.867	6.528
Oficial de segunda .....	7.426	7.012	6.722	6.433
Auxiliar .....	7.137	6.819	6.578	6.337
Aspirante:				
De 17 años .....	6.848	6.626	6.433	6.240
De 16 años .....	6.558	6.433	6.289	6.144
De 15 años .....	6.239	6.337	6.144	6.048
De 14 años .....	6.000	6.000	6.000	6.000

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION OCTAVA

## Personal subalterno

Categorías profesionales	1. <sup>a</sup>	2. <sup>a</sup>	3. <sup>a</sup>	4. <sup>a</sup>
Cobrador .....	7.426	7.012	6.722	6.433
Conserje .....	7.714	7.205	6.887	6.722
Ayudante de Conserje .....	7.426	7.012	6.722	6.433
Telefonista .....	7.137	6.819	6.578	—
Portero de acceso .....	7.137	6.819	6.578	—
Portero de servicio .....	7.137	6.819	6.578	—
Ordenanza de salón .....	7.137	6.819	6.578	6.337
Jardinero .....	7.137	6.819	6.578	6.337
Vigilante de noche .....	7.137	6.819	6.578	6.337
Botones, mayor de 18 años .....	7.137	6.819	6.578	6.337
Personal de limpieza:				
Media jornada .....	3.134	3.120	3.072	3.024
Jornada completa .....	6.269	6.240	6.144	6.048

## ESTABLECIMIENTOS DE LA SECCION NOVENA

Categorías profesionales	Salarios		
	I	G	Fijos
Encargado de sala .....	391	7.637	—
Mozo de billar o salón de recreo .....	203	7.612	—
Ayudante .....	181	6.433	—
Botones-aprendiz, mayor de 18 años .....	—	—	6.000
Personal de limpieza:			
Jornada entera .....	—	—	6.000
Media jornada .....	—	—	3.000

## REMUNERACION A LOS SERVICIOS EXTRAORDINARIOS

## a) BANQUETES

## 1. Establecimientos de la sección primera

Categorías	Cinco estrellas		Cuatro estrellas		Tres estrellas		Dos estrellas		Una estrella	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Servicios .....										
Jefe de comedor c										
Maestresala .....	205	329	205	329	164	301	164	301	—	—
Camarero .....	164	301	164	301	151	274	151	274	—	—
Ayudante .....	123	206	123	206	110	164	110	164	—	—

## 2. Establecimientos de la sección segunda

Categorías	Tres estrellas		Dos estrellas		Una estrella		Fondas, casas de huéspedes, fondas posadas	
	1	2	1	2	1	2	1	2
Servicios .....								
Primer Jefe de comedor .....	164	301	164	301	151	274	151	274
Camarero .....	150	274	151	274	125	253	126	233
Ayudante .....	110	164	110	164	96	151	96	151

## 3. Establecimientos de la sección tercera

Servicios .....	Luto		Primera		Segunda		Tercera		Cuarta
	1	2	1	2	1	2	1	2	
Jefe de comedor o Maestresala .....	205	329	205	329	164	301	164	301	—
Camarero .....	164	301	164	301	151	274	151	274	—
Ayudante .....	123	206	123	206	110	164	110	164	—



b) REFRACCIONES, CALABRIADAS O CÓCTELES, BAILES, TÉS BAILES, ETC.

Categorías	Un servicio	Dos servicios
Jefe de comedor o maestresala ...	205	329
Camarero .....	164	301
Ayudante .....	123	206

**ANEXO IV**

**Distribución del porcentaje**

1. Distribución específica del porcentaje en los establecimientos de las secciones primera y segunda.

a) Comedor.—El importe del porcentaje correspondiente a este grupo se distribuirá entre sus componentes por el sistema de puntos y en las siguientes proporciones:

	Puntos
Jefe de Comedor o Maestresala .....	5,00
Segundo Jefe de Comedor .....	4,50
Jefe de Sector .....	4,00
Camarero .....	3,50
Sumiller .....	3,50
Ayudante .....	1,75
Aprendices de Camarero .....	1,50

b) Pisos.—El importe del porcentaje correspondiente a este grupo se distribuirá entre sus componentes por el sistema de puntos y en la siguiente proporción:

	Puntos
Mayordomo de pisos .....	4,00
Camarero de pisos .....	3,75
Ayudante de pisos .....	1,75
Encargada general o Gobernanta de 1.ª .....	4,00
Gobernanta de 2.ª .....	3,50
Camarrera de pisos .....	3,00
Mozos de habitación .....	3,50

El importe de la puntuación que, de acuerdo con la escala que antecede, corresponde a los Mayordomos de pisos, Camareros de pisos y Ayudantes de pisos pasará a incrementar el «tronco» de Comedor, teniendo derecho dichas categorías profesionales a participar en el referido «tronco» con la puntuación correspondiente a Segundo Jefe de Comedor, Camarero y Ayudante, respectivamente.

c) Conserjería.—El importe del porcentaje correspondiente a este grupo se distribuirá entre sus componentes por el sistema de puntos y en la siguiente proporción:

	Puntos
Primer Conserje de día .....	6,00
Segundo Conserje de día .....	5,00
Conserje de noche .....	3,00
Ayudante de Conserje .....	3,00
Ordenanza de salón .....	2,50
Vigilante de noche .....	2,00
Portero de acceso y Portero de coches .....	3,00
Ascensoristas .....	2,50
Mozos de equipajes para el interior .....	2,00
Botones (hasta cuatro), cada uno .....	1,00
Botones (más de cuatro), a repartir entre todos .....	4,00

Los intérpretes no tienen derecho a participar en el porcentaje.

d) Cocina

1. En hoteles, hoteles-residencias, hostales, hostales-residencias, albergues, paradores, hoteles apartamentos, residencias-apartamentos, moteles, hoteles en estaciones termales, ciudades de vacaciones, de las categorías de cinco, cuatro y tres estrellas, y en los «campings» de categorías similares.

	Puntos
Jefe de Cocina .....	5,00
Segundo Jefe de Cocina .....	4,00
Jefe de Partida .....	3,50
Cocinero .....	2,00
Ayudante de Cocinero .....	1,50
Repuestero .....	4,00
Oficial Repuestero .....	2,50
Ayudante de Repuestero .....	1,50
Cafetero .....	3,00
Ayudante de Cafetero .....	1,50
Encargado de Economato y Bodega .....	3,50
Bodeguero .....	3,50
Ayudante de Economato y Bodega .....	1,50
Marmitón .....	1,50
Pinche .....	1,50
Aprendices de Cocina .....	1,00
Fregadores .....	1,50
Jefe de Platería .....	2,00

2. En hoteles, hoteles-residencias, hostales, etc., de las categorías de dos y una estrellas, y en las pensiones, fondas, casas de huéspedes y posadas:

	Puntos
Jefe de Cocina .....	5,00
Segundo Jefe de Cocina .....	3,50
Cocinero .....	2,00
Ayudante de Cocinero .....	1,50
Encargado de Economato y Bodega .....	3,50
Bodeguero .....	3,50
Ayudante de Economato y Bodega .....	1,50
Pinche .....	1,50
Fregadores .....	1,50

e) Resto del personal.—El importe del porcentaje correspondiente a este personal se distribuirá entre sus componentes por el sistema de puntos y en la siguiente proporción:

	Puntos
Jefe de Recepción .....	4,00
Segundo Jefe de Recepción .....	3,00
Contable general .....	3,00
Cajero .....	3,00
Cajero de Comedor .....	2,00
Contable .....	2,00
Oficial de Contabilidad .....	2,00
Recepcionista .....	2,00
Ayudante de Recepción o Contabilidad .....	1,50
Interventor .....	2,00
Tenedor de cuentas de clientes .....	2,00
Telefonistas .....	2,00
Auxiliares de oficina .....	2,00
Portero de servicio .....	2,00
Encargada de Lencería y Lavadero .....	3,00
Encargado de trabajos .....	2,50
Mecánico o Calefactor .....	1,50
Ayudante de Mecánico o Calefactor .....	1,00
Guarda del exterior .....	1,00
Aprendiz de Recepción y Contabilidad .....	1,00

No tienen derecho a participar en el porcentaje las Planchadoras, Costureras Zurcadoras, Lencerías-Lavanderías y Mozos de Lavandería; los Ebanistas, Carpinteros, Electricistas, Albañiles

y Pintores, así como sus Ayudantes respectivos, los Conductores y Jardineros.

II. Distribución específica del porcentaje en los establecimientos de la sección tercera.

a) Comedor.—El importe del porcentaje correspondiente a este grupo se distribuirá entre sus componentes por el sistema de puntos y en la siguiente proporción:

	Puntos
Jefe de Comedor o Maestresala .....	5,00
Segundo Jefe de Comedor .....	4,50
Jefe de Sector .....	4,00
Camarero .....	3,50
Sumiller .....	3,50
Ayudante .....	1,75
Aprendices .....	1,50

b) Resto del personal.

1. Restaurante de lujo y primera.—El importe del porcentaje correspondiente a este personal se distribuirá entre sus componentes por el sistema de puntos y en la siguiente proporción:

	Puntos
Jefe de Cocina .....	5,00
Segundo Jefe de Cocina .....	4,00
Jefe de Partida .....	3,50
Cocinero .....	2,00
Ayudante de Cocina .....	1,50
Repostero .....	4,00
Oficial Repostero .....	2,50
Ayudante de Repostero .....	1,50
Cafetero .....	3,00
Ayudante de Cafetero .....	1,50
Encargado de Economato y Bodega .....	3,50
Bodeguero .....	3,50
Ayudante de Economato y Bodega .....	1,50
Marmitón .....	1,50
Pinche .....	1,50
Aprendices de Cocina .....	1,30
Fregadores .....	1,50
Jefe de Plateros .....	2,00
Contable general .....	3,00
Oficial de Contabilidad .....	2,00
Cajero de Comedor .....	2,00
Interventor .....	2,00
Telefonistas .....	2,00
Auxiliares de oficina .....	2,00
Portero de acceso .....	2,00
Portero de servicio .....	2,00
Vigilante de noche .....	2,00
Botones (hasta cuatro), cada uno .....	1,00
Botones (más de cuatro) para repartir entre todos .....	4,00
Aprendices .....	1,00
Encargada de Lencería .....	1,50
Limpiadoras (jornada entera) .....	1,50
Limpiadoras (media jornada) .....	1,00

2. Resto del personal en restaurantes, casas de comidas y tabernas que las sirven, en las categorías segunda, tercera y cuarta. El importe del porcentaje correspondiente a este personal se distribuirá entre sus componentes por el sistema de puntos y en la siguiente proporción:

	Puntos
Jefe de Cocina .....	5,00
Jefe de Partida .....	3,50
Cocinero .....	2,00
Pinche .....	1,30
Fregadores .....	1,50

	Puntos
Contable general .....	3,00
Cajero de comedor .....	2,00
Encargado de Economato y Bodega .....	3,50
Bodeguero .....	3,50
Telefonistas .....	2,00
Auxiliares de oficina .....	2,00
Portero de acceso .....	2,00
Portero de servicio .....	2,00
Botones (hasta cuatro), cada uno .....	1,00
Botones (más de cuatro) para repartir entre todos .....	4,00
Aprendices .....	1,00
Limpiadora (jornada entera) .....	1,50
Limpiadora (media jornada) .....	1,00

III. Distribución específica del porcentaje en los establecimientos de las secciones cuarta, quinta y sexta.

A) Cafeterías.

	Puntos
a) Personal de mostrador y sala.	
Primer Encargado de Mostrador .....	8,00
Segundo Encargado .....	5,00
Dependiente .....	4,00
Ayudante .....	3,00
Aprendiz de segundo año .....	1,50
Aprendiz de primer año .....	1,00
Auxiliar de Caja .....	2,50
b) Personal de varios.	
Cocinero .....	4,00
Ayudante de Cocina .....	3,00
Repostero .....	4,00
Ayudante de Repostero .....	3,00
Cafetero .....	3,50
Ayudante de Cafetero .....	3,00
Encargado de Almacén .....	3,50
Mozo de Almacén .....	2,50
Planchista .....	4,00
Ayudante de Planchista .....	3,00
Aprendices .....	1,00
Telefonista .....	2,50
Mecánico o Calefactor .....	3,00
Portero .....	2,00
Fregadora-Limpiadora .....	2,00
c) Personal de oficina y contabilidad.	
Contable .....	4,00
Cajero .....	3,50
Auxiliar de Caja .....	2,50
Oficial de Contabilidad .....	3,00
Auxiliar de oficina (mayor 21 años) .....	2,00
Auxiliar de oficina (menor 21 años) .....	1,50

B) Cafés, cafés-bares, cervecerías, chocolaterías y heladerías.

El importe del porcentaje correspondiente a este personal se distribuirá entre sus componentes por el sistema de puntos y en la siguiente proporción:

	Puntos
a) Personal de sala.	
Jefe de Sala .....	4,00
Camarero .....	3,50
Ayudante .....	1,75
b) Resto del personal.	
Primer Encargado de Mostrador .....	5,00
Segundo Encargado de Mostrador .....	4,00

	Puntos
Dependiente de primera .....	3,50
Dependiente de segunda .....	1,50
Aprendices .....	1,00
Repostero .....	4,00
Oficial Repostero .....	3,50
Ayudante de Repostero .....	1,75
Bodeguero .....	3,50
Contable .....	1,75
Cajero .....	3,00
Telefonistas .....	3,00
Personal de limpieza (jornada entera) .....	1,50
Personal de limpieza (media jornada) .....	1,00
Cafetero .....	3,50

## C) Bares americanos y whiskerías.

El importe del porcentaje correspondiente a este personal se distribuirá por el sistema de puntos en la siguiente proporción:

	Puntos
a) Mostrador y sala.	
Barman .....	5,00
Segundo Barman .....	4,00
Ayudante de Barman .....	2,00
Aprendices de mostrador .....	1,00
Jefe de Sala .....	4,00
Camarero .....	3,50
Ayudante .....	1,75
b) Resto del personal.	
Repostero .....	4,00
Oficial Repostero .....	3,50
Ayudante de Repostero .....	1,75
Bodeguero .....	3,50
Cafetero .....	3,50
Contable .....	1,75
Cajero .....	3,00
Telefonista .....	3,00
Aprendices .....	1,00
Fregadores y limpiadoras (jornada entera) .....	1,50
Fregadores y limpiadoras (media jornada) .....	1,00

## D) Salas de Fiestas, de Té, Discotecas y Tablaos Flamencos.

	Puntos
a) Personal de Sala.	
Primer Jefe de Sala .....	5,00
Segundo Jefe de Sala .....	4,00
Camarero .....	3,50
Ayudante .....	1,75
Aprendiz .....	1,50
b) Resto del personal.	
Barman .....	4,00
Segundo Barman .....	3,50
Ayudante de Barman .....	1,75
Aprendices .....	1,00
Repostero .....	4,00
Oficial Repostero .....	3,50
Ayudante .....	1,75
Cafetero .....	3,50
Bodeguero .....	3,50
Telefonista .....	3,00
Portero recibidor .....	2,00
Portero de servicio .....	2,00
Lencera .....	1,50
Vigilante de noche .....	2,00
Ascensoristas .....	2,00
Botones (hasta cuatro), cada uno .....	1,00
Botones (más de cuatro), a repartir entre todos .....	4,00
Fregadores y Limpiadoras (jornada entera) .....	1,50
Fregadores y Limpiadoras (media jornada) .....	1,00
Contable .....	1,75
Cajero .....	3,00

	Puntos
Taquillero .....	2,00
Auxiliar de oficina .....	2,00
c) Bares americanos de las secciones primera, segunda y sexta.	
Barman .....	4,00
Segundo Barman .....	3,50
Ayudante .....	1,75
Aprendiz de mostrador .....	1,00

## IV. Distribución específica del porcentaje en los establecimientos de la sección primera.

El importe del porcentaje recaudado en esta clase de establecimientos se repartirá entre todo el personal de los mismos por el sistema de puntos y en la siguiente proporción:

	Puntos
Dependiente de primera .....	3,50
Dependiente de segunda .....	1,75
Aprendiz .....	1,00

## V. Distribución específica del porcentaje en los establecimientos de la sección octava.

El porcentaje recaudado en los servicios propios de estos establecimientos de otras secciones prestadas en los Casinos se distribuirá entre el personal que los efectúe, de acuerdo con las normas dadas para las secciones a que corresponden dichos servicios.

## VI. Distribución específica del porcentaje en los establecimientos de la sección novena.

La distribución se hará de la siguiente forma:

	Puntos
Encargado de sala .....	4,00
Nave de billar o salón de recreo .....	3,50
Ayudante .....	1,75
Botones aprendiz .....	1,00
Personal de limpieza (jornada entera) .....	1,50
Personal de limpieza (media jornada) .....	1,00

## MINISTERIO DE COMERCIO

5181

ORDEN de 7 de marzo de 1974 por la que se concede a las firmas exportadoras de manufacturas de lana, acogidas al régimen de reposición otorgado al amparo del Decreto prototipo 972/1964, de 9 de abril, la posibilidad de ceder los derechos de importación a favor de determinadas Entidades.

Ilustrísimo señor:

El sector exportador de manufacturas de lana ha solicitado la posibilidad de ceder sus derechos de importación con franquicia en reposición a favor de determinadas Entidades, lo que contribuiría a hacer más operativo dicho régimen de tráfico de perfeccionamiento.

La dimensión de las firmas exportadoras no es la idónea para realizar directamente la importación, por dificultades de financiación, por un lado, y falta de una organización comercial adecuada, por otro. Existen además peculiaridades en el mercado internacional de la lana que hacen aconsejable establecer dicha cesión de los derechos de importación en régimen de reposición, fundamentalmente las cantidades mínimas de compra a precios competitivos, que resultan elevadas en relación con la posibilidad de acumular saldos de importación en el plazo legal.