

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE TRABAJO, MIGRACIONES Y SEGURIDAD SOCIAL

4645 *Resolución de 19 de marzo de 2019, de la Dirección General de Trabajo, por la que se registran y publican los acuerdos de modificación y prórroga del V Acuerdo Laboral de ámbito estatal para el sector de Hostelería.*

Visto el texto de los acuerdos de modificación y prórroga del V Acuerdo Laboral de ámbito estatal para el sector de hostelería (ALEH V), (Código de convenio n.º 99010365011900), publicado en el BOE de 21-5-2015, acuerdos que fueron suscritos, con fecha 13 de diciembre de 2018, de una parte por las organizaciones empresariales Confederación Empresarial de Hostelería de España (Hostelería de España) y Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), en representación de las empresas del sector, y de otra por las organizaciones sindicales Federación Estatal de Servicios, Movilidad y Consumo de UGT (FeSM-UGT) y Federación de Servicios de CC.OO., en representación del colectivo laboral afectado, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 90, apartados 2 y 3, de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, Texto Refundido aprobado por Real Decreto Legislativo 2/2015, de 23 de octubre («BOE» de 24), y en el Real Decreto 713/2010, de 28 de mayo, sobre registro y depósito de convenios y acuerdos colectivos de trabajo,

Esta Dirección General de Trabajo resuelve:

Primero.

Ordenar la inscripción de los citados acuerdos de modificación y prórroga en el correspondiente Registro de convenios y acuerdos colectivos de trabajo, con funcionamiento a través de medios electrónicos de este centro directivo, con notificación a la Comisión Negociadora.

Segundo.

Disponer su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 19 de marzo de 2019.—El Director General de Trabajo, Ángel Allué Buiza.

ACTA DE ACUERDOS DE LA COMISIÓN NEGOCIADORA DEL V ACUERDO LABORAL DE ÁMBITO ESTATAL PARA EL SECTOR DE HOSTELERÍA (ALEH V)

(Código convenio 99010365011900)

Por la representación sindical:

Federación Estatal de Servicios, Movilidad y Consumo de la Unión General de Trabajadores (FeSMC-UGT).

D. César Galiano González.
D. Omar Rodríguez Cabrera.
D. Bernardo García Rodríguez (asesor).

Federación de Servicios de Comisiones Obreras (Servicios-CCOO):

D. Manuel Sánchez Montero.
D. Gonzalo Fuentes Guerrero.

D. Luis J. Prieto Orallo.

Confederación Intersindical Galega (CIG):

D. Tomás Martínez Rodríguez.

Por la representación empresarial:

Confederación Empresarial de Hostelería de España (Hostelería de España) (antes Federación Española de Hostelería -FEHR).

D. Emilio Gallego Zuazo.

D. Hilario Asensio Rodríguez.

D. Antonio Díaz Jiménez.

Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT).

D. Valentín Ugalde Drové.

D.^a Ana M.^a Camps Alberdi.

Reunidos, el día 13 de diciembre de 2018, a las 16:30 horas, en la calle Orense 32, 1.º de Madrid (sede CEHAT), los representantes de las organizaciones sindicales y empresariales referidas al margen, constituidos en Comisión Negociadora del ALEH V, proceden a celebrar la sesión de la misma, abordando los asuntos siguientes:

1. Celebrada en la ciudad de León el pasado día 27 de noviembre de 2018 sesión de la Comisión Negociadora del V Acuerdo Laboral de ámbito Estatal del sector de Hostelería, que se constituyó de conformidad a lo dispuesto en el artículo 88 del Estatuto de los Trabajadores, y en el segundo párrafo del artículo 6 del vigente ALEH V (BOE de 21 de mayo de 2015), a la que comparecieron representaciones de las partes hoy comparecientes, además de representación del sindicato ELA, y en las que se aportaron propuestas de modificación del vigente ALEH V, en los términos que en el acta de dicha sesión constan, se acordó que las partes quedaran emplazadas a la sesión de la Comisión Negociadora para el día de hoy 13 de diciembre de 2018, a las 16:30 horas, en la sede de CEHAT en Madrid, calle Orense 32, 1.º

En la fijación de la sesión de la Comisión Negociadora del día de hoy, se tuvo especial consideración en señalar fecha, hora y lugar que facilitara la presencia de todas las representaciones de la parte empresarial y sindicales presentes, incluida la representación del sindicato ELA.

Se ha recibido escrito remitido a esta Comisión Negociadora por el sindicato ELA, en la que comunica su inasistencia a la presente sesión, sin justificar motivo alguno para la misma. En ese mismo escrito se deslizan consideraciones que no se compadecen con el desarrollo de la sesión de la Comisión Negociadora del pasado día 27 de noviembre, así como peticiones de modificación de lo dispuesto en el artículo 10 del V ALEH, sobre estructura de la negociación colectiva, solicitando por último que se incorpore su comunicación como texto adjunto al acta. En este sentido se hace constar por todos los miembros de la Comisión Negociadora presentes en la sesión, que no ha lugar a recoger en el acta escritos remitidos por representaciones que teniendo la oportunidad de comparecer en la sesión, habiendo sido convenientemente emplazadas, fijándose la fecha, la hora y el lugar con su conformidad, finalmente no lo hacen.

2. La representación del sindicato CIG plantea a la Comisión Negociadora propuesta de modificación de lo dispuesto en el vigente V ALEH, en materia de ámbito funcional (para la incorporación de las empresas multiservicios en el mismo, como empresas de hostelería), sobre estructura de la negociación colectiva (para dar prevalencia al ámbito negocial sectorial de Comunidad Autónoma) y finalmente en relación al régimen de subrogación convencional en el subsector de colectividades o restauración social.

3. Las representaciones de CC.OO. y UGT reiteran sus propuestas de modificación del vigente ALEH V, en el ámbito funcional (incorporación de la actividad de reparto de comidas y bebidas incluidas las realizadas desde plataformas digitales), ámbito temporal (extender la vigencia de ALEH hasta el 31 de diciembre de 2020), sistema de clasificación profesional (incorporar al mismo la ocupación de repartidor/a de comidas y bebidas a través de plataformas digitales), subrogación empresarial (ampliación a los supuestos de concesiones administrativas en servicios de hostelería en aeropuertos y estaciones de ferrocarril) y la inclusión de la previsión de aplicación del V ALEH a las profesiones de hostelería en salas de fiesta, baile y discotecas; que constan explicitadas en el acta de la sesión del pasado día 27 de noviembre de 2018.

4. Por la representación empresarial se reiteran las propuestas formuladas en la sesión anterior, sobre incorporación del puesto u ocupación del Escanciador/a y la Fundación Laboral de Hostelería y Turismo.

5. Tras un debate sobre las propuestas expuestas, se alcanza acuerdo en relación a las presentadas por los sindicatos UGT y CCOO, así como las presentadas por parte empresarial, en los siguientes términos:

1. Nueva redacción del artículo 4 del ALEH V:

«Artículo 4. *Ámbito funcional.*

Este Acuerdo es de aplicación a las empresas y a los trabajadores y trabajadoras del sector de hostelería.

Se incluyen en el sector de hostelería las empresas, cualquiera que sea su titularidad y objeto social, que realicen en instalaciones fijas o móviles, ya sea de manera permanente, estacional o temporal, actividades de alojamiento de clientes en hoteles, hostales, residencias, viviendas comercializadas con fines turísticos, apartamentos que presten algún servicio hostelero, balnearios, albergues, pensiones, moteles, alojamientos rurales, centros de camping y, en general, todos aquellos establecimientos que presten servicios de hospedaje a clientes; asimismo, se incluyen las empresas que presten actividades de servicio de comida y bebida para su consumo por el cliente, en restaurantes, catering, comedores colectivos, cadenas de restauración moderna; locales de comida rápida: pizzerías, hamburgueserías, bocadillerías, creperías; cafés, bares, cafeterías, cervecerías, tabernas, freidurías, chiringuitos de playa, pubs, terrazas de veladores, quioscos, cruasanterías, heladerías, chocolaterías, locales de degustaciones, salones de té, «cibercafés», gastrobares, kebabs, ambigús, salas de baile o discotecas, cafés-teatro, tablaos, billares y salones recreativos, así como los servicios de comidas o bebidas en casinos de juego y bingos. Igualmente estará incluido el servicio de reparto de comidas elaboradas o preparadas y bebidas, a pie o en cualquier tipo de vehículo que no precise autorización administrativa establecida por la normativa de transporte, como prestación de servicio propio del establecimiento o por encargo de otra empresa, incluidas las plataformas digitales o a través de las mismas.

La citada relación no es exhaustiva, por lo que es susceptible de ser ampliada o complementada con actividades no incluidas en ella que figuren en la Clasificación Nacional de Actividades Económicas actual o futura. La inclusión, en su caso, requerirá pacto previo de la Comisión negociadora de este Acuerdo.»

2. Nueva redacción del artículo 6 del ALEH V:

«Artículo 6. *Ámbito temporal.*

Este Acuerdo se suscribe con vocación de permanencia y estabilidad normativa convencional. Las partes acuerdan un periodo de vigencia del Acuerdo hasta el día 31 de diciembre del año 2020.

Durante la vigencia citada en el párrafo anterior, se incorporarán al texto articulado del presente Acuerdo, los pactos que se alcancen en el procedimiento de revisión y negociación continua consensuado entre las partes representativas de este ámbito estatal sectorial de Hostelería.»

3. Nueva redacción de la letra c) del número 2 del artículo 14 del ALEH V:

«c) Área funcional tercera: servicios de atención al cliente para el consumo de comida y bebida, almacenamiento y administración de equipamiento y mercancías, preparación de servicios y zonas de trabajo; y reparto de comidas y bebidas (incluidas plataformas digitales o a través de las mismas).»

4. Nueva redacción de la letra C) del artículo 15 del ALEH V:

«C) Área funcional tercera: restaurante, sala, bar y similares; colectividades y pista para catering.

RESTAURANTE Y BAR:

Jefe/a restaurante o sala.
2.º Jefe/a restaurante o sala.
Jefe/a sector.
Camarero/a.
Barman/Barwoman.
Sumiller/a.
Escanciador/a
Ayudante/a camarero.
Repartidor/a de comidas y bebidas.

RESTAURACIÓN MODERNA:

Gerente de centro.
Supervisor/a restauración moderna.
Preparador/a restauración moderna.
Repartidor/a de comidas y bebidas.
Asistente/a restauración moderna.

COLECTIVIDADES:

Supervisor/a colectividades.
Monitor/a o cuidador/a colectividades.
Asistente colectividades.

CATERING:

Jefe/a operaciones catering.
Jefe/a sala catering.
Supervisor/a catering.
Conductor/a equipo catering.
Ayudante/a equipo catering.
Preparador/a montador/a catering.
Asistente/a preparador/a montador/a catering.»

5. Nueva redacción de la letra C) del artículo 16 del ALEH V:

C) GRUPOS PROFESIONALES DEL ÁREA FUNCIONAL TERCERA. Restaurante, Sala, Bar y similares, Colectividades, y Pista para catering.	
GRUPO PROFESIONAL PRIMERO.	Jefe/a restaurante o sala. 2.º Jefe/a restaurante o sala. Jefe/a operaciones de catering. Gerente de centro.
GRUPO PROFESIONAL SEGUNDO.	Jefe/a sector. Camarero/a. Barman/Barwoman. Sumiller/a. Escanciador/a. Jefe/a sala catering. Supervisor/a catering. Supervisor/a colectividades. Supervisor/a restauración moderna. Preparador/a montador/a catering. Conductor/a equipo catering. Preparador/a restauración moderna.
GRUPO PROFESIONAL TERCERO.	Ayudante/a camarero. Ayudante/a equipo catering. Monitor/a o cuidador/a colectividades. Asistente/a colectividades. Asistente/a preparador/montador catering. Asistente/a restauración moderna. Repartidor/a de comidas y bebidas.

6. Nueva redacción de la letra C) del artículo 17 del ALEH V:

C) Descripciones de la prestación laboral, actividades, puestos de trabajo y tareas del área funcional tercera:

a) Jefe/a Restaurante o Sala: realizar de manera cualificada funciones de dirección, planificación, organización y control del restaurante-bar-cafetería. Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo. Dirigir, planificar y realizar el conjunto de actividades de su Área. Gestión y participación en la facturación, cobro, cuadro y liquidación de la recaudación. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etcétera, de uso en el Departamento de su responsabilidad. Hacer las propuestas de pedidos de mercancías y realizar los pedidos si así se le encomienda. Realizar las tareas de atención al cliente específicas del servicio. Participar en la formación del personal a su cargo.

b) Segundo/a Jefe/a Restaurante o Sala: realizar de manera cualificada funciones de dirección, planificación y control del restaurante-bar-cafetería. Colaborar y sustituir al jefe/a de restaurante en las tareas propias del mismo.

c) Jefe/a Operaciones Catering: realizar de manera cualificada las funciones de dirección, planificación, organización y control del sector de su responsabilidad y las funciones de control y coordinación de los trabajos en pista con los de muelle y el resto del centro. Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo. Instruir y evaluar al personal a su cargo. Impulsar la implantación de sistemas de calidad total en la empresa. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el sector de su responsabilidad. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc., del sector de su responsabilidad, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. Organizar, controlar y coordinar todo el proceso de distribución de la producción a su cargo. Cuidar de que la producción reúna las condiciones exigidas, tanto higiénicas como de montaje. Elaborar las

estadísticas e informes de su sector para la dirección de la empresa y otros departamentos. Elaborar las programaciones diarias para su distribución, responsabilizándose de su cumplimiento. Recibir y transmitir las peticiones de servicios y sus modificaciones. Implicarse activamente en los planes de seguridad y salud laboral.

d) Gerente de Centro: realizar de manera cualificada las funciones de dirección, planificación, organización y control del sector de su responsabilidad y las funciones de control y coordinación de los trabajos. Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo. Instruir y evaluar al personal a su cargo. Impulsar la implantación de sistemas de calidad total en la empresa. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el centro de su responsabilidad. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc., del centro de su responsabilidad, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. Organizar, controlar y coordinar todo el proceso de distribución de la producción a su cargo. Cuidar de que la producción reúna las condiciones exigidas, tanto higiénicas como de montaje. Elaborar las estadísticas e informes de su centro para la dirección de la empresa y otros departamentos. Elaborar las programaciones diarias para su distribución, responsabilizándose de su cumplimiento. Recibir y transmitir las peticiones de servicios y sus modificaciones. Implicarse activamente en los planes de seguridad y salud laboral.

e) Jefe/a Sector: realizar de manera cualificada las funciones de control y supervisión de su sector de responsabilidad y de las tareas a realizar a la vista del cliente. Las mismas del camarero/a, y además, ocuparse de preparar y decorar las salas y mesas del restaurante. Colaborar en recibir, despedir, ubicar y aconsejar a los clientes sobre los menús y las bebidas. Realizar trabajos a la vista del cliente (flambear, cortar, trinchar, desespinar, etcétera). Revisar los objetos de uso corriente. Almacenar y controlar las mercancías y objetos de uso corriente en el ámbito del restaurante. Facturación y cobro al cliente, así como cuadre y liquidación de la recaudación en su sección.

f) Camarero/a: ejecutar de manera cualificada, autónoma y responsable, el servicio y venta de alimentos y bebidas. Preparar las áreas de trabajo para el servicio. Realizar la atención directa al cliente para el consumo de bebidas o comidas. Elaborar para consumo viandas sencillas. Transportar útiles y enseres necesarios para el servicio. Controlar y revisar mercancías y objetos de uso de la sección. Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufetes. Realizar trabajos a la vista del cliente tales como flambear, cortar, trinchar, desespinar, etcétera. Colaborar con el jefe de comedor en la preparación y desarrollo de acontecimientos especiales. Podrá coordinar y supervisar los cometidos propios de la actividad de su área. Informar y aconsejar al cliente sobre la composición y confección de los distintos productos a su disposición. Podrá atender reclamaciones de clientes. Facturación y cobro al cliente.

g) Barman/Barwoman: ejecutar de manera cualificada, autónoma y responsable, la venta, distribución y servicio de bebidas en el bar así como la preparación de cócteles. Preparar todo tipo de bebidas. Recibir, despedir, ubicar y aconsejar a los clientes. Preparar diferentes tipos de cócteles y bebidas combinadas. Tomar los pedidos, distribuir y servir las bebidas con sus acompañamientos. Examinar y controlar las existencias de mercancías. Facturación y cobro al cliente.

h) Sumiller/a: realizar de forma cualificada el servicio a la clientela, de manera autónoma y responsable, especialmente vino, así como también otro tipo de bebida. Participar en el trabajo de la bodega: recepción y revisión de las entregas, control del embotellado, encorchado y etiquetado de los vinos así como la clasificación, almacenamiento y vigilancia de los mismos. Participar en la elaboración de la carta de vinos y bebidas y en la promoción de ventas. Aconsejar al cliente en la elección de las bebidas conforme a la comida escogida. Colaborar en el pedido y administración de las reservas en vinos y en el cálculo de ventas. Cuidar de la limpieza de los utensilios de la bodega (vasos, etcétera). Planificar, organizar y controlar la bodega.

i) Escanciador/a: realizar de forma cualificada el servicio de escanciado de la sidra natural, dominando las técnicas de escanciado de la sidra, en la sala, a la vista de la clientela, de manera autónoma y responsable. Participar del trabajo de recepción, almacenaje y conservación del producto. Participar en la elaboración de la carta de sidras del establecimiento y en la promoción de ventas. Aconsejar e informar a la clientela sobre el producto, su elaboración y sus posibilidades de maridaje o combinación con otros alimentos o bebidas. Participar activamente en la promoción de ventas, conociendo los sellos de calidad y difundiendo los aspectos culturales inherentes a la sidra natural, el paisaje y el entorno en el que se produce. Planificar, organizar y controlar la bodega y los barriles de sidra, cuidando de los utensilios de la bodega, control de temperaturas y de las condiciones higiénico - sanitarias de la bodega y el producto.

j) Jefe/a Sala Catering: realizar de manera cualificada funciones de planificación, organización y control de todas las tareas de emplatado y montaje previo a la distribución de comidas. Organizar y coordinar el trabajo del personal a su cargo. Instruir y evaluar al personal a su cargo. Organizar, controlar y coordinar todo el proceso de emplatado y montaje, tanto manual como automático, de la producción a su cargo, así como la preparación para su posterior distribución. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etcétera, que estén bajo su responsabilidad. Realizar propuestas de pedidos de mercancías y materias primas y gestionar su conservación, almacenamiento y rendimiento. Supervisar y controlar el uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc., que estén bajo su responsabilidad, realizar los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. Cuidar de que la producción reúna las condiciones exigidas, tanto higiénicas como de montaje. Implicarse activamente en los planes de seguridad y salud laboral. (Requerimientos: Este personal deberá, cuanto menos, estar en posesión del carné de conducir de clase C1)

k) Supervisor/a Catering: realizar de manera cualificada, con iniciativa y responsabilidad el seguimiento de las funciones relacionadas con el proceso de preparación y distribución de las comidas. Planificar, coordinar e instruir a los equipos de trabajo. Organizar y controlar, bajo la supervisión de sus inmediatos superiores, los procesos de distribución de comidas, servicios y equipos. Supervisar y controlar la recepción y entrega de los servicios y equipos a los clientes, cumplimentando los formularios y comprobantes que fuesen precisos, de acuerdo con los manuales de servicio o de las compañías. Facilitar a los clientes el albarán para su firma, controlando y entregándolo posteriormente para su facturación. Atender en todo momento los aviones, trenes, etc., manteniendo contacto con los mismos a través de receptores, teniendo especial atención en registrar los aumentos o disminuciones no programados con anterioridad. (Requerimientos: Este personal deberá, cuanto menos, estar en posesión del carné de conducir de clase B1)

l) Supervisor/a Colectividades: realizar funciones de organización verificación y control de todas las tareas propias de los auxiliares de colectividades y/o monitores/cuidadores de colectividades. Organizar el trabajo del personal a su cargo y las actividades de éstos. Distribuir al personal a su cargo en el autoservicio, cocina y zona emplatado, lavado y comedor. Participar en la realización de tareas complementarias.

m) Supervisor/a Restauración Moderna: realizar de manera cualificada, con iniciativa y responsabilidad el seguimiento de las funciones relacionadas con el proceso de preparación y distribución de las comidas en el centro correspondiente. Organizar el trabajo del personal a su cargo y las actividades de éstos. Distribuir al personal a su cargo en el autoservicio, cocina y zona emplatado, lavado y comedor. Participar con alguna autonomía y responsabilidad en el servicio y venta de alimentos y bebidas. Participar en la realización de tareas complementarias. Conservar adecuadamente su zona y utensilios de trabajo. Preparar áreas de trabajo para el servicio. Colaborar en el servicio al cliente.

n) Ayudante/a Camarero: participar con alguna autonomía y responsabilidad en el servicio y venta de alimentos y bebidas. Realizar labores auxiliares. Conservar

adecuadamente su zona y utensilios de trabajo. Preparar áreas de trabajo para el servicio. Colaborar en el servicio al cliente. Preparar el montaje del servicio, mesa, tableros para banquetes o convenciones, sillas, aparadores o cualquier otro mobiliario o enseres de uso común en salones, restaurantes, cafeterías o bares. En las empresas donde las tareas inherentes a este departamento sean asumidas por el empresario, persona física, realizar las funciones del servicio en restaurante bajo la supervisión y directrices emanadas directamente del mismo o persona en quién éste delegue. Realizar las tareas derivadas del perfil de la ocupación. Colaborar en la facturación y cobro al cliente.

ñ) Preparador/a o Montador/a Catering: realizar con alguna autonomía y responsabilidad las tareas relacionadas con el proceso de manipulación, montaje, preparación y distribución de comidas y productos relacionados. Ejecutar los procesos de montaje de servicios y equipos, tanto manual como automático. Ejecutar la entrega de servicios y equipos. Colaborar y ejecutar los procesos de montaje y distribución de cubiertos para los servicios y equipos, incluyendo productos para su venta a bordo. Colaborar y ejecutar los procesos de montaje y distribución de lencería para los servicios y equipos.

o) Conductor/a Equipo Catering: realizar de manera cualificada, con autonomía y responsabilidad el transporte, carga, descarga y distribución de comidas y equipos, bajo la dependencia directa del supervisor/a. Transportar, distribuir, cargar y descargar los equipos y comidas. Actuar de acuerdo a las normas y procedimientos en vigor. Asegurar la buena utilización y optimización de los bienes de equipo puestos a su disposición para realizar las tareas encomendadas. (Requerimientos: Este personal deberá, cuanto menos, estar en posesión del carné de conducir de clase C1).

p) Ayudante/a Equipo Catering: participar y colaborar con alguna autonomía y responsabilidad en las tareas propias del conductor/a de equipo y bajo la supervisión directa del supervisor/a. Conducir los vehículos de apoyo propiedad de la empresa. Cargar y descargar las comidas y equipos. Distribuir y ubicar los servicios y equipos. Cubrir las ausencias transitorias del conductor/a de equipo. (Requerimientos: Este personal deberá, cuanto menos, estar en posesión del carné de conducir de clase B1).

q) Preparador/a Restauración Moderna: realizar con alguna autonomía y responsabilidad las tareas relacionadas con el proceso de manipulación, montaje, preparación y distribución de comidas y productos del centro. Ejecutar los trabajos de preparación, distribución y venta de comidas y productos en el centro.

r) Monitor/a o Cuidador/a Colectividades: participará en los trabajos y tareas propias y necesarias para el cuidado, atención y entretenimiento de un colectivo de personas. Su responsabilidad supone la presencia física durante el tiempo de prestación del servicio, con independencia del lugar de desempeño de su puesto de trabajo: comedor escolar, autobús escolar o discrecional, centro de entretenimiento, parques recreativos e infantiles, etc. Cumplir las normas generales y las instrucciones recibidas de la dirección del centro, con sujeción a las normas y requisitos establecidos por la autoridad educativa, sanitaria o cualquier otra con competencia en la materia, velando por el mantenimiento del orden en los lugares en que desempeñe su trabajo. Informar inmediatamente de cualquier incidencia que se produzca a su inmediato superior y al director del centro cuando así se establezca. Además de las hasta aquí expuestas con carácter general, las que a continuación se describen, según el lugar de desempeño del puesto de trabajo. Comedor o áreas de entretenimiento: asistir y ayudar a los comensales a cortar y pelar los alimentos. Tener conocimientos básicos de primeros auxilios, normativa técnica sanitaria, condiciones higiénico-sanitarias de alimentos, bebidas y conservación de los mismos. Tener los conocimientos básicos para poder orientar en la educación para la salud, la adquisición de hábitos sociales, educación para la convivencia y educación para el ocio y tiempo libre, así como otras actividades educativas. Colaborar en el servicio de hostelería. En los supuestos que existan requisitos establecidos con la administración del centro y/o autonómica y estos fuesen obligatorios, deberá estar en posesión de los mismos. Autobús: ejercer la vigilancia

sobre los pasajeros en el interior de los transportes escolares o de ocio durante el trayecto así como en las operaciones de acceso y abandono del vehículo. Cuidándose de que se encuentren correctamente ubicados y sentados en sus respectivas plazas; de que hagan uso del cinturón en los supuestos que fuese obligatorio o aconsejable; de atender las necesidades que pudiesen requerir, así como, en su caso, de la recogida y acompañamiento de los pasajeros desde y hasta el interior de los lugares de destino.

s) Asistente/a Colectividades: participar en el servicio, distribución y venta de alimentos y bebidas en los puntos de consumo, colaborar en la elaboración y preparación de productos básicos, así como en el desarrollo de las tareas de limpieza de útiles, maquinaria, menaje y zona de trabajo. Atención directa al cliente para el consumo de comidas y bebidas en los establecimientos de colectividades en la línea de autoservicio, comedor o sala. Realizar el servicio y tratado de alimentos y su distribución en plantas. Cobrar y facturar en su área. Preparar las áreas de trabajo para el servicio. Ayudar en la preparación de desayunos, raciones, bocadillos, alimentos en plancha y, en general, trabajos menores de cocina. Realizar labores de limpieza en los útiles, maquinaria y menaje del comedor y cocina y de sus zonas de trabajo. Transportar géneros y mercancías del área a su departamento.

t) Asistente/a Preparador/a o Montador/a Catering: colaborar de manera no cualificada en las tareas relacionadas con el proceso de manipulación, montaje, preparación y distribución de las comidas. Realizar trabajos auxiliares para la elaboración y distribución de productos, bebidas, servicios, equipos y productos para su venta a bordo. Llevar a cabo las labores de limpieza que le sean encomendadas.

u) Asistente/a Restauración Moderna: participar en el servicio, distribución y venta de alimentos y bebidas en los puntos de consumo, colaborar en la elaboración y preparación de productos básicos, así como en el desarrollo de las tareas de limpieza de útiles, maquinaria, menaje y zona de trabajo. Atención directa al cliente para el consumo de comidas y bebidas. Realizar el servicio y tratado de alimentos y su distribución. Preparar las áreas de trabajo para el servicio. Realizar labores de limpieza en los útiles, maquinaria y menaje del comedor y cocina y de sus zonas de trabajo.

v) Repartidor/a de comida y bebida: participa en la distribución de comida y bebida desde los establecimientos de preparación, elaboración y venta, a pie o mediante la utilización de vehículos ligeros o a motor, con la preceptiva licencia cuando esta sea necesaria, por cuenta del establecimiento principal de distribución o por encargo de cualquier otra empresa, incluidas la que operen como plataformas digitales o a través de éstas.

7. Nueva redacción del artículo 57 del ALEH V:

«Artículo 57. *Introducción.*

El presente capítulo tiene por objeto garantizar la subrogación empresarial, con sus efectos, en supuestos de sucesión o sustitución de empresas de colectividades, en las que no concurra el requisito de la transmisión patrimonial. Así mismo, estará garantizada la subrogación empresarial, con sus efectos, en los supuestos de sucesión o sustitución de empresas con concesión administrativa de servicios de hostelería en los espacios públicos, tales como aeropuertos y estaciones de ferrocarril, ya sea cuando fuere una única concesión administrativa, o en los supuestos de segregación en varias concesiones administrativas lo que antes era una única concesión.

La absorción del personal entre quienes se sucedan mediante cualquier título en las actividades que se relacionan en el presente capítulo, se llevará a cabo en los términos y condiciones aquí indicadas, de acuerdo con lo siguiente:

a) Cuando resulte de aplicación el artículo 44 del Estatuto de los Trabajadores, se estará al régimen y efectos que le son propios.

b) Cuando el cambio de titularidad no se encuadre en el ámbito de aplicación citado del artículo 44 del Estatuto de los Trabajadores, los efectos subrogatorios, en atención a las peculiares características de la actividad definida en el ámbito de aplicación, vendrán condicionados a los supuestos y reglas válidamente previstos en esta norma paccionada.

En todo caso, será de aplicación subsidiaria el artículo 44 del Estatuto de los Trabajadores en todo lo no estipulado en el presente Acuerdo.

No obstante, en ambos casos, serán de aplicación las obligaciones formales y documentales que se establecen.»

8. Nueva redacción de la Disposición Adicional Única, que se convierte en Disposición Adicional Primera del ALEH V:

«Disposición adicional primera. *Fundación Laboral Hostelería y Turismo.*

1. La Fundación Laboral Hostelería y Turismo es el instrumento paritario del sector constituido por los firmantes del presente Acuerdo, para la prestación de servicios de fomento de la formación profesional, de la investigación y de la mejora del empleo, de promoción y desarrollo de acciones de mejora de la salud laboral y la seguridad en el trabajo, de impulso y desarrollo de las relaciones socio laborales en el sector de Hostelería y el Turismo, contribuyendo a la mejora del diálogo social en todos los ámbitos de negociación colectiva en el sector, y de promoción general del sector de la hostelería y el turismo.

2. La Fundación Laboral Hostelería y Turismo se encuentra inscrita en el Registro de Fundaciones Laborales dependiente del Ministerio de Empleo y Seguridad Social, mediante Orden ESS/1970/2012, de 2 de agosto (BOE de 19 de septiembre).

3. El ámbito de actuación de la Fundación Laboral Hostelería y Turismo se corresponde con el ámbito de aplicación del presente Acuerdo, que se extiende al sector de Hostelería de España, de conformidad y en los términos contenidos en sus Estatutos.

4. El sistema de financiación de la Fundación Laboral Hostelería y Turismo será acordado por las partes.»

9. Nueva Disposición Adicional Segunda del ALEH V:

«Disposición adicional segunda. *Personal de hostelería que preste servicios en salas de fiesta, baile y discotecas.*

Los trabajadores que presten sus servicios laborales por cuenta ajena en las actividades recogidas en el artículo 4 del ALEH V (ámbito funcional), y estén encuadrados o adscritos a los grupos profesionales (artículo 12), áreas funcionales (artículo 14), ocupaciones y puestos de trabajo de las áreas funcionales (artículo 15), asignación a los grupos profesionales por ocupaciones (artículo 16) y funciones básicas de la prestación laboral (artículo 17), en definitiva el capítulo II «clasificación profesional» del ALEH V (por ejemplo camarero, ayudante de camarero...), les es aplicable de forma excluyente el presente Acuerdo Laboral de ámbito Estatal para el sector de Hostelería y los convenios colectivos sectoriales de hostelería vigentes en los distintos ámbitos de comunidad autónoma o provincial del territorio español.

El sindicato CIG no suscribe el acuerdo, por no incorporar su propuesta de modificación de la estructura de la negociación colectiva establecida en el V ALEH, especialmente al rechazarse la prevalencia del convenio colectivo de ámbito de Comunidad Autónoma.»

6. Respecto a las formuladas por el sindicato CIG, la parte sindical comparte su preocupación sobre las condiciones del personal de empresas multiservicios que prestan

servicios en el sector de Hostelería, siendo reivindicación reiterada desde hace mucho tiempo la incorporación de previsiones en el ALEH al efecto de garantizar la aplicación de los convenios colectivos al personal de empresas de multiservicios que prestan servicios en hostelería. La patronal no considera viable su incorporación al ámbito funcional de ALEH de tales empresas, y reitera que la solución sobre la aplicación del convenio colectivo sectorial a las empresas multiservicios se encuentra en trámite parlamentario en la actualidad.

Sobre la propuesta de nueva estructura de la negociación colectiva en Hostelería, dando prioridad aplicativa al convenio de Comunidad Autónoma, la misma con la actualmente vigente en el V ALEH, no siendo voluntad de los firmantes del V ALEH modificar la misma. Y finalmente sobre la propuesta de aclaración de lo dispuesto en el artículo 57 del vigente V ALEH, se anima al sindicato CIG que presente en su caso consulta ante la Comisión Paritaria del ALEH, ya que las concesiones privadas ya están cubiertas por la subrogación convencional pactada.

7. Se acuerda incorporar las modificaciones al texto vigente del V ALEH, redactándose un texto refundido completo del mismo, con el fin de que se inscriba y publique oficialmente en su totalidad.

8. Se procede a la firma de la presente acta y del texto refundido del V ALEH, para su remisión a la autoridad laboral para su inscripción administrativa y publicación oficial, mandatando para realizar todas las gestiones correspondientes a Carlos Sedano Almiñana, asesor de CEHAT.

A continuación se levanta la sesión siendo las 18 horas, firmando la presente acta en seis ejemplares, con entrega de un ejemplar por organización y la restante para su eventual inscripción ante la autoridad laboral. El texto refundido del V ALEH que se adjunta al acta, así como ésta son firmados por un representante por Organización.