

PRIVADO

REGULAMENTAÇÃO DO TRABALHO

CONVENÇÕES COLETIVAS

Contrato coletivo entre a Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP) e o Sindicato dos Trabalhadores do Setor de Serviços - SITESE (restauração e bebidas) - Alteração salarial e outras

Artigo 1.º

Artigo de revisão

A presente revisão altera a convenção coletiva de trabalho com revisão global publicada no *Boletim do Trabalho e Emprego*, n.º 9, de 8 de março de 2024, apenas nas matérias agora acordadas e nos seguintes termos:

Cláusula 1.ª

Área e âmbito

1- O presente contrato coletivo de trabalho (CCT) aplica-se a todo o território nacional e obriga, por um lado, as entidades empregadoras representadas pela Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP) que se dediquem à atividade da restauração e bebidas, parques de campismo e campos de golfe e, por outro, os trabalhadores ao seu serviço representados pelo Sindicato dos Trabalhadores do Setor dos Serviços (SITESE).

2- O presente CCT abrange 50 000 trabalhadores e 24 678 empresas.

Cláusula 2.ª

Vigência, denúncia e revisão

1- O presente CCT, incluindo anexos, entra em vigor na data da sua publicação no *Boletim do Trabalho e Emprego* (BTE), vigorará por 24 meses contados a partir daquela data, renovando-se por iguais períodos, e altera o CCT com revisão global publicado no *Boletim do Trabalho e Emprego*, n.º 9, de 8 de março de 2024.

2- As tabelas salariais e demais cláusulas de expressão pecuniária terão uma vigência de 12 meses, contados a partir de 1 de janeiro de 2025.

3- Enquanto não for alterado, no todo ou em parte, este CCT renova-se automaticamente findos os prazos previstos nos números 1 e 2 da presente cláusula.

Cláusula 5.ª

Aprendizagem - Conceito e duração

1- (...)

2- (...)

3- (...)

4- Para as categorias de cafeteiro, assistente de sala, empregado de balcão, assistente de *snack* e *self-service* (balcão e sala), de operador, assistente de operações e distribuidor, a aprendizagem será de um ano, mesmo quando a admissão ocorra depois dos 18 anos.

5- (...)

6- (...)

Cláusula 6.^a**Estágio - Conceito e duração**

- 1- (...)
- 2- (...)
- 3- (...)
- 4- O estágio será de 12 meses para as categorias de despenseiro, cavista, cafeteiro, empregado de balcão, empregado de *snack*, empregado de *self-service*, assistente de sala, operador, distribuidor e porteiro.
- 5- (...)
- 6- (...)
- 7- (...)
- 8- (...)
- 9- (...)
- 10- (...)
- 11- (...)
- 12- (...)

Cláusula 31.^a**Abono para falhas**

- 1- Aos controladores-caixa, caixas e tesoureiros que movimentam regularmente dinheiro e aos trabalhadores que os substituam nos seus impedimentos prolongados será atribuído um abono para falhas correspondente a 47,00 €.
- 2- (...)
- 3- (...)
- 4- (...)
- 5- (...)
- 6- (...)

Cláusula 37.^a**Valor da alimentação**

- 1- (...)
- 2- Quando fornecido em numerário, o subsídio de alimentação tem o valor mensal de 150,00 €.
- 3- (...)
- 4- (...)
- 5- (...)

Cláusula 40.^a**Retribuição mínima dos extras**

- 1- Ao pessoal contratado para os serviços extras serão pagas pelo empregador as seguintes remunerações mínimas:
 - Chefe de sala* - (...);
 - (...);
 - (...);
 - (...);
 - (...);
 - (...);
 - (...)
- 2- (...)
- 3- (...)
- 4- (...)
- 5- (...)
- 6- (...)

Cláusula 46.^a**Reclassificação profissional**

Com a entrada em vigor do presente contrato, procede-se à seguinte reclassificação profissional:

- a) O trabalhador classificado como «chefe de mesa», será reclassificado na categoria profissional «chefe de sala» e enquadrado no nível VIII;
- b) O trabalhador classificado como «subchefe de mesa» será reclassificado na categoria profissional de «subchefe de sala» e enquadrado no nível VII;
- c) O trabalhador classificado como «empregado de mesa de 1.^a», será reclassificado na categoria profissional «assistente de sala de 1.^a» e enquadrado no nível VII;
- d) O trabalhador classificado como «empregado de mesa de 2.^a», será reclassificado na categoria profissional «assistente de sala de 2.^a» e enquadrado no VI;
- e) O trabalhador classificado como «empregado de mesa/balcão *self-service* de 1.^a», será reclassificado na categoria profissional «assistente de sala/balcão *self-service* de 1.^a» e enquadrado no VII;
- f) O trabalhador classificado como «empregado de mesa/balcão de *self-service* de 2.^a com dois ou mais anos», será reclassificado na categoria profissional «assistente de sala/balcão *self-service* de 2.^a com dois ou mais anos» e enquadrado no VI;
- g) O trabalhador classificado como «empregado de balcão/mesa de *self-service* até dois anos», será reclassificado na categoria profissional «assistente de balcão/sala *self-service* até dois anos» e enquadrado no V;

ANEXO I

Tabela de remunerações mínimas pecuniárias de base mensais 1 de janeiro de 2025 a 31 de dezembro de 2025

| Níveis | Retribuição mínima |
|--------|--------------------|
| XI | 1 381,00 € |
| X | 1 314,00 € |
| IX | 1 086,00 € |
| VIII | 978,00 € |
| VII | 924,00 € |
| VI | 902,00 € |
| V | 886,00 € |
| IV | 881,00 € |
| III | 876,00 € |
| II | 873,00 € |
| I | 870,00 € |

ANEXO II

Enquadramento em níveis de remuneração referente à tabela anexo

Nível XI

Diretor de restauração e bebidas.

Nível X

Assistente de direção;

Chefe de cozinha;

Chefe de mestre pasteleiro;

Diretor artístico;

Diretor comercial;

Diretor de golfe;

Diretor de produção (*food and beverage*);
Diretor de serviços;
Diretor de serviços técnicos.

Nível IX

Chefe de manutenção, conservação e serviços técnicos;
Chefe de pessoal;
Chefe de serviços;
Encarregado de parque de campismo;
Subchefe de cozinha;
Supervisor de operações;
Técnico de contas.

Nível VIII

Chefe de balcão;
Chefe de bar;
Chefe de compras/ecónomo;
Chefe de controlo;
Chefe de manutenção;
Chefe de sala;
Chefe de secção (escritórios);
Chefe de *snack-bar*;
Gerente;
Cozinheiro de 1.^a;
Encarregado de animação e desportos;
Encarregado de armazém;
Encarregado de restauração e bebidas;
Pasteleiro decorador;
Secretário de golfe;
Sub-encarregado de parque de campismo;
Tesoureiro.

Nível VII

Assistente de sala de 1.^a
Assistente de vendas de 1.^a;
Barman/barmaid de 1.^a;
Caixa;
Capataz de campo;
Chefe de campo de parque de campismo;
Chefe de *self-service*;
Capataz de rega;
Controlador;
Empregado de balcão de 1.^a;
Empregado de *snack* de 1.^a;
Assistente de sala/balcão *self-service* de 1.^a;
Escanção;
Escriturário de 1.^a;
Mestre (marítimo);
Monitor de animação e desportos;
Pasteleiro de 1.^a;
Rececionista de 1.^a;
Secretário de direção;
Subchefe de sala;
Subgerente.

Nível VI

Amassador;
Assistente de vendas 2.^a;
Assistente de sala de 2.^a
Assistente de operações;
Barman/barmaid de 2.^a;
Carpinteiro em geral de 1.^a;
Chefe de caddies;
Chefe de cafetaria;
Chefe de geladaria;
Cozinheiro de 2.^a;
Empregado de balcão de 2.^a;
Empregado de *snack* de 2.^a;
Assistente de sala/balcão de *self-service* de 2.^a com dois ou mais anos;
Escriturário de 2.^a;
Fiel de armazém;
Forneiro;
Governante de rouparia/lavandaria;
Motorista;
Operador de golfe;
Pasteleiro de 2.^a;
Rececionista de 2.^a;
Supervisor de abastecimentos de máquinas de venda automática;
Telefonista de 1.^a;
Técnico de frio.

Nível V

Amassador-aspirante;
Assador/grelhador;
Banheiro-nadador/salvador;
Caddies;
Cafeteiro;
Carpinteiro em geral de 2.^a;
Cavista;
Chefe de copa;
Controlador caixa;
Cozinheiro de 3.^a;
Dispenseiro;
Disk-jockey;
Distribuidor com mais de cinco anos;
Empregado de abastecimentos de máquinas de venda automática de 1.^a;
Empregado de armazém;
Assistente de sala/balcão de *self-service* até dois anos;
Empregado de geladaria;
Empregado de quartos;
Encarregado de jardim;
Escriturário de 3.^a;
Forneiro-aspirante;
Manipulador/ajudante de padaria;
Marcador de jogos;
Marinheiro;
Operário polivalente;
Operador;
Pasteleiro de 3.^a;
Pré-oficial eletricista;

Telefonista de 2.ª;
Tratador/conservador de piscinas.

Nível IV

Ajudante de despenseiro/cavista;
Distribuidor com menos de cinco anos;
Encarregado de limpeza;
Empregado de abastecimento de máquinas de venda automática de 2.ª;
Estagiário *barman/barmaid* com mais de um ano;
Estagiário de controlador com mais de um ano;
Estagiário de cozinheiro com mais de dois anos;
Estagiário de pasteleiro com mais de dois anos;
Guarda de parque de campismo;
Jardineiro.

Nível III

Ajudante de todas as secções;
Copeiro com mais de dois anos;
Costureiro;
Empregado de balneários;
Empregado de limpeza;
Empregado de refeitório;
Empregado de roupa/lavandaria;
Engraxador;
Estagiário *barman/barmaid* do 1.º ano;
Estagiário de cozinheiro até dois anos;
Estagiário de pasteleiro até dois anos;
Estagiário de restauração e bebidas até um ano;
Estagiário de escriturário do 2.º ano;
Porteiro.

Nível II

Aprendiz de restauração e bebidas com 18 ou mais anos do 2.º ano;
Copeiro até dois anos;
Estagiário de escriturário do 1.º ano;
Guarda de vestiário;
Guarda de lavabos;
Mandarete com 18 ou mais anos;
Estagiário de operador até um ano;
Estagiário de distribuidor até um ano.

Nível I

Aprendiz de restauração e bebidas com 18 ou mais anos do 1.º ano;
Aprendiz de operador até um ano;
Aprendiz de distribuidor até um ano;
Aprendiz de restauração e bebidas com menos de 18 anos do 1.º ano;
Mandarete com menos de 18 anos.

ANEXO III

Definição técnica das categorias em empresas ou estabelecimentos de restauração, bebidas, casinos, campos de golfe e parques de campismo (a que se refere a cláusula 1.ª)

3- Salas de refeições

Chefe de sala - Dirige e orienta todos os trabalhadores relacionados com o serviço de mesa; define as obrigações de cada trabalhador da secção e distribui os respetivos turnos (grupos de mesa); elabora o horário de

trabalho, tendo em atenção as necessidades do serviço e as disposições legais aplicáveis; estabelece, de acordo com a direção, as quantidades de utensílios de mesa necessários à execução de um serviço eficiente, considerando o movimento normal e classe das refeições a fornecer, verificando ainda a sua existência mediante inventários periódicos; acompanha ou verifica os trabalhos de limpeza de salas assegurando-se da sua perfeita higiene e conservação; providencia a limpeza regular dos utensílios de trabalho, orienta as preparações prévias, o arranjo das mesas para as refeições, dos móveis expositores, de abastecimento e de serviço, assegura a correta apresentação exterior do pessoal; fornece instruções sobre a composição dos pratos e eficiente execução dos serviços. Nas horas de refeições recebe os clientes e acompanha-os às mesas, podendo atender os seus pedidos; acompanha o serviço de mesa vigiando a execução dos respetivos trabalhos; recebe as opiniões e sugestões dos clientes e suas eventuais reclamações, procurando dar a estas pronta e possível solução, quando justificadas; colabora com os chefes de cozinha e de pastelaria na elaboração das ementas das refeições e listas de restaurante, bem como nas sugestões para banquetes e outros serviços, tendo em atenção os gostos ou preferências da clientela, as possibilidades técnicas do equipamento e do pessoal disponível. Pode ocupar-se do serviço de vinhos e ultimação de especialidades culinárias. Pode ser encarregue de superintender nos serviços de cafetaria e copa e ainda na organização e funcionamento da cave do dia.

Subchefe de sala - Coadjuva o chefe de sala no desempenho das funções respetivas, substituindo-o nas suas ausências ou impedimentos.

Escanção - Ocupa-se do serviço de vinhos e outras bebidas, verifica as existências na cave do dia providenciando para que as mesmas sejam mantidas. Durante as refeições apresenta a lista de bebidas ao cliente e aconselha o vinho apropriado para os diferentes pratos da ementa escolhida; serve ou providencia para que sejam corretamente servidos os vinhos e bebidas encomendadas. Guarda as bebidas sobrantes dos clientes que estes pretendam consumir posteriormente; prepara e serve as bebidas de aperitivo e sobremesa, colabora no arranjo das salas e na organização e funcionamento de refeições e outros serviços de bebidas nos locais de refeição. Pode ter de executar ou de acompanhar a execução de inventário das bebidas existentes na cave do dia. Possui conhecimentos aprofundados da enologia, tais como designação, proveniência, data de colheita e graduação alcoólica. Pode substituir o subchefe de sala nas suas faltas ou impedimentos.

Assistente de sala de 1.ª - Serve refeições e bebidas a clientes. É o responsável por um turno de mesas. Executa e colabora na preparação das salas e arranjo das mesas para as diversas refeições, prepara as bandejas, carros de serviço e mesas destinadas às refeições e bebidas nos estabelecimentos. Acolhe e atende os clientes, apresenta-lhes a ementa ou lista do dia, dá-lhes explicações sobre os diversos pratos e bebidas e anota pedidos; serve os alimentos escolhidos; elabora ou manda emitir a conta dos consumos, podendo efetuar a sua cobrança. Segundo a organização e classe dos estabelecimentos, pode ocupar-se, só com a colaboração de um empregado, de um turno de mesas, servindo diretamente aos clientes, ou por forma indireta, utilizando carros ou mesas móveis; espinha peixes, trincha carnes e última a preparação de certos pratos; pode ser encarregue da guarda e conservação de bebidas destinadas ao consumo diário da secção e proceder à reposição da respetiva existência. No final das refeições procede ou colabora na arrumação da sala, transporte e guarda dos alimentos e bebidas expostos para venda ou serviço e dos utensílios de uso permanente. Colabora na execução dos inventários periódicos e vela pela higiene dos utensílios. Poderá, ocasionalmente, substituir o escanção ou o subchefe de sala.

Assistente de sala de 2.ª - Serve refeições e bebidas a clientes, ajudando ou substituindo o assistente de sala de 1.ª; colabora na arrumação das salas, no arranjo das mesas e vela pela limpeza dos utensílios, cuida do arranjo dos aparadores e do seu abastecimento com os utensílios e preparações necessários ao serviço; executa quaisquer serviços preparatórios na sala, tais como a troca de roupas; auxilia nos preparos do ofício, auxilia ou executa o serviço de pequenos-almoços nos estabelecimentos. Regista e transmite à cozinha os pedidos feitos pelos clientes. Pode emitir as contas das refeições e consumos e cobrar as respetivas importâncias.

Marcador de jogos - (...)

Empregado de refeitório - (...)

6- *Snack bar e self-service*

Chefe de «snack-bar» - (...)

Chefe de «self-service» - (...)

Empregado de «snack» de 1.ª - (...)

Empregado de «snack» de 2.ª - (...)

Assistente de balcão/sala de «self-service» - Serve refeições e bebidas. Ocupa-se da preparação e limpeza dos balcões, salas, mesas e utensílios de trabalho. Abastece, ainda, os balcões de bebidas e comidas confecionadas e colabora nos trabalhos de controle exigidos pela exploração.

Lisboa, 18 de dezembro de 2024.

Pela Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP):

Carlos Alberto dos Santos Martins Moura, na qualidade de presidente da direção e mandatário.

Júlio Fernando de Albuquerque Fernandes, na qualidade de vice-presidente da direção e mandatário.

Pelo Sindicato dos Trabalhadores do Setor de Serviços - SITESE:

Carlos Manuel Dias Pereira, na qualidade de mandatário.

Depositado em 2 de janeiro de 2025, a fl. 84 do livro n.º 13, com o n.º 3/2025, nos termos do artigo 494.º do Código do Trabalho, aprovado pela Lei n.º 7/2009, de 12 de fevereiro.