



SENADO FEDERAL

PROJETO DE LEI DO SENADO

Nº 543, DE 2011

Dispõe sobre a regulamentação do exercício das profissões de maitre e garçom.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

Art. 1º Esta lei regulamenta as profissões de maitre e de garçom.

Art. 2º Maitre é o profissional responsável pela supervisão dos trabalhos desenvolvidos pelos garçons, competindo-lhe, entre outras, as seguintes atribuições:

I – planejamento de rotinas de trabalho em restaurantes, hotéis, bares e similares;

II – treinamento de funcionários em sua área de atuação;

III – coordenação de equipes de trabalho na sua área de atuação;

IV – atendimento a clientes em restaurantes, hotéis bares e similares;

V – avaliação de desempenho de funcionários.

Art. 3º Garçom é o profissional responsável pelo atendimento à clientela nos restaurantes, hotéis, bares e similares na área de alimentação e bebida, competindo-lhe, entre outras, as seguintes atribuições:

I – atendimento a clientes, recepcionando-os e servindo refeições e bebidas em restaurantes, hotéis, bares e similares;

II – montagem e desmontagem de praças, carrinhos, mesas, balcões e bares;

III – organização, conferência e controle de materiais de trabalho, bebidas e alimentos;

Art. 4º O exercício das profissões está condicionado à comprovação, pelo profissional, de conclusão de ensino fundamental e de curso profissionalizante de maitre ou de garçom, devidamente reconhecido, nos termos da legislação em vigor.

Parágrafo único. Poderão exercer a profissão aqueles que, independentemente da conclusão dos cursos mencionados no *caput*, comprovem que já exerciam atividades de maitre e de garçom antes do início da vigência da presente lei.

Art. 5º A remuneração dos maitres e garçons constará de parte fixa e de parte variável.

§ 1º A parte fixa será determinada em negociação coletiva.

§ 2º A parte variável será calculada com base nas gratificações espontaneamente oferecidas pelos clientes, após sugestão na nota de despesas, em percentual não inferior a dez por cento.

§ 3º A importância referida no § 2º deste artigo será rateada entre todos os empregados do estabelecimento, em proporções previamente acordadas entre os agraciados.

§ 4º Caberá ao empregador mediar os acordos e rateios sem participar como agraciado.

Art. 6º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

É inegável a relevância social adquirida pelo trabalho dos garçons e maitres nas últimas décadas, sobretudo com o crescimento do setor de turismo e entretenimento.

Os maitres e garçons lidam, no seu dia a dia, com pessoas de várias procedências, de distintos níveis de renda e idades, o que vem exigindo dessas categorias aperfeiçoamento profissional constante.

Nosso país prepara-se para sediar eventos de importância mundial. Existe a evidente preocupação com a formação, treinamento e aperfeiçoamento profissional dos mais variados prestadores de serviços.

Maitres e garçons estarão em contato direto com estrangeiros de diversas procedências e atividades. Nada mais desejável que estejam bem preparados e impressionem nossos visitantes com uma imagem de cordialismo e profissionalismo. Essas são exigências mínimas e indispensáveis em eventos globais.

Dentro desse mesmo objetivo de aperfeiçoamento e reconhecimento de atividades profissionais lembramos a Lei nº 12.467, de 26 de agosto de 2011 que regulamenta a profissão de “Sommelier”. A leitura do texto em vigor identifica a clara intenção de elevar a qualidade dos serviços oferecidos aos freqüentadores de restaurantes, bares, hotéis e similares. Garante também ao profissional a segurança e o reconhecimento jurídico de sua atividade diária.

Além da capacitação, propomos também que direitos básicos no tocante a remuneração ocorram de forma normatizada garantindo a justa remuneração a esses profissionais. Por isso, e em sintonia com as modernas técnicas administrativas estamos propondo que a gratificação (gorjeta) ofertada espontaneamente pelo cliente, seja rateada entre todos os empregados envolvidos, dentro de proporções previamente acordadas.

Com o presente projeto, pretendemos sanar lacunas na nossa legislação, dando às categorias profissionais de maitres e garçons a garantia de que seu trabalho será devidamente reconhecido, justamente remunerado e dignamente exercido.

Sala das Sessões,

Senador **CIRO NOGUEIRA**

LEGISLAÇÃO CITADA**LEI N° 12.467, DE 26 DE AGOSTO DE 2011.****Mensagem de veto**

Dispõe sobre a regulamentação do exercício da profissão de **Sommelier**.

A PRESIDENTA DA REPÚBLICA Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Considera-se sommelier, para efeitos desta Lei, aquele que executa o serviço especializado de vinhos em empresas de eventos gastronômicos, hotelaria, restaurantes, supermercados e enotecas e em comissariaria de companhias aéreas e marítimas.

Parágrafo único. (VETADO).

Art. 2º (VETADO).

Art. 3º São atividades específicas do sommelier:

I - participar no planejamento e na organização do serviço de vinhos nos estabelecimentos referidos no art. 1º desta Lei;

II - assegurar a gestão do aprovisionamento e armazenagem dos produtos relacionados ao serviço de vinhos;

III - preparar e executar o serviço de vinhos;

IV - atender e resolver reclamações de clientes, aconselhando e informando sobre as características do produto;

V - ensinar em cursos básicos e avançados de profissionais sommelier.

Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 26 de agosto de 2011; 190º da Independência e 123º da República.

DILMA ROUSSEFF

José Eduardo Cardozo

Fernando Haddad

Luís Inácio Lucena Adams

Este texto não substitui o publicado no DOU de 29.8.2011

(À *Comissão de Assuntos Sociais, em decisão terminativa*)

Publicado no **DSF**, em 02/09/2011.