



RESOLUCIÓ de 20 de març de 2024 per la qual es disposa la inscripció i la publicació de la modificació del Conveni col·lectiu de treball de l'empresa Gran Casino Costa Brava, S.L, de Lloret de Mar (codi de conveni núm. 17100061012012).

Vist el text de la modificació dels articles 26, 27 i 28 del Conveni col·lectiu de treball de l'empresa Gran Casino Costa Brava, S.L, de Lloret de Mar, subscrit, d'una banda, pels representants de l'empresa, i de l'altra, per la representació dels treballadors, el dia 8 de febrer de 2024, i d'acord amb el que estableixen els articles 90.2 i 90.3 del Reial decret legislatiu 2/2015, de 23 d'octubre, pel qual s'aprova el Text refòs de l'Estatut dels treballadors; l'article 2 del Reial decret 713/2010, de 28 de maig, sobre registre i dipòsit de convenis col·lectius, acords col·lectius de treball i plans d'igualtat; el Decret 56/2024, de 12 de març, de reestructuració del Departament d'Empresa i Treball, i altres normes d'aplicació,

Resolc:

- 1 Disposar la inscripció de la modificació dels articles 26, 27 i 28 del Conveni col·lectiu de treball de l'empresa Gran Casino Costa Brava, S.L, de Lloret de Mar (codi de conveni núm. 17100061012012) al Registre de convenis col·lectius, acords col·lectius de treball i plans d'igualtat dels Serveis Territorials d'Empresa i Treball a Girona.
- 2 Disposar la seva publicació en el BOP de Girona.

El director dels Serveis Territorials
Joan Martí i Bonmatí

Transcripció literal del text original signat per les parts
Modificación de los artículos 26, 27 y 28 de Convenio Colectivo Gran Casino Costa Brava, S.L.

Capítulo IX. Estructura del personal

Artículo 26. Grupos profesionales y puestos de trabajo

El personal de la empresa se estructurará en cuatro (4) grupos profesionales divididos en áreas funcionales y éstas, a su vez, en especialidades profesionales.

Los cuatro (4) grupos existentes son los que a continuación se indican: Juego; Servicios Generales, Servicios Complementarios y Servicios Extraordinarios:

Grupo	Área	Área funcional	Especialidades Profesionales
Grupo 1	Juego	A	Mesas
		B	Caja/Máquinas (Slots)
Grupo 2	Servicios Generales	C	Recepción
		D	Mantenimiento y Limpieza
		E	Seguridad
		F	Servicios
		G	Párking
Grupo 3	Servicios Complementarios	H	Bar/Sala
		I	Cocina
Grupo 4	Servicios Extraordinarios	J	Croupier Torneos



Grupo profesional 1 - Área de Juego

Este grupo está dividido en 2 áreas funcionales:

- Área funcional A: Mesas
- Área funcional B: Caja / Máquinas (Slots)

El grupo profesional 1 lo integran aquellos empleados/as que, en posesión del necesario documento profesional de la especialidad de juego, con los requisitos y en la forma reglamentariamente establecidos por las administraciones públicas, llevan a cabo su actividad en el área del Casino correspondiente a salón de juego, máquinas de juego y caja y del que forman parte exclusivamente las siguientes categorías con el contenido funcional asignado por el Director de Juego:

Área funcional A: Mesas

Inspector/a Jefe/a de Sector: Es el empleado/a que supervisa y organiza la Sala de Juego en su totalidad, de acuerdo con la política y procedimientos de la empresa, para conseguir los niveles adecuados de eficiencia y atención al Cliente/a. Lleva a cabo la supervisión y el control de las mesas a través de los Jefes/as de Mesa y Croupiers. Se encarga de organizar la apertura y el cierre de la Sala, elaborar los turnos de rotación diaria y los cuadrantes de vacaciones. (Según contempla el reglamento de Casinos de Catalunya, puede sustituir momentáneamente al Director o Subdirector, en caso de necesidad).

Jefe/a de Mesa: Es el empleado/a que supervisa y asegura, al más alto nivel de eficiencia, seguridad y servicio, la actividad en las mesas de juego de acuerdo con los sistemas y procedimientos establecidos en el manual de juego y la legislación vigente. Informa de cualquier anomalía al Jefe de Sector, avisa al servicio de restauración a solicitud de los jugadores, anota las transacciones más importantes en el formulario asignado y rellena las hojas de apertura y cierre; además de firmar los libros y formularios oficiales.

Jefe/a de Mesa 2a: Es el empleado/a que dirige y controla las acciones específicas en la operación de cada uno de los juegos del Casino, de acuerdo con la política y procedimientos de la empresa y de la legislación vigente, para garantizar la máxima eficiencia, seguridad y atención al cliente. Debe conocer y desarrollar todos los juegos, que operen en la Sala de Juegos. Informa de cualquier anomalía al Jefe de Sector, avisa al servicio de restauración a solicitud de los jugadores, anota las transacciones más importantes en el formulario asignado y rellena las hojas de apertura y cierre; además de firmar los libros y formularios oficiales. Categoría de acceso para el desempeño de la posición de Jefe de Mesa.

Mientras la persona trabajadora se mantenga en dicho puesto de trabajo, el salario bruto anual será el correspondiente al grupo profesional 2 (G2) pero con puntos de propina del grupo profesional 3 (G3) – Revisar Anexo I: Tablas Salariales del Convenio Colectivo del Gran Casino Costa Brava.

Croupier 1a: Es el empleado/a que dirige y controla las acciones específicas en la operación de cada uno de los juegos del Casino, de acuerdo con la política y procedimientos de la empresa y de la legislación vigente, para garantizar la máxima eficiencia, seguridad y atención al cliente. Debe conocer y desarrollar, como mínimo, un juego más que la categoría inmediatamente inferior.

Croupier 2a: Es el empleado/a que dirige y controla las acciones de cada uno de los juegos del Casino, de acuerdo con la política y procedimientos de la empresa y de la normativa vigente, para garantizar la máxima eficiencia, seguridad y atención al cliente. Debe conocer y desarrollar, como mínimo, un juego más que la categoría inmediatamente inferior.

Croupier 3a: Es el empleado/a que dirige y controla las acciones de cada uno de los juegos del Casino, de acuerdo con la política y procedimientos de la empresa y la normativa vigente



para garantizar la máxima eficiencia, seguridad y atención al cliente. Debe conocer y desarrollar, como mínimo, dos juegos de los autorizados en el Casino.

Croupier debutante: Es el empleado/a que debe conocer y desarrollar las reglas, procedimientos y materiales de juego aprendido en la escuela de formación del Casino, de acuerdo con la política de la empresa y la normativa vigente, para garantizar el correcto desarrollo del juego y la máxima eficiencia, seguridad y atención al cliente. La duración máxima de permanencia en esta categoría es de 6 meses.

Área funcional B: Caja / Máquinas (Slots)

Dentro del equipo de trabajo del área de “Caja/Slots” se diferenciará entre los puestos de trabajo de “Cajero/a” y “Slot Attendant”; siendo el Cajero/a el puesto que se encargará principalmente del servicio del área de Caja y, por ende, siendo el/la Slot Attendant el que se encargará en mayor medida del área de Máquinas, también denominadas Slots. Remarcar que se determina una polivalencia entre ambos puestos de trabajo, ya que éstos se encuentran ubicados en la misma área funcional (B).

Jefe/a de Caja/Slots: Es el empleado/a responsable ante la dirección de coordinar, dirigir y controlar el departamento de Caja/Slots, definiendo y aplicando los sistemas y métodos de trabajo más adecuados evitando errores e incidentes; garantizando el cumplimiento de las normas y manuales de procedimiento interno, así como la legislación vigente. Es asimismo responsable de las transacciones económicas con los clientes, en el marco de las directrices que se establezcan por la dirección de la empresa.

Además, elaborará los turnos de rotación diaria y los cuadrantes horarios y de vacaciones; reportando directamente al Director/a del Casino.

En el caso del Jefe/a de Slots, se añade al párrafo superior la necesidad de saber operar todos los modelos de máquinas tipo mesa electrónica (ITB); así como la gestión integral de las máquinas (slots) del Casino, junto con la operativa diaria derivada de las mismas para con los Clientes/as.

Sub-jefe/a de Caja/Slots: Es el empleado/a responsable ante la dirección y el Jefe/a de Caja/Slots de organizar, dirigir y controlar la labor de la platilla del área, así como de cumplir y hacer cumplir las normas y manuales de procedimiento y la legislación vigente. Será el sustituto natural del Jefe/a de Caja/Slots.

En el caso del Subjefe/a de Slots, se añade al párrafo superior la necesidad de saber operar todos los modelos de máquinas tipo mesa electrónica (ITB); así como la gestión integral de las máquinas (slots) del Casino, junto con la operativa diaria derivada de las mismas para con los Clientes/as.

Cajero/a de 1a/Slot Attendant 1a: Es el empleado/a responsable ante el Jefe/a y Sub-Jefe/a de Caja/Slots de la realización de las actividades de la administración contable del casino y, especialmente del control, inventario, cobros y pagos, cambio de dinero y fichas, recuento de todos los juegos y máquinas recreativas y de azar, así como la correcta operación y funcionamiento de las mismas en el propio establecimiento, y las operaciones generales y específicas de los clientes y visitantes, que definan las normas o manuales de procedimiento y la legislación vigente, con las máximas garantías de seguridad, eficacia y buen trato al cliente. Bajo la supervisión del Jefe/a de Caja o Sub-Jefe/a de Caja puede desempeñar la apertura y cierre de Caja. Deberá tener conocimientos para la gestión de cuadrantes horarios, vacaciones y rotación diaria. Asimismo, en caso necesario, será capaz de sustituir en funciones al Jefe/a o Subjefe/a del Departamento.

En el caso del Slot Attendant 1ª, se añade al párrafo superior la necesidad de saber operar todos los modelos de máquinas tipo mesa electrónica (ITB); así como la gestión integral de las



máquinas (slots) del Casino, junto con la operativa diaria derivada de las mismas para con los Clientes/as.

Cajero/a de 2a/Slot Attendant 2a: Es el empleado/a responsable ante el Jefe/a y el Sub-Jefe/a de Caja/Slots de la realización de las actividades de la administración contable del casino y, especialmente del control, inventario, cobros y pagos, cambio de dinero y fichas, recuento de todos los juegos y máquinas recreativas y de azar, así como la correcta operación y funcionamiento de las mismas en el propio establecimiento, y las operaciones generales y específicas de los clientes y visitantes, que definan las normas o manuales de procedimiento y la legislación vigente, con las máximas garantías de seguridad, eficacia y buen trato al cliente. En el caso del Slot Attendant 2ª, se añade al párrafo superior la necesidad de saber operar todos los modelos de máquinas tipo mesa electrónica (ITB); así como la gestión integral de las máquinas (slots) del Casino, junto con la operativa diaria derivada de las mismas para con los Clientes/as.

Cajero/a de 3a/Slot Attendant 3: Es el empleado/a que ha de contar con una experiencia en la categoría de Debutante de como máximo 6 meses. Supervisado por el Jefe/a y el Sub-Jefe/a de Caja/Slots realiza el control, inventario, cobros y pagos, cambio de dinero y fichas, recuento de todos los juegos y máquinas recreativas y de azar, así como la correcta operación y funcionamiento de las mismas en el propio establecimiento. Además, se ocupa de las operaciones generales y específicas de los clientes, definidas por las normas y manuales de procedimiento y la legislación vigente, con las máximas garantías de seguridad, eficacia y buen trato al cliente. En el caso del Slot Attendant 3ª, se añade al párrafo superior la necesidad de saber operar todos los modelos de máquinas tipo mesa electrónica (ITB); así como la gestión integral de las máquinas (slots) del Casino, junto con la operativa diaria derivada de las mismas para con los Clientes/as.

Cajero/a debutante/Slot Attendant debutante: Es el empleado/a que trabaja bajo la tutela de los cajeros/slot attendants del centro, quienes le prestan la asistencia y orientación que requiere su preparación y formación práctica. Realiza las actividades de la administración contable del casino y especialmente del control, inventario, cobros y pagos, cambio de dinero y fichas, recuento de todos los juegos y máquinas recreativas y de azar, así como la correcta operación y funcionamiento de las mismas en el propio establecimiento. Además, se ocupa de las operaciones generales y específicas de los clientes, definidas por las normas y manuales de procedimiento y la legislación vigente, con las máximas garantías de seguridad, eficacia y buen trato al cliente. La duración máxima de permanencia en esta especialidad es de 6 meses.

Operador/a debutante: Es el empleado que trabaja bajo la tutela de los operadores del centro, quienes le prestan la asistencia y orientación que requiere su preparación y formación práctica. La duración máxima de permanencia en esta categoría es de 6 meses.

Grupo profesional 2 - Servicios Generales

Este grupo está dividido en cinco (5) áreas funcionales:

Las áreas funcionales C, D, E y G las integran aquellos empleados/as que, en posesión del necesario documento profesional de la categoría de servicios con los requisitos y en la forma reglamentariamente establecidos por las administraciones públicas, se ocupan correlativamente de:

C.- Las distintas funciones de recepción en sus diversos grados de responsabilidad.

D.- El cuidado y mantenimiento de las instalaciones y tecnología de la empresa, incluyendo tareas de reparación urgentes, revisión y ejecución de obras mecánicas, de construcción, carpintería, electricidad y cualesquiera otras análogas, así como el mantenimiento y reparación de máquinas y el saneamiento, higiene y limpieza con empleo de máquinas o manual.



E.- De la seguridad, vigilancia y control del juego y de la empresa.

G.- La organización y funcionamiento del parking.

El área funcional F la integran aquellos trabajadores/as que, en posesión del necesario documento profesional de la especialidad de servicios con los requisitos y en la forma reglamentariamente establecidos por las administraciones públicas, se ocupan de desarrollar funciones de carácter administrativo, de recursos humanos, marketing, económicos, contables o comerciales con inclusión de tareas de intervención, inspección administrativa, administración presupuestaria y contable, administración laboral, comercial y de relaciones públicas y otras análogas.

Área funcional C: Recepción

Jefe/a Recepción: Es el empleado/a responsable ante la dirección de organizar, dirigir y/o controlar la labor de los/as Recepcionistas del Casino, así como de cumplir las normas o manuales de procedimiento y la legislación vigente.

Además, elaborará los turnos de rotación diaria y los cuadrantes horarios y de vacaciones; reportando directamente al Director/a del Casino.

Subjefe/a Recepción: Es el empleado/a responsable ante la dirección de organizar, dirigir y/o controlar la labor de los/as Recepcionistas del Casino, así como de cumplir las normas o manuales de procedimiento y la legislación vigente.

Además, podrá elaborar los turnos de rotación diaria y los cuadrantes horarios y de vacaciones; reportando al Jefe de Recepción y será su sustituto natural.

Recepcionista 1ª: Es el empleado/a responsable ante la dirección y el jefe/a de recepción de coordinar y dirigir la labor de la recepción del Casino, cumpliendo y haciendo cumplir los sistemas y métodos de trabajo adecuados.

Deberá tener conocimientos para la gestión de cuadrantes horarios, vacaciones y rotación diaria. Asimismo, en caso necesario, será capaz de sustituir en funciones al Jefe/a del Departamento

Recepcionista 2ª: Es el empleado/a responsable de realizar las operaciones necesarias para facilitar la admisión y el control al recinto del Casino de los clientes. Estas operaciones comprenden entre otras, la emisión de tarjetas o tickets de entrada, comprobación de ficheros, cobro de entradas, guardarropía y teléfonos.

Recepcionista 3ª: Es el empleado/a que ha de contar con una experiencia en la categoría de debutante de un máximo de 6 meses. Supervisado por el Jefe/a de Recepción realiza las operaciones necesarias para facilitar la admisión y el control al recinto del Casino de los clientes. Estas operaciones comprenden entre otras, la emisión de tarjetas o tickets de entrada, comprobación de ficheros, cobro de entradas, guardarropía y teléfonos.

Recepcionista debutante: Es el empleado/a que trabaja bajo la tutela de los Recepcionistas de 1ª y 2ª del centro, quienes prestan la asistencia y orientación según su preparación y formación. La duración máxima de permanencia en esta categoría es de 6 meses.

Área funcional D: Mantenimiento y Limpieza

Jefe/a de mantenimiento: Es el empleado/a que supervisa y coordina el departamento de mantenimiento, para garantizar el correcto funcionamiento de las instalaciones físicas y tecnológicas del Casino las 24 horas, durante todos los días del año. Además, es el encargado de liderar el cumplimiento del plan de mantenimiento preventivo y correctivo. Asimismo, elaborará los turnos de rotación diaria y los cuadrantes horarios y de vacaciones; reportando directamente al Director/a del Casino.

Oficial de mantenimiento: Es el empleado/a que, mediante los conocimientos y preparación adecuada a nivel de oficialía, ejecuta los trabajos de mantenimiento (preventivo y correctivo),



conservación y reparación, con plena autonomía y responsabilidad con alto grado de perfección y eficiencia.

Ayudante de mantenimiento: Es el empleado/a que ejecuta los trabajos de mantenimiento (preventivo y correctivo), conservación y reparación, siguiendo las directrices y políticas establecidas por sus superiores.

Gobernante/a: Es el empleado/a que planifica, supervisa y realiza las tareas de limpieza y acondicionamiento del Casino, para garantizar el mejor servicio a nuestros clientes. Además, elaborará los turnos de rotación diaria y los cuadrantes horarios y de vacaciones; reportando directamente al Jefe/a de mantenimiento.

Limpiador/a: Es el empleado/a que realiza las tareas de limpieza y acondicionamiento del Casino, siguiendo las directrices marcadas por el responsable del departamento.

Área funcional E: Seguridad

Subjefe/a seguridad: Es el empleado/a que dirige y organiza los sistemas de seguridad de todo el Casino (bajo las directrices de Dirección); incluidos todos los accesos, además de planificar y organizar el plan integral de emergencias en dependencia del Jefe/Director de Seguridad, todo ello para garantizar el cumplimiento de la normativa de seguridad vigente. Reporta directamente al Director/a de Seguridad.

Agente seguridad 1ª: Es el empleado/a responsable ante el Jefe/a de Seguridad de controlar todas las áreas dentro del Casino, con el fin de detectar posibles fraudes o actividades ilegales. Tiene amplios conocimientos en el manejo de los equipos de CCTV, capacidad para desarrollar informes de procedimientos internos en el área de juego y garantizar el cumplimiento de la legislación vigente.

Agente seguridad 2ª: Es el empleado/a responsable ante el Jefe/a de Seguridad de controlar todas las áreas dentro del Casino, con el fin de detectar posibles fraudes o actividades ilegales. Tiene amplios conocimientos en el manejo de los equipos de CCTV y garantiza el cumplimiento de la legislación vigente.

Agente seguridad 3ª: Es el empleado/a capacitado para supervisar el buen desarrollo del juego de las mesas, y la supervisión de incidencias de las mismas, bajo las directrices de la Dirección del departamento. Ha de contar con una experiencia en la categoría de debutante de un máximo de 6 meses.

Agente seguridad debutante: Es el empleado/a que trabaja bajo la tutela de los agentes de seguridad. La duración máxima de permanencia en esta categoría es de 6 meses.

Área funcional F: Servicios

Técnico RRHH: Es el empleado/a que ejecuta y mantiene las políticas/directrices de RRHH referentes a administración, selección, formación y desarrollo de personal en el Casino, de acuerdo con la estrategia del departamento, definida por el responsable del mismo, para garantizar los objetivos de la Compañía de conformidad con la legalidad vigente.

Técnico Administración: Es el empleado/a que ejecuta y mantiene las políticas/directrices de Administración, de acuerdo con la estrategia del departamento, definida por el responsable del mismo, para garantizar los objetivos de la Compañía de conformidad con la legalidad vigente.

Técnico Marketing: Es el empleado/a que ejecuta y mantiene las políticas/directrices de marketing, de acuerdo con la estrategia del departamento, definida por el responsable del mismo, para garantizar los objetivos de la Compañía.

Oficial 1ª Servicios: Es el empleado/a que realiza, con plena autonomía, tareas administrativas de soporte para los diferentes departamentos del Casino.



Oficial 2ª Servicios: Es el empleado/a que realiza, con autonomía limitada, tareas administrativas de soporte para los diferentes departamentos del Casino.

Área funcional G: Parking

Encargado/a Parking: Es el empleado/a que vela por el correcto funcionamiento de las instalaciones del parking, así como todos los equipos y herramientas informáticos.

Chófer/Guarda: Es el empleado/a que realiza tareas de traslado y acompañamiento de personas, con vehículos de la empresa, a los diferentes lugares que se le asignen. Vela por el correcto funcionamiento y mantenimiento de los vehículos de la empresa. Cumple, bajo su responsabilidad, las normas viarias y de circulación establecidas por ley. Es el empleado/a que realiza la operativa de supervisión y control de las instalaciones del parking.

Grupo profesional 3: Servicios complementarios

Este grupo está dividido en dos (2) áreas funcionales:

Las áreas funcionales H e I las integran, respectivamente, aquellos trabajadores que, en posesión del necesario documento profesional de la categoría de servicios con los requisitos y en la forma reglamentariamente establecidos por las administraciones públicas, se ocupan de efectuar todas las operaciones y actividades relacionadas con el servicio de los restaurantes, bares y salas de fiesta de la empresa, así como las referidas a la cocina ofertada de dichos restaurantes, bares y salas de fiesta.

Área funcional H: Bar/restaurante

Jefe/a de Bar/Sala: Es el empleado/a que realiza de manera cualificada funciones de dirección, organización y control del restaurante, bar y cafetería:

- Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo.
- Dirigir, planificar y realizar el conjunto de actividades de su área.
- Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc.
- Hacer las propuestas de pedidos de mercancías y realizar los pedidos, si así se le encomienda.
- Realizar tareas de atención al cliente específicas del servicio.
- Participar en la formación del personal a su cargo.
- Atención de las reclamaciones de los clientes.
- Además, elaborará los turnos de rotación diaria y los cuadrantes horarios y de vacaciones; reportando directamente al Director/a de F&B.
- Es el responsable del cumplimiento de procedimientos sanitarios y de las inspecciones de APPCC dentro del área de Sala, reportando al Director/a de F&B.
- Realización de reportes para el área de Dirección y Control de Gestión.

Subjefe/a de Bar/Sala: Es el empleado/a que, bajo la supervisión del Jefe/a de Bar/Sala, realiza de manera cualificada funciones de dirección, organización y control del restaurante, bar y cafetería:

- Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo.
- Dirigir, planificar y realizar el conjunto de actividades de su área.
- Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc.
- Hacer las propuestas de pedidos de mercancías y realizar los pedidos, si así se le encomienda.
- Realizar tareas de atención al cliente específicas del servicio.
- Participar en la formación del personal a su cargo.
- Atención de las reclamaciones de los clientes.



- Deberá tener conocimientos para la gestión de cuadrantes horarios, vacaciones y rotación diaria. Asimismo, en caso necesario, será capaz de sustituir en funciones al Jefe/a del Departamento.

Camarero/Barman 1ª: Es el empleado/a que ejecuta de manera cualificada, autónoma y responsable, el servicio de venta de alimentos y bebidas, así como la preparación atención y servicio de las mesas.

- Recepción de los clientes y presentación de los menús y cartas de bebidas.
- Realizar la atención directa al cliente para el consumo de bebidas o comidas.
- Tomar los pedidos de alimentos y bebidas y pasarlos al personal de cocina o de barra.
- Aconsejar a los clientes en la elección de los menús y de las bebidas.
- Servir alimentos y bebidas a los clientes en las mesas.
- Recoger las mesas y devolver los platos y los cubiertos a la cocina.
- Presentar la factura, cobrar el precio y manejar los terminales de punto de venta, así como la caja registradora.
- Realiza el cierre de la caja y el cuadro del efectivo.
- Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufetes y eventos.
- Colaborar con el jefe de Bar/Sala en la preparación y desarrollo de acontecimientos especiales.
- Controlar y revisar mercancías.
- Podrá coordinar y supervisar los cometidos propios de la actividad de su área.
- En caso de necesidad, podrá sustituir en funciones al Subjefe/a de Bar/Sala.

Camarero/Barman 2ª: Es el empleado/a que ejecuta de manera cualificada, autónoma y responsable, el servicio de 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.
- Transportar útiles y enseres necesarios para el servicio.
- Controlar y revisar mercancías.
- Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufetes y eventos.
- Colaborar con el jefe de Bar/Sala en la preparación y desarrollo de acontecimientos especiales.
- Informar y aconsejar al cliente sobre la composición y confección de los distintos productos a su disposición.
- Tomar los pedidos de alimentos y bebidas y pasarlos al personal de cocina o de barra.
- Soporte en el servicio al cliente en las mesas; servir alimentos y bebidas.
- Realiza el cierre de la caja y el cuadro del efectivo.

Camarero/barman 3ª: Es el empleado/a que ejecuta de manera cualificada, autónoma y responsable, el servicio de 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.
- Transportar útiles y enseres necesarios para el servicio.
- Controlar y revisar mercancías.
- Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufetes y eventos.
- Colaborar con el jefe de Bar/Sala en la preparación y desarrollo de acontecimientos especiales.
- Informar y aconsejar al cliente sobre la composición y confección de los distintos productos a su disposición.
- Tomar los pedidos en Sala y pasarlos al personal de cocina o de barra.



- Conservar adecuadamente su zona y utensilios de trabajo.
- Realiza el cierre de la caja y el cuadro del efectivo.

Ayudante camarero/ayudante barman: Es el empleado/a que participa 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.

Área funcional I: Cocina

Jefe/a de Cocina: Es el empleado/a que realiza de manera cualificada funciones de planificación, organización y control de todas las tareas propias del Departamento de Cocina y repostería:

- Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo.
- Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área.
- Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento de su responsabilidad.
- Diseñar platos y participar en su elaboración.
- Realizar propuestas de pedidos de mercancías y materias primas, gestionará su conservación, almacenamiento y rendimiento.
- Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de la maquinaria, materiales, utillaje, etc. del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición.
- Colaborar en la instrucción del personal a su cargo.- Es el responsable del cumplimiento de procedimientos sanitarios y de las inspecciones de APPCC dentro del área de cocina, reportando al Director/a de F&B.
- Además, elaborará los turnos de rotación diaria y los cuadrantes horarios y de vacaciones; reportando directamente al Director/a de F&B.

Segundo Jefe/a de Cocina: Es el empleado/a que realiza de manera cualificada las funciones de planificación, organización y control de todas las tareas propias del departamento de cocina y repostería. Colaborar y sustituir al Jefe de Cocina en las tareas propias del mismo.

- Deberá tener conocimientos para la gestión de cuadrantes horarios, vacaciones y rotación diaria. Asimismo, en caso necesario, será capaz de sustituir en funciones al Jefe/a del Departamento.
- Deberá conocer la normativa sanitaria en procesos y mercancías para ayudar a cumplir la normativa dentro del área de cocina y zonas colindantes.

Cocinero/a: Es el empleado/a que realiza de manera cualificada, autónoma y responsable la preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas.

- Colaborar en los pedidos y conservación de materias primas y productos de uso en la cocina.
- Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario.
- Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufetes.
- Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto.
- Colaborar en la planificación de menús y cartas.
- Cumplimiento de procesos sanitarios de cocina y zonas colindantes conforme a normativa.

Ayudante de cocina: Es el empleado/a que participa con alguna autonomía y responsabilidad en las elaboraciones de cocina bajo supervisión.

- Realizar las preparaciones básicas, así como cualquier otra relacionada con las elaboraciones culinarias que le sean encomendadas.
- Preparar platos para los que haya recibido el oportuno adiestramiento.
- Realizar las tareas derivadas del perfil de la ocupación.
- Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras.
- Controlar y cuidar la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición.
- Cumplimiento de procesos sanitarios de cocina y zonas colindantes conforme a normativa.

Grupo profesional 4 - Servicios extraordinarios

Área funcional J

Los Croupiers de Torneos por la naturaleza discontinua de esta actividad se regirán por régimen de compensación especial sujeto a la propia actividad y las horas empleadas.

Croupier de Torneo: Es el empleado/a que realiza la función de croupier durante la celebración de torneos de póker que se realizan en el Casino. El salario será el estipulado en cada torneo dependiendo de las características del mismo. No participará en la distribución del Tronco de Propinas.

Capítulo X. Movilidad funcional y promociones y ascensos para la cobertura de vacantes o como consecuencia de reorganización empresarial

Artículo 27.- Movilidad Funcional

La movilidad funcional en el seno de la empresa no tendrá otras limitaciones que las exigidas por las titulaciones académicas o profesionales precisas para ejercer la prestación laboral, por la pertenencia al grupo profesional equivalente (ver tabla Anexo I) y sobre todo por los siguientes criterios para poder aplicar la tabla del Anexo II:

1. Voluntariedad por parte de la persona trabajadora para dicha movilidad funcional.
2. Que la persona trabajadora disponga de una formación mínima para realizar las funciones del puesto de trabajo con garantías y eficiencia.
3. Criterios diferenciados para que se pueda dar la movilidad funcional entre subáreas que participen o no del tronco de propinas.

Área	Subárea	Especialidades Profesionales
Juego	A	Mesas
	B	Caja/Máquinas (Slots)
Servicios Generales	C	Recepción
	D	Mantenimiento y Limpieza
	E	Seguridad
	F	Servicios
	G	Párking
Servicios Complementarios	H	Bar/Sala
	I	Cocina
Servicios Extraordinarios	J	Croupier Torneos



3.1. Subáreas (A, B, C) que participan en el tronco de propinas (ver tablas Anexo I y II):
 La movilidad de éstas (A, B y C) hacia subáreas que no tengan participación en el tronco de propina no influirá en la percepción de este, por tanto, se continuará cobrando del tronco de propina indistintamente.

3.2. Subáreas (D, E, F, G, H, I) que no participan en el tronco de propina (ver tablas Anexo I y II):

Cuando la movilidad se produzca desde un área que no participa del tronco de propina, en aras de no disminuir la participación del resto de empleados/as, la parte que le corresponda percibir del tronco de propinas será abonada del 50% que corresponde a la empresa.

La *movilidad funcional ascendente* será total dentro de cada grupo profesional y especialidad profesional, siempre que se cumplan las siguientes finalidades:

a. Dar oportunidad a todo el personal de practicar funciones de categoría superior facilitando así la promoción integral del personal interno.

b. Flexibilizar la estructura empresarial para realizar las sustituciones que sean necesarias en cada caso al objeto de no minorar la calidad del servicio.

La realización de funciones diferentes dentro del grupo profesional no supondrá el cambio de esta última hasta la fecha en que se consolide el ascenso por promoción de conformidad con las reglas establecidas en el artículo siguiente.

Anexo II: Tabla Movilidad funcional

Área	Subárea	Especialidades Profesionales	Puesto de Trabajo	Movilidad funcional
Juego	A	Mesas	Jefe/a Sector	A, B, C, E, H
			Jefe/a Mesa	A, B, C, E, H
			Croupier	A, B, C, E, H
	B	Caja/Máquinas (Slots)	Jefe/a Caja/Slots	A, B, C, E, H
			Subjefe/a Caja/Slots	A, B, C, E, H
			Cajero/Slot Attendant	A, B, C, E, H
Servicios Generales	C	Recepción	Jefe/a Recepción	A, B, C, H
			Recepcionista	A, B, C, H
	D	Mantenimiento y Limpieza	Jefe/a Mantenimiento	D
			Oficial Mantenimiento	D
			Ayudante Mantenimiento	D
			Gobernante/a	D
			Limpiador/a	D, G
	E	Seguridad	Subjefe/a Seguridad	E
			Agente Seguridad	E, B
	F	Servicios	Técnico/a RRHH	F, C
			Técnico/a Administración	F, C
			Técnico/a Marketing	F, C
			Técnico/a Sistemas	F, C
			Oficial/a 1ª Servicios	F, C
			Oficial/a 2ª Servicios	F, C
G	Párking	Encargado de Parking	G, C	
		Guarda	G, C, D	
Servicios Complementarios	H	Bar/Sala	Jefe/a Bar/Sala	H, I, B, C
			Subjefe/a Bar/Sala	H, I, B, C
			Camarero/a	H, I, B, C
	I	Cocina	Jefe/a Cocina	H, I



			Segundo Cocina	H, I
			Cocinero/a	H, I
			Ayudante Cocina	H, I
Servicios Extraordinarios	J	Croupier Torneos	Croupier Torneo	A, B

Artículo 28. Promociones y ascensos para la cobertura de vacantes o como consecuencia de reorganización empresarial.

Las promociones y ascensos del personal tendrán como finalidad:

- Optimizar la estructura, adecuando la capacidad personal a la función del puesto.
- Satisfacer las expectativas individuales en el aspecto profesional y económico.
- Complementar la política de selección y formación del personal.
- Premiar el esfuerzo y la dedicación continuados de la plantilla.

Los ascensos se producirán fomentando un sistema transparente, ágil y que permita facilitar los ascensos profesionales al personal que mayor valor añadido aporta a la empresa a través del conocimiento de juegos y actividades del Casino.

Los ascensos se registrarán por un sistema de méritos, entre los que se valorarán: La formación, actitud, servicio al cliente y responsabilidad, desempeño del empleado y el conocimiento mínimo de ciertos juegos y/o actividades, así como las facultades organizativas del empresario.

La promoción dentro de una categoría y, en todo caso el ascenso a una categoría superior tendrá lugar como resultado de las valoraciones realizadas por la Dirección atendiendo a factores que reflejen cuantitativamente los aspectos detallados en el párrafo anterior.

En aras de fomentar la multifuncionalidad de todos los empleados y equiparar mejor los niveles profesionales de los departamentos de juego, caja, máquinas, recepción y hostelería, así como facilitar los ascensos profesionales, se introduce el siguiente sistema:

1. La categoría profesional de debutante o aspirante se utilizará para la formación y tendrá una duración máxima de 6 meses.
2. El ascenso de categoría de *Debutante* a 3ª se producirá de manera automática una vez superado el período establecido en el párrafo superior.
3. Los ascensos, cuando se genere una vacante en cualquiera de las categorías, se establecen por el siguiente sistema:
 - a. FACTORES GENERALES: Para que se produzca cualquier ascenso se valorará por parte del Responsable de cada área los siguientes factores -este punto será obligatorio para cualquier promoción/ascenso y/o Departamento-:
 1. Aspectos técnicos.
 2. Sentido de la responsabilidad.
 3. Trato con el cliente.
 4. Comportamiento general: asistencia al trabajo, puntualidad, nivel de formación, etc.La evaluación de estos factores se realizará mediante un sistema de puntuación con baremos que irán de 1 a 5 puntos, siendo 1 la menor puntuación y 5 la máxima. Dicha evaluación será revisada por la Dirección del Casino, así como por Recursos Humanos.
 - b. CONOCIMIENTOS ESPECÍFICOS: Como requisito mínimo, pero siendo discrecional de la empresa dicha promoción, se valorará la valía profesional y adaptación a la empresa, conforme a los factores mencionados en este artículo.
 - i. Para pasar de categoría de 3ª a 2ª:
 1. Croupier, 2 juegos y 2 actividades, o 3 juegos y 1 actividad, siendo Ruleta Americana obligatoria para acceder a cualquier ascenso de categoría en el Departamento de Juego.



2. Recepcionista, cajero o asistente de máquinas, conocimiento de 3 actividades.
- ii. Para pasar de categoría 2ª a 1ª:
 1. Croupier: dominar 3 juegos y 2 actividades o 4 juegos y 1 actividad.
 2. Recepcionista, cajero o asistente de máquinas: conocimiento de 4 actividades o 3 actividades y 1 juego de casino.
- iii. Para promocionar de croupier, cajero, slot o recepcionista 1ª a:
 1. Jefe de mesa de 2ª deberá dominar 4 juegos y 2 actividades o 5 juegos y 1 actividad.
 2. Subjefe de Caja, Recepción y Slots, deberá conocer 5 actividades o 4 actividades y 1 juego.
- iv. Para promocionar a Jefe de mesa de 2ª a 1ª:
 1. Mesas deberá dominar los 5 juegos y 2 actividades.
- v. Las promociones a Jefe de Caja, Slots, Recepción y de categorías superiores en mesas a las anteriormente descritas se realizarán siguiendo criterios empresariales, siempre sobre la base del conocimiento de todas las actividades auxiliares de juego.

Los juegos que se tendrán en cuenta para la capacitación del personal son Ruleta Americana, Black Jack, Poker Caribeño, Poker Texas Holdem Cash Game, Poker Omaha Cash Game y Poker de torneos. Cualquier otra modalidad de juego que se añadiese en el Catálogo de Juegos de Catalunya y se decidiera ofertar en el Casino Costa Brava, se añadiría como una opción más de desarrollo para la plantilla.

Las actividades auxiliares a las que hace referencia el presente artículo son: recepción, caja mesas, caja máquinas, máquinas zona, itable Pk, itable BJ, eventos/torneos CWC. Para certificar el conocimiento de estas actividades, se establecerá el periodo de formación requerido (entre 1 y 2 meses, dependiendo de la actividad) durante el cual, la persona que ha solicitado la formación tendrá toda o parte de su jornada laboral en el departamento de que se trate.

Asimismo, será computable dentro del período de formación de las actividades auxiliares, el tiempo que la persona trabajadora haya desempeñado voluntariamente un puesto de trabajo en movilidad funcional; según los criterios establecidos en el artículo 27 del presente Convenio Colectivo.

Adicionalmente, en las posiciones de Recepción, podrá igualarse el conocimiento fluido de un segundo idioma extranjero con el de 1 actividad auxiliar, considerando que todo el personal de recepción debe aportar idioma materno + 1 primer idioma extranjero.

El Comité de Empresa conocerá el proceso de convocatoria, solicitud y evaluación y hará seguimiento de este para corroborar que se ajusta a los criterios establecidos en el punto 3 de este artículo.

En todo caso, el conocimiento de juegos y actividades será requisito sine qua non para poder optar a un ascenso, pero nunca será motivo suficiente para que un empleado genere un derecho a ascender.