

COMISSÃO DE TRABALHO, DE ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇO PÚBLICO

PROJETO DE LEI N° 929, DE 2003

Regula o exercício da profissão de “Chefe de Vinho” e dá outras providências.

Autor: Deputado JULIO LOPES

Relator: Deputado LEONARDO PICCIANI

I - RELATÓRIO

A iniciativa em epígrafe tem por escopo regular o exercício da profissão de “Chefe de Vinho”. Assegura-se o exercício profissional aos habilitados em cursos ministrados por instituições oficiais ou privadas ou aos que comprovem o exercício laboral por três anos. Fixa o piso salarial da categoria em seis salários-mínimos, além de conceder, como adicional remuneratório, 2% (dois por cento) sobre o valor das despesas efetuadas pelos usuários do estabelecimento. A jornada de trabalho é fixada em seis horas diárias. Prevê-se, a título de adicional de serviço extraordinário, o acréscimo de 30% (trinta por cento) sobre o salário legal ou contratual. As seguintes atividades são privativas do Chefe de Vinho: ensino nos cursos básicos e de aspirantes e profissionais, e aconselhamento do serviço de vinho ao consumidor em estabelecimentos que servem esta bebida, informando sobre as características do produto.

Esgotado o prazo regimental, não foram apresentadas emendas ao projeto.

É o relatório.

II - VOTO DO RELATOR

A proposição está em sintonia com a necessidade de dotar o setor econômico do turismo de profissionais gabaritados para prestar serviços mais eficientes ao público consumidor.

A iniciativa regula o exercício da atividade profissional de Chefe de Vinho, que já é exercida por centenas de profissionais habilitados pela Associação Brasileira de Sommeliers – ABS, com sede na cidade do Rio de Janeiro.

Para atrair um público cada vez maior de turistas, nacionais e estrangeiros, é preciso dotar a rede hoteleira e de restaurantes de profissionais que conheçam as técnicas de reconhecimento de vinhos de qualidade, atividade que se reveste de requinte e sofisticação e movimenta somas expressivas de divisas, gerando riquezas e postos de trabalho, notadamente nos estados da Região Sul.

Devido ao grande alcance, e do uso do termo “Sommelier”, amplamente utilizado e divulgado internacionalmente para se referir aos profissionais que exercem a atividade de chefe de vinho, apresento uma emenda acrescentando um parágrafo único ao art. 1º do projeto, determinando que esses poderão autodenominar-se SOMMELIER, que é o profissional de restaurante encarregado dos vinhos, desde a elaboração da carta, compra e manutenção do vinho na adega, aconselhamento do vinho aos clientes e o respectivo serviço à mesa. Algumas boas “delicatessem” também contratam sommeliers para auxiliar clientes em suas compras.

Não sem razão, a Constituição Federal estabelece que a União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios promoverão e incentivarão o turismo como fator de desenvolvimento social e econômico, como está expressamente previsto no art. 180. O turismo é um setor que é capaz de gerar muitos empregos, especialmente para os mais jovens, que estão entre os que mais sofrem com a falta de vagas no mercado de trabalho.

Tendo em vista o elevado alcance da matéria, somos pela aprovação do Projeto de Lei nº 929, de 2003, com a emenda de relator em anexo, dele destacando seus fundamentos jurídicos, econômicos e sociais.

Sala da Comissão, em de de 2003.

Deputado LEONARDO PICCIANI
Relator

COMISSÃO DE TRABALHO, DE ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇO PÚBLICO

PROJETO DE LEI Nº 929, DE 2003

Regula o exercício da profissão de “Chefe de Vinho” e dá outras providências.

EMENDA ADITIVA

Acrescente-se parágrafo único, ao artigo 1º do Projeto, com a seguinte redação:

Art. 1º

Parágrafo Único. *O Profissional que exercer a função de Chefe de Vinho poderá autodenominar-se “Sommelier”. (NR)*

Sala da Comissão, em de de 2002.

**Deputado LEONARDO PICCIANI
Relator**