

COMISSÃO DE TRABALHO, DE ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇO PÚBLICO

PROJETO DE LEI Nº 2.773, DE 2003

Dispõe sobre a regulamentação da profissão de “Sommelier”.

Autor: SENADO FEDERAL

Relator: Deputado LEONARDO PICCIANI

I - RELATÓRIO

O PL nº 2.773, de 2003, visa regulamentar a profissão de “Sommelier”.

Para o art. 1º do projeto, considera-se “Sommelier”, aquele que executa o serviço especializado de vinhos e de outras bebidas em empresas de eventos gastronômicos, “catering” de companhias áreas e marítimas, hotelaria, restaurantes, supermercados e enotecas.

O projeto de lei estabelece que somente poderão exercer a profissão de “Sommelier” os portadores de comprovantes de habilitação em cursos ministrados por instituições oficiais ou privadas, nacionais ou estrangeiras, ou aqueles, que à data de promulgação da lei, estejam exercendo efetivamente a profissão há mais de três anos.

Entre as atividades específicas do “Sommelier” está a participação no planejamento, na organização e na preparação do serviço de bebidas.

O exercício da referida profissão depende de registro na Delegacia Regional do Trabalho competente.

À proposição em exame foi apensado o PL nº 929, de 2003, de autoria do Ilustre Deputado Júlio Lopes, que, “Regula o exercício da profissão de Chefe de Vinho” e dá outras providências.” , para o qual fomos designados relator e apresentamos, em 2 de outubro de 2003, parecer pela aprovação, com emendas.

Esgotado o prazo regimental, não foram apresentadas emendas aos projetos.

É o relatório.

II - VOTO DO RELATOR

A profissão de “Sommelier” é nova no País, como era até recentemente em quase todo o mundo. Nos anos 70, a ocupação somente existia na França e em alguns restaurantes de alta cozinha em Londres e Nova York. Hoje, porém, o número de profissionais cresceu bastante, na esteira do aumento do consumo de vinho no País. Os profissionais dessa área são altamente qualificados, que atuam não somente nos restaurantes como nos estabelecimentos que comercializam vinhos, tanto no setor varejista quanto no atacadista, como supermercados e enotecas.

Além desse trabalho, o “Sommelier” atua no serviço de vinho em todas as suas etapas. Trata da compra das garrafas, cuida da manutenção da adega, observa os pratos do cardápio para propor as melhores combinações e, finalmente, serve o vinho à mesa. Por isso, a profissão requer estudo, conhecimento sobre as grandes regiões vinícolas mundiais, e muita prática. Mesmo nos países da Europa, em que a tradição é muito mais antiga, não é fácil concluir a formação de “Sommelier”.

No Brasil, existem inúmeras escolas que oferecem o curso de formação de “Sommelier”, a exemplo do ministrado pelo Serviço Nacional de

Aprendizagem Comercial (SENAC), de São Paulo. É um curso de extensão universitária. O aluno desenvolve as competências necessárias para a formação de um “Sommelier”. Para isso, consta do programa do curso o conhecimento sobre a história do vinho até a confecção de carta de vinhos, como os tipos de uvas, composição física e química dessas uvas, garrafas, rolhas, vinho e medicina, plantio e colheita, segredos e dicas, vinhos e pratos (quentes, frios, saladas, embutidos, frutos do mar), entre outras questões. O curso tem carga horária de 128 horas.

O projeto de lei principal traz o conceito legal de “Sommelier” e estabelece critérios para o exercício da profissão quanto à habilitação em cursos ministrados por instituições oficiais ou privadas, nacionais ou estrangeiras.

Determina ainda o PL nº 2.773, de 2003, as atividades específicas do “Sommelier”, que deverá ter seu registro profissional feito na Delegacia Regional do Trabalho.

Estamos quase que totalmente de acordo com os termos do projeto de lei do Senado, a exceção do fato de que nele as atividades de “Sommelier” também englobam o manejo e o preparo de outras bebidas alcoólicas. Isso poderia inviabilizar o acesso ao mercado de trabalho, nos bares e restaurantes, de outros profissionais que exercem essas funções, a exemplo do “Barman”.

O PL n.º 929, de 2003, apensado, regulamenta o exercício da profissão de Chefe de Vinho, uma variação do conceito de “Sommelier”, que diferentemente do projeto principal prevê uma série de direitos, a saber:

- piso salarial fixado em quantia correspondente a 6 salários mínimos;
- adicional de 2% calculado sobre o valor das despesas efetuadas pelos usuários do estabelecimento;
- jornada de trabalho de 6 horas diárias,

- horas extras remuneradas com o acréscimo de 30% sobre o salário legal ou contratual (essa disposição é inconstitucional, pois o art. 7º, inciso XVI, prevê remuneração do trabalho extraordinário superior, no mínimo, em 50% à do normal);
- adicional de 5% do salário mínimo em caso de prestação de serviços fora do estabelecimento do empregador.

Ao ser designado para relatar o PL n.º 929, de 2003, apresentei parecer (não apreciado nesta Comissão) pela aprovação do projeto, com 4 emendas. A primeira estabelecendo que o profissional que exerce a função de Chefe de Vinho poderia autodenominar-se “Sommelier”. A segunda permitindo que o curso de habilitação na profissão também poderia ser ministrado pelo sindicato da categoria profissional. A terceira dispondo que o piso salarial da categoria seria aquele previsto em norma coletiva de trabalho e a quarta e última determinando que o adicional previsto no art. 5º seria estabelecido em cláusula contratual prevista em norma coletiva de trabalho.

Essas modificações, aproveitadas nesse parecer, visam flexibilizar o projeto apensado. Com isso, permite-se que tais condições de trabalho sejam negociadas entre os empregadores e os trabalhadores, os quais certamente estabelecerão parâmetros melhores do que os previstos em lei, levando-se em consideração de que estamos regulamentando uma profissão altamente qualificada inserida em um mercado bastante exigente com consumidores de alto poder aquisitivo.

Nesse sentido, somos pela aprovação do Projeto de Lei nº 2.773, de 2003, e do Projeto de Lei nº 929, de 2003, na forma do substitutivo anexo.

Sala da Comissão, em _____ de 2005.

Deputado LEONARDO PICCIANI
Relator

COMISSÃO DE TRABALHO, DE ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇO PÚBLICO

SUBSTITUTIVO AO PROJETO DE LEI Nº 2.773, DE 2003

Dispõe sobre a regulamentação do exercício da profissão de “Sommelier”.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Considera-se “Sommelier”, para os 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 áreas e marítimas.

Art. 2º Somente poderão exercer a profissão de “Sommelier” os portadores de certificado de habilitação em cursos ministrados por instituições privadas, nacionais ou estrangeiras, ou aqueles, que à data de promulgação desta lei, estejam exercendo a profissão há mais de três anos.

Art. 3º São atividades exercidas pelo “Sommelier”:

I – participação no planejamento e na organização do serviço de vinhos nos estabelecimentos;

II – gestão do aprovisionamento e do armazenamento dos produtos relacionados ao serviço de vinhos;

III – preparação e execução do serviço de vinhos;

CDAEF55E59*

IV – atendimento e resolução de reclamações de clientes em estabelecimentos que servem e comercializam vinhos, aconselhando-os informando-os sobre as características do produto;

V – ensino nos cursos básico e avançado de profissionais “Sommelier”.

Art. 4º O exercício da profissão de “Sommelier” depende de registro na Delegacia Regional do Trabalho competente.

Art. 5º São devidos ao “Sommelier” adicional sobre o valor das despesas efetuadas pelos usuários e piso salarial, determinados em convenção ou acordo coletivo de trabalho.

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

Sala da Comissão, em _____ de _____ de 2005.

Deputado LEONARDO PICCIANI
Relator

2005_7_Leonardo Picciani_127

CDAEF55E59*