

Elaboración de los planes de mantenimiento de los oficios en los que específicamente no se definan legalmente.

Guarda y custodia de los libros de mantenimiento, manual de instrucciones, libro de visitas, establecidos en la legislación vigente o los que en el futuro puedan establecerse. Anotación en ellos de las operaciones o revisiones que se realicen en las instalaciones, revisará las que ejecuten personalmente de firmas ajenas al Complejo del Balneario de Arnedillo.

Cuidado de que las salas de máquinas, instalaciones, cuadros eléctricos, transformador, taller, etc, se encuentren limpios, no almacenándose en ellos materiales que no le sean propios.

Cuidar del montaje, funcionamiento y desmontaje de estrados, escenarios asientos, proyector de cine, altavoces etc, que para el normal desarrollo de actividades de ocio y animación.

#### MASAJISTA:

Bajo la dependencia del Jefe de Baños se encarga de aplicar los tratamientos propios de su especialidad.

Serán los responsables del Departamento, bajo la dependencia directa de la Dirección.

Prestarán sus servicios en cualquiera de los Departamentos de Recepción del complejo Balneario de Arnedillo.

— Encargados de atender las reservas, planificación y control de las habitaciones, registro de clientes (entradas y salidas), atenciones especiales, relaciones públicas con los clientes, contratación de servicios de manutención al registro del cliente, verificación y comprobación de las fechas de salida, confección de partes de estadística, información del movimiento de clientes a todos los Departamentos de servicios, control, de la producción de la venta de habitaciones.

— Se ocuparán, asimismo, de la apertura de facturas, cargo de los importes de los servicios 7) consumidos por los clientes, control de facturas, confección del cierre diario, cálculo de comisiones, cobros de facturas, etc.

— Al personal de recepción que se le encarguen trabajos de animación, realizará entre otras las siguientes funciones: Organización, planificación y realización de actividades, concursos, fiestas, excursiones, etc.

Es el trabajador que actúa a las ordenes del Jefe de la Unidad Administrativa correspondiente o persona en quien delegue y tiene a su cargo un servicio determinado dentro del cual con iniciativa y responsabilidad realice las siguientes funciones:

— Elaboración de los expedientes económicos-administrativos.

— Elaboración de las nóminas del personal del Centro.

— Realización de la liquidación de estancias.

— Realización y actuación de los inventarios.

— Realización de trabajos de cálculo, estudio, estadística, redacción de correspondencia u operaciones análogas informatizadas mecanizadas o manual.

En ausencia, o cuando no existiere dotación de Auxiliar Administrativo, realizará las funciones encomendadas a esta categoría.

Cualquier otra función propia de su categoría, no descrita anteriormente, de tipo, importancia o dificultad similar a las citadas, que exija el mismo dominio profesional teórico y dominio profesional práctico.

#### COCINERO:

— Elaboración y condimentación de los servicios con sujeción a las instrucciones facilitadas por el Jefe de cocina.

— Asimismo, cuando las necesidades del servicio lo requieran, colaborará excepcionalmente en las tareas de limpieza de la maquinaria, de los utensilios y accesorios de cocina, siempre y cuando no lo reclamen otras funciones prioritarias.

— Lavado de verduras, pescados, etc, así como despiece de carnes Y pescados, tratando de conseguir el mayor rendimiento.

#### REPOSTERO:

— Será el cocinero que, dependiendo del Jefe de Cocina, realiza en el departamento los trabajos de repostería.

#### OFICIAL DE MANTENIMIENTO:

Es el profesional que, realiza directamente las operaciones de explotación y mantenimiento de las instalaciones y exteriores. Montaje, ajuste y puesta a punto de todo tipo de instalaciones de medida, regulación y control, simple o automático de temperatura, provisiones caudales poder calorífico, niveles o analizadores de agua y similares, etc.

Realización de los trabajos de mantenimiento de albañilería de eléctrica, fontanería, pintura, de carpintería de solados, etc, que sean necesarios en las instalaciones o en el edificio.

Supervisión de las operaciones de comprobación periódicas definidas en los reglamentos de las instalaciones y en las instrucciones técnica correspondientes, así como realización de las mismas cuando se posea carné autorizado o la operación a realizar no precise de la posesión del carné especial, haciendo que los valores definidos en ellos se mantengan dentro de los límites permitidos.

Limpieza de las salas de máquinas, instalaciones, cuadros eléctricos, transformadores, taller de bombas depósitos etc.

Montaje de estrados, tarimas, escenarios, asientos, puesta en funcionamiento de altavoces, equipo de música, proyección etc. para el normal desarrollo de actividades de ocio y animación.

Realización de pequeñas reparaciones en los dispositivos de las instalaciones mencionadas, así como en los aparatos portátiles considerados como utillaje. Cubrirá de su puño y letra los partes de trabajo y ficha de revisión y verificación de cada instrumento reparado para la correcta marcha del servicio.

#### BAÑERO:

Es el trabajador que actúa a las ordenes del Jefe del Balneario y que tiene a su cargo unos servicios de terminados, realizando las siguientes funciones:

Aplicación de los diferentes tratamientos, preparación y limpieza del material empleado en los mismos, así como limpieza de cabinas, maquinaria, aseos, suelos y demás accesorios del Establecimiento Balneario.

Atención al cliente con la máxima corrección, incluido el traslado a sus respectivas habitaciones cuando así lo soliciten.

#### CAMARERO:

Es el trabajador que a las ordenes inmediatas del Jefe de comedor y Jefe de lencería/lavandería, realizará su trabajo en comedor, cafetería, lavandería y lencería.

Sus funciones serán las siguientes:

— Realización de las labores propias del comedor y cafetería: limpieza de locales y mobiliario, repaso del material para el servicio, montaje de mesas, aparadores, etc, prestar la máxima atención al cliente desde su recepción hasta su salida, toma de comandas y servicio de los platos y consumiciones con la menor demora posible, desbrusado, limpieza y montaje del comedor.

— Realización de las funciones propias de lavandería, lencería: recogida de ropa sucia, manejo y atención de la maquinaria poniendo el máximo esmero en el trato de la ropa de los clientes.

#### CONSERJE DE NOCHE:

— Control y vigilancia nocturna de instalaciones y espacios del hotel, tanto interiores como exteriores.

— Vigilancia de las personas que entren y salgan del establecimiento dentro de su turno de trabajo.

— Atención de las peticiones de los clientes dentro de su turno de trabajo.

— Elaboración de partes diarios de incidencias.

#### AUXILIAR ADMINISTRATIVO:

Auxiliar administrativo.— Es el trabajador con iniciativa y responsabilidad restringida y subordinada a un Jefe u Oficial Administrativo.

Realiza funciones específicas de:

Realización de trabajos de mecanografía, archivo y demás actividades técnicas administrativas.

#### CONDUCTOR:

Es el trabajador que desarrolla actividades dirigidas al traslado de personas, correspondencia, mercancías y víveres, colaborando en la ordenación y reparto de las mismas. Carga de equipajes de los clientes dentro del complejo Balneario de Arnedillo.

Conducción de los vehículos de la empresa, cuidando de su conservación y limpieza.

#### JARDINERO:

Se encarga del cuidado, mantenimiento y conservación de los jardines y zonas verdes del complejo Balneario de Arnedillo, así como el adecentamiento de exteriores.

Excepcionalmente y cuando las necesidades lo requiera colaborará en la conducción de los equipajes de los clientes.

#### LIMPIADOR:

Es el trabajador que a las ordenes inmediatas de la Gobernanta, realizará las labores propias de limpieza de habitaciones y zonas comunes (camas, baños, cambios de ropa y pasillos, etc).

#### AYUDANTE DE COCINA:

Es el trabajador que a las ordenes de los Cocineros y del propio Jefe de la cocina:

— Elaboración y condimentación de los servicios, con sujeción a las instrucciones del Jefe de Cocina o cocinero cuando la complejidad de los mismos no se lo impida.

— Mantenimiento en perfectas condiciones de limpieza y funcionamiento de la maquinaria, instalaciones fijas, utensilios y accesorios propios del departamento, tales como: placas, hornos, extractores, marmitas, sartenes etc.

Son los trabajadores encargados de lavar la vajilla, cristalería, fuentes de servicios y cubiertos, batería de cocina, placas, utensilios y demás menajes propios. Tendrá especial cuidado en el manejo de este material al objeto de evitar roturas, cuidando de retener el menor tiempo posible el material sucio.

— Limpieza y distribución del material para los servicios previstos, tanto para la cocina como para el comedor, limpieza de office, instalaciones y equipo auxiliar.

#### PEON/PEON MALETERO:

Realizará labores que no requieran una cualificación especial y siempre bajo las directrices que le señale el oficial de mantenimiento.

Transporte del equipaje de los clientes dentro del complejo Balneario de Arnedillo.

#### ARTICULO 21. TRABAJOS DE SUPERIOR CATEGORIA.

En los casos de realización de trabajos de superior categoría, se estará a lo que dispone el artículo 23, apartado 1 y 2, del Estatuto de los Trabajadores.

#### ARTICULO 22.— TRABAJOS DE INFERIOR CATEGORIA.

Sólo podrán realizarse por necesidades perentorias o imprevisibles o en caso de fuerza mayor, y el trabajador afectado continuará percibiendo la totalidad de las retribuciones que le correspondan por su categoría.

Los trabajos de inferior categoría no podrán tener una duración superior a 30 días al año, y si los días fuesen consecutivos ese limite se rebajará a 20 días.