

19-2-22



CONFEDERACION NACIONAL DE FEDERACIONES Y SINDICATOS DE TRABAJADORES DE LA ALIMENTACION, LA GASTRONOMIA, LA HOTELERIA Y ACTIVIDADES CONEXAS. (CTGACH)

Afiliada a la Confederación Latinoamericana Alimentación (CLATAS) y UIS, Alimentación (FSM).

Reg. 13.010.881 - Fund. 28/10/81

Santiago, 04 de Mayo de 1990

DOCUMENTO DE PRENSA

El Consejo Directivo Nacional de la Confederación ha estimado pertinente entregar a la opinión pública lo siguiente:

Con preocupación vemos como se ha producido un aumento en la insensibilidad del empresariado del sector en los últimos meses, producto fundamentalmente de la organización en ascenso de los trabajadores. Represalias por exigir los justos derechos a través de las negociaciones colectivas, despidos arbitrarios al amparo del manoscrito artículo 155-f, persecuciones a quienes se atreven a levantar su voz, son situaciones que se ven a diario en nuestro sector.

11 despedidos y descarada persecución en el Restaurante La Naranja de Alameda, 7 despedidos y amedrentamiento en la cadena de establecimientos Il Sucesso por la constitución del sindicato en Alameda 1370, 7 despedidos en Super Sal Lobos por no aceptar cambios de contrato o por enfermedades adquiridas con el mismo trabajo, amenazas de despido si se generan sindicatos en infinidad de establecimientos, son prácticas desleales que solo buscan amedrentar a los trabajadores. ¿Este ira a ser el resultado del acuerdo marco firmado entre la CUT y la CPC. ?

No caben dudas que el mayor costo en salarios será pasado a costos de producción, cuestión que traera una seguidilla de alzas. Nuevamente seremos los trabajadores quienes sufriremos las consecuencias de estos "ajustes". Dijimos en su momento que con los empresarios no es posible llegar a acuerdos mientras no se vean señales concretas de cambios de actitud. Como sector no renunciaremos a nuestras peticiones de : salario mínimo de \$ 30.000 8 hrs. diarias de trabajo, bono de locomoción de 2 y 4 pasajes diarios, asignación familiar digna y otros. Estos son acuerdos emanados de un Congreso Nacional y muchos de ellos se han ido consiguiendo donde contamos con sindicatos.

Pese a todo lo anterior día a día se fortalece la organización. 4 acuerdos de afiliación en Punta Arenas, otros en Santiago, Serena, Valdivia, etc. Saludamos estas integraciones ya que nuestra principal preocupación sigue siendo el fortalecimiento como organización y el desarrollo de la sindicalización en el país.

También es preocupación permanente el deporte y la capacitación. Desde principios de Abril 30 equipos han jugado y compartido en un ambiente de sana diversión y esparcimiento. Hoy son 12 equipos los que disputan los primeros lugares y el título final de campeón.

En materia de capacitación más de 50 alumnos ya se han inscrito en la Segunda Escuela de Capacitación Profesional y Sindical que se iniciara la próxima semana. Cursos de Pastelería, Bar, Cocina Internacional, Administración de Bodegas y Contabilidad básica se dictaran a un costo al alcance de los bajos salarios que hoy perciben los trabajadores. Debemos terminar con la comercialización de la educación y capacitación laboral, para así contar con profesionales realmente capacitados y dispuestos a hacer esfuerzos en bien del país.

CONSEJO DIRECTIVO NACIONAL





Fund. 12/03/90

PROGRAMA DE CURSO DE SERVICIO DE BAR NIVEL BASICO.

CURSO : BAR.

OBJETIVOS GENERALES : Conocer y ejecutar las técnicas del bar.
Preparar bebidas de acuerdo a normas standar del medio hotelero.
Decorar bebidas.
Manejar un recetario que cubra las exigencias de una carta de buen nivel.

UNIDADES : Funcionamiento de un Bar.
Identificación de materiales y equipos de un Bar.
Conocimiento de técnicas de Bar.
Productos a utilizar en un Bar.
Preparación de cocteles, aperitivos y tragos flambleados.
Servicios de bebidas.
Decoración de tragos.
Recetario nacional.
Recetario internacional.
Tratamiento de clientes en una barra.
Técnicas de venta.
Conocimiento de vinos.
Tratamiento de vinos.
Tratamiento de licores, destilados y cervezas.
Preparaciones por mayor.
Bocadillos.

DURACION : El programa final tendrá una duración de 40 hrs. que serán distribuidas entre las unidades seleccionadas.

NOTA : Estos cursos han sido planificados para la preparación de garzones a nivel básico, determinándose en número de horas según los contenidos de cada unidad.

La confección de estos programas han sido elaborados por los docentes Lilian Riquelme, Alexander Báez y Luis González, a petición del Consejo Regional Magallanes de la Conf. Gastronómica de Chile.

FECHA DE INICIO: 23 de Mayo de 1990.

LUGAR : Teórico= Auditorio Corporación Municipal. J. Montt 890.
Práctico= Restaurant Old Rincon. J. Menéndez

VALOR DE LA MATRICULA : \$1.000

NUMERO DE ALUMNOS POR CURSO: 20.

HORARIO : 16 a 19 horas, de Lunes a Viernes.

AUSPICIAN : Viña Concha y Toro.





Fund. 12/03/90

PROGRAMA DE CURSO DE SERVICIOS DE COMEDORES NIVEL BASICO.

CURSO : SERVICIO DE COMEDORES

OBJETIVOS GENERALES: Aplicar las técnicas de servicio.
Desarrollar la capacidad de ventas.
Mejorar la atención hacia el público.
Crear hábitos de higiene y manipulación de alimentos y bebidas.

UNIDADES : La organización en los comedores.
Funciones del garzón.
Presentación personal.
Herramientas de trabajo
El trabajo preliminar al servicio
Montaje de mesas diversas

Tipos de servicios
Manipulación de mantelería
Dobleces de servilletas

Mesas para banquetes
Términos y vocablos en servicios.
La comanda
El desbarazado
Atención de público
Técnicas para mejorar la venta
El trabajo de equipo

La carta o el menú
Atención personalizada
Actitud de servicio.

DURACION : El programa final tendrá una duración de 40 horas distribuidas entre las unidades seleccionadas.

NOTA: Estos cursos han sido planificados para la preparación de garzones a nivel básico; determinándose en número de horas según los contenidos de cada unidad.

La confección de estos programas han sido elaborados por los docentes Lilian Riquelme, Alexander Baez y Luis Gonzalez a petición del Consejo Regional Magallanes de la Conf. Gastronómica de Chile.

Fecha de Inicio: 23 de Mayo de 1990.

Lugar: Teorico= Auditorio Corporación Municipal. J. Montt 890.

Practico= Restoran Old Rincon .J. Menendez

Valor de la Matricula : \$ 1.000.- Numero de Alumnos por curso 20.

Horario : 16 a 19 Horas de Lunes a Viernes.

Auspician: Viña Concha y Toro.-





Fund. 12/03/90

PROGRAMACION Y CALENDARIO DE PARTIDOS

1. CAMPEONATO BABY - FUTBOL

C . T . G A . C H . 1 9 9 0

FECHA : DOMINGO 06 DE MAYO.

LUGAR : GIMNACIO CLUB DEPORTIVO PESCA Y CAZA.

(JOSE MENENDEZ N. 551).

PROGRAMACION :

- 12.30 HRS. : DESFILE INAUGURAL. CLUBES PARTICIPANTES CON SUS RESPECTIVOS ESTANDARTES Y MASCOTAS.
- 12.40 HRS. : HIMNO NACIONAL.
- 12.45 HRS. : DISCURSO Y SALUDO A LAS AUTORIDADES PRESENTES.
- 12.55 HRS. : PUNTAPIE INICIAL, INICIO DEL CAMPEONATO.

HORARIO ENCUENTROS :

- 13.00 HRS. : RESTAURANT ASTURIAS V/S HOSTERIA ALMIRANTE SEÑORET.
- 13.50 HRS. : RADIO PRESIDENTE IBAÑEZ V/S HOTEL CABO DE HORNOS.
- 14.40 HRS. : RESTAURANT EL INFANTE V/S ALIMENTOS LIVINA.
- 15.30 HRS. : RESTAURANT AL-MANYE V/S SOTITOS BAR.
- 16.20 HRS. : INSTITUTO DE LA PATAGONIA V/S HOTEL MERCURIO.
- 17.10 HRS. : DINOS PIZZA V/S C.T.GA.CH.
- 18.00 HRS. : HOTEL LOS NAVEGANTES V/S REST. TURISMO EL MERCADO.
- 18.50 HRS. : REST. KING POL V/S REST. DE EXHIBICIONES DE CHILE.



Victor Contador Gomez - *Hermes Vera Vera*
 VICTOR CONTADOR GOMEZ - HERMES VERA VERA
 ENCARGADOS DE DEPORTE Y RECREACION

C . T . G A . C H .



Fund. 12/03/90

Punta Arenas 17 de Mayo de 1990.-

PROGRAMACION 3ra FECHA CAMPEONATO DE BABY/ FUTBOL
COPA C.T.GA.CH. 1990,-

13.00 Hrs.	ALIM. LIVINA	V/S	INST. DE LA PATAGONIA
13.50 Hrs.	REST. ASTURIAS	V/S	REST. EL INFANTE
14.40 HRS.	KING POLLO	V/S	DINO'S PIZZA
15.30 Hrs.	C.T.GA.CH.	V/S	REST. AL MANYE
16.20 Hrs.	HOTEL NAVEGANTES	V/S	SOTITOS BAR
17.10 Hrs.	RADIO P. IBÁÑEZ	V/S	HOTEL MERCURIO
18.00 Hrs.	SODEXHO CHILE	V/S	REST. T. EL MERCADO
18.50 Hrs.	HOSTERIA AL. SEÑORET	V/S	HOTEL C. DE HORNOS

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX O XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CALENDARIO DE PARTIDOS RONDA DE CALIFICACION

CUARTA FECHA GRUPO "A"

C.T.GA.CH. V/S SODEHO
R. MERCADO V/S SOTITOS BAR
H. NAVEGANTES V/S DINO'S PIZZA
REST. AL MANYE V/S KING POLLO

XXXXXXXXXXOXXXXXXXXXX

QUINTA FECHA

KING POLLO V/S C.T.GA.CH.
H. NAVEGANTES V/S R. AL MANYE
REST. MERCADO V/S DINO'S PIZZA
SODEXHO CHILE V/S SOTITOS BAR

XXXXXXXXXXOXXXXXXXXXX

SEXTA FECHA

C.T.GA.CH. V/S SOTITOS BAR
DINO'S PIZZA V/S SODEXHO
R. AL MANYE V/S R. DE T. MERCADO
REST. KING. POLLO V/S H. NAVEGANTES

XXXXXXXXXXXXX O XXXXXXXXXXXXX

SEPTIMA FECHA

H. NAVEGANTES V/S C.T.GA.CH.
REST T. MERCADO V/S KING POLLO
SODEXHO CHILE V/S R. AL MANYE
SOTITOS BAR V/S DINO'S PIZZA

CUARTA FECHA GRUPO "B"

ALIM. LIVINA V/S H. AL. SEÑORET
HOTEL C. DE HORNOS V/S H. MERCURIO
R. PRE. IBANEZ V/S REST. INFANTE
I. DE LA PATAGONIA V/S R. ASTURIAS

QUINTA FECHA

R. ASTURIAS V/S ALIM. LIVINA
R. PRE. IBÁÑEZ V/S I. PATAGONIA
H. CABO DE HORNOS V/S R. INFANTE
HOST. A. SEÑORET V/S H. MERCURIO

SEXTA FECHA

ALIM. LIVINA V/S H. MERCURIO
REST. INFANTE V/S H. AL. SEÑORET
I. PATAGONIA V/S H. CABO DE HORNOS
R. ASTURIAS V/S R. PRE. IBÁÑEZ

SEPTIMA FECHA DOMINGO 17 DE JUNIO

R. PRE. IBANEZ V/S ALIM. LIVINA
H. CABO DE HORNOS V/S R. ASTURIAS
HOST. A. SEÑORET V/S I. PATAGONIA
H. MERCURIO V/S R. EL INFANTE

VICTOR CONTADOR G.

ENCARGADOS
C.T.GA.



HERMES VERA