

CERTIFICACIONES LABORALES

Los trabajadores que se están desempeñando en las categorías de Maestro Pizzero y Ayudante hasta la fecha no poseen certificado alguno que avale sus conocimientos.

Acompáñenos en la posibilidad de suplir esta injusta carencia.

Estimado Socio:

En concordancia con el Convenio firmado con la Federación de Trabajadores Pizzeros Confiteros y Afines (FATPCHPyA) y el Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social (Protocolo VIII), APPYCE ya está realizando las primeras Certificaciones Laborales.

Todo aquel personal que trabaje en las categorías de Maestro Pizzero y Ayudante en las pizzerías del gremio puede ya ser evaluado y obtener así un certificado que acredite su desempeño satisfactorio. Debe acercarse a nuestra Escuela Profesional y obtendrá allí el asesoramiento adecuado. También pueden participar trabajadores/as desocupados que acrediten haberse desempeñado como AYUDANTE o MAESTRO PIZZERO/A.

La evaluación, basada en la práctica laboral, la realizan Maestros Pizzeros reconocidos por el sector y capacitados para realizar esta tarea.

El proceso de evaluación consta de una entrevista previa con el Profesor evaluador y la instancia de trabajo, que puede ser en el lugar donde se desempeña el postulante o el Centro Evaluador, que es nuestra Escuela.

Sea protagonista de este reconocimiento para los trabajadores del sector, que redundará en beneficio de su propio negocio.

Para mayor información se recomienda entrar en contacto con la Escuela Profesional de Pizzeros Empanaderos y Cocineros, Ayacucho 333 Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Tel.: (011)4952-0476/0537 escuela@appyce.com.ar

Destinatario



BOLETÍN INFORMATIVO DE LA ASOCIACIÓN DE PROPIETARIOS DE PIZZERÍAS CASAS DE EMPANADAS Y ACT. AFINES

Remitente

APPYCE

Sarmiento 1983 (C1044AAC) Ciudad Autónoma de Buenos Aires

JUNIO - JULIO 2010



CONTENIDO

SALARIO FAMILIAR	Pag 1
LEY DE ACEITES VEGETALES Y GRASAS DE FRITURAS USADOS	Pag 2
DELIVERY	Pag 3
MONOTRIBUTO	Pag 3
HABILITACIÓN MUNICIPAL	Pag 4
VUELTA A LA ACTIVIDAD	Pag 6
JORNADA DE TRABAJO	Pag 6

CARRERAS PROFESIONALES

MAESTRO PIZZERO EMPANADERO	Pag 12
COCINERO PROFESIONAL	Pag 13
BECAS	Pag 5

CURSOS CORTOS

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Pag 7
TALLADO DE FRUTAS Y VERDURAS	Pag 8
PANES Y FACTURAS	Pag 9
PERSONAL DE SALÓN	Pag 10
PASTELERÍA BÁSICA	Pag 11

CERTIFICACIONES LABORALES	Pag 14
---------------------------	--------

PRÓXIMOS FERIADOS

Este año el feriado del 17 de agosto será trasladado al **lunes 16 de agosto** regido por la Ley Nº 24.445, en el cual se conmemora el Aniversario del fallecimiento del General San Martín (1850).

El 12 de octubre será trasladado para el día **lunes 11 de octubre** regido por la Ley Nº 23.555. El Día de la Raza fue establecido en 1917 por decreto del presidente Hipólito Yrigoyen, como reafirmación de la identidad hispanoamericana. En la Argentina existe desde 2007 un proyecto de decreto Instituto Nacional contra la Discriminación, la Xenofobia y el Racismo (INADI), organismo estatal, de modificar el nombre de Día de la Raza por Día de la Diversidad Cultural Americana en Argentina.



MAESTRO PIZZERO EMPANADERO

Inicia el 11 de agosto 2010

Turno mañana

Miércoles y jueves de 9 a 12 hs.

Turno tarde

Miércoles y jueves de 17 a 20 hs.

Matrícula

Asociados	\$ 180
Ligado a la actividad*	\$ 300
Público en general	\$ 360

Cuota mensual

Asociados	\$ 180
Ligado a la actividad*	\$ 360
Público en general	\$ 480



La Carrera de Maestro Pizzero Empanadero incluye el UNIFORME sin cargo al igual que todo el material didáctico, junto con los derechos de examen y todas las materias primas. El alumno no deberá traer ningún utensilio, ni ingrediente; la escuela lo provee de todo lo necesario.

Requisitos

- Certificado de últimos estudios
- 2 Fotos 4x4
- Certificado de Aptitud Física o Libreta Sanitaria
- Fotocopia de D.N.I.

(*) Deberá presentar recibo de sueldo que lo avale.



COCINERO PROFESIONAL

Inicia el 3 de agosto 2010

Turno mañana

Martes y miércoles de 9 a 12 hs.

Turno tarde

Martes y miércoles de 17 a 20 hs.

Matrícula -anual-

Asociados	\$ 240
Ligado a la actividad*	\$ 360
Público en general	\$ 480

Cuota mensual

Asociados	\$ 360
Ligado a la actividad* \$	480
Público en general	\$ 600

La Carrera de Cocinero Profesional incluye el UNIFORME sin cargo al igual que todo el material didáctico, junto con los derechos de examen y todas las materias primas. El alumno no deberá traer ningún utensilio, ni ingrediente; la escuela lo provee de todo lo necesario.

Requisitos

- Certificado de últimos estudios
- 2 Fotos 4x4
- Certificado de Aptitud Física o Libreta Sanitaria
- Fotocopia de D.N.I.

(*) Deberá presentar recibo de sueldo que lo avale.



SALARIO FAMILIAR

Cada vez menos trabajadores pueden cobrarlo

Asignaciones

<i>Escala salarial</i>	<i>Beneficio en pesos</i>
Entre \$100 y \$2.400	\$ 180.-
Entre \$2.400 y \$3.600	\$ 136.-
Entre \$3.600 y \$4.800	\$ 91.-

\$4.800 es el tope fijado en 2008 a partir del cual se deja de cobrar la asignación familiar.- \$180.- es el importe del beneficio que se percibe por cada hijo siempre que el sueldo sea inferior a \$2.400.-

LEGISLACION LABORAL:

En este último tiempo, fuimos informando modificaciones en la Legislación Laboral.- En este momento, la Cámara de Diputados dio media sanción a dos proyectos del diputado oficialista Héctor Recalde, que modifican la ley de contrato de trabajo. En un caso es para indemnizaciones a trabajadores no registrados, y en otro a la jornada reducida de trabajo. Esta media sanción contempla que cuando correspondan indemnizaciones por despido se duplicarán para el supuesto que el trabajador no hubiera estado registrado. Y el otro proyecto referido a jornada reducida, la define como la "reducción de la jornada máxima legal" con el objeto –según Recalde- de distribuir el empleo existente con más equidad, entre más trabajadores.- Informaremos si estos proyectos se llegan a transformar en leyes obligatorias, y en ese caso desde qué fecha se aplicarán.-



LEY DE ACEITES VEGETALES Y GRASAS DE FRITURA USADOS

La ley de regulación, control y gestión de aceites vegetales y grasas de fritura usados (ley 3166) promulgada en octubre de 2009, ya está en marcha. La Agencia de Protección Ambiental comenzó a fiscalizar mediante intimaciones para acreditar la inscripción. Recuerde que la falta de inscripción es motivo de sanción.

Evite ser multado. Mediante declaración jurada, todos los generadores de aceites vegetales usados deben informar e inscribirse ante la Dirección General de Evaluación Técnica de la Agencia de Protección Ambiental. Los requisitos son los siguientes:

- 1.- Nombre completo o razón social
- 2.- Domicilio real.
- 3.- Nomenclatura catastral.
- 4.- Domicilio legal.-
- 5.- Nombre y apellido del responsable.-
- 6.- Nombre y apellido del representante legal.-
- 7.- Actividad y rubro (adjuntar constancia de habilitación municipal)
- 8.- Cantidad estimada de los aceites vegetales usados generados mensual y anualmente.
- 9.- Lugar y forma de almacenamiento.
- 10.- Modalidad de transporte y firma contratada para tal fin.
- 11.- Frecuencia de retiro.
- 12.- Operador contratado por el transportista.
- 13.- Duplicados de los recibos correspondientes a los retiros de aceite efectuados por el Transportista a la fecha de solicitud de inscripción en el Registro.

Deberán asimismo presentar al final de cada año los duplicados del Recibo Conforme emitidos por el transportista conservando los originales.

Lugar y horario de atención:

Dirección General de Evaluación Técnica – Agencia de Protección Ambiental
Dirección: Moreno 1379, Piso 2º CABA
Días y horario de atención: lunes, martes y jueves de 10 a 15.
Teléfono de contacto 4124-7900 int. 129 y 130



PASTELERÍA BÁSICA

Este curso corto es perfecto para ingresar al mundo de la Pastelería sin necesidad de tener conocimientos previos.

Aquí podrá aprender algunas de las técnicas y recetas con las que va a poder sorprender a amigos y familiares.

Temas a ver: *Batidos Livianos, Batidos Pesados, Masas de Corte, Masa de manga*

COSTOS

Asociados: \$ 110

Ligado a la actividad: \$ 210

Público en general: \$ 280

Duración: 8 clases

Carga Horaria: 3 horas por semana

Dictado por el profesor Oscar González

*Desde el **lunes 27 de septiembre** en el horario de **17.30 a 20.30 hs.***



Si nos informa su e-mail podemos adelantarle el material, horarios y fechas de cursos, Seminarios y otras novedades.

Hágalo llegar a appyce@appyce.com.ar

Muchas Gracias!!



PERSONAL DE SALÓN

En este curso de **8 clases de una vez por semana**, se verán los siguientes temas:

Funciones de Mozo y Maitre.

Calidad Total: Cliente - Cocina - Camarero.

Brigada de Salón: Sus funciones.

Fidelización del cliente.

Brigada de Cocina: sus funciones y la interrelación con el Salón.

Aptitudes del personal: Comunicación verbal, comunicación no verbal, expresiones corporales, comunicación visual y para - lenguaje.

Características de servicios a través de los años.

Comanda: Recepción, la preparación, toma de órdenes, servicio de órdenes y la despedida.

Diferentes montajes de mesas: preparación de aspectos materiales, ambiente, mesas, mesas de apoyo, alimentos y Bebidas.

Manejo de quejas y de los conflictos.

Calidad de Servicio al cliente.

Desde el **miércoles 13 de octubre de 17.30 a 19.30 hs.**

COSTOS -mensuales-:

Asociados: \$ 80

Ligado a la actividad: \$ 150

Público en general: \$ 200

Dictado por la Profesora Sandra Rojas.



DELIVERY

Ley 3131 legisla sobre delivery

Teniendo en cuenta la preocupación de todos los socios y no socios, sobre dicha norma que todavía no ha sido reglamentada y los artículos que en distintos medios informan al respecto, hemos solicitado por intermedio del Dr Alberto Maquez una entrevista con el Vicepresidente 1º de la Legislatura y con el Subsecretario de Gobierno para explicarles nuestro punto de vista.

A su pedido les hemos acercado una nota con sugerencias para la reglamentación de dicha ley y les hemos expresado toda nuestra colaboración al respecto

En su momento hemos solicitado a los socios su aporte para conocer los puntos de vista de los interesados, a fin de trasladarlos a los legisladores, pues la realidad y necesidades de los contribuyentes entendemos que debe ser tenida en cuenta.-

MONOTRIBUTO:

A partir de septiembre, los monotributistas de las categorías más altas deberán completar por la Web una declaración jurada para informar a la AFIP datos referidos a los gastos que les demanda el desarrollo de sus actividades. Tendrán que detallar cuáles fueron sus consumos en electricidad y alquileres que son parámetros utilizados para determinar la categoría correspondiente. Según informaron fuentes del organismo, los contribuyentes tendrán que consignar la información referida a los dos últimos cuatrimestres.- La ley, que rige desde enero ajustó los montos de facturación tope para mantenerse dentro del sistema simplificado, sin tener que saltar al régimen general que incluye la inscripción en el IVA, la declaración anual de ganancias y el pago del aporte provisional de autónomos.



HABILITACION MUNICIPAL

A LA HORA DE TENER UN NEGOCIO ES CLAVE QUE ESTÉ HABILITADO

Un fondo de comercio son instalaciones, nombre, antigüedad, clientela, reputación, insignia, marca, derecho al local en el caso que sea fundamental para el funcionamiento del mismo el lugar físico donde se desarrolla la explotación comercial, asiento del fondo de comercio, todos los demás derechos derivados de la propiedad comercial y fundamentalmente es la habilitación municipal.

A la hora de una transacción, tanto el vendedor como el intermediario de la operación deben darle al comprador todas y cada una de estas seguridades. El primer punto a tener en cuenta es la PUBLICACION DE EDICTOS normada por la Ley 11867. El profesional matriculado interviniente deberá publicar en el Boletín Oficial de la Capital Federal o Provincia respectiva y en otro diario o periódico del lugar en que funcione el comercio, debiendo indicarse en este aviso nombre y domicilio del vendedor, del comprador y del matriculado interviniente, y especificar fundamentalmente y con extremada atención todos y cada uno de los datos que figuran en la habilitación, a saber, rubros, códigos, dirección exacta del local en cuestión y número de expediente.

De esta manera el comprador se asegura de hacer una transacción que tenga efectos hacia terceros, o sea libre de toda deuda. Pero además resguarda su inversión el comprador, y con la publicación de la ley antes mencionada, se asegura el derecho a poder transferir la habilitación municipal que el establecimiento posea.

Para poder obtener la habilitación el comprador deberá contar con la siguiente documentación:

Fotocopia del título de propiedad o contrato de locación o cesión de uso.
Fotocopia de inscripción de ingresos brutos y último recibo de pago del mismo,
Fotocopia de inscripción de DGI,



PANES Y FACTURAS

Livianas, crocantes y doradas, esa es la consigna. El éxito depende de la preparación de la masa y el tiempo de horneado. Por lo tanto, unos secretitos para conseguir el éxito al realizarlas vendrán de maravillas para empezar a trabajar y hacerle la competencia leal a las mejores panaderías.

Masa básica para facturas con grasa

Masa básica con variantes

Formas de trabajar la masa

Panes Saborizados

Panes tradicionales

Panes saborizados y rellenos

Galletas, galletitas y grisines crocantes



Desde el **Jueves 12 de agosto de 17 a 20 horas.**

En **8 clases** de una vez por semana.

Profesor: Pablo Audisio

COSTOS -mensuales-:

Asociados: \$ 110.

Ligado a la actividad: \$ 210.

Público en general: \$ 280



Recuerde anotarse previamente llamando a la Escuela APPYCE, o acercándose a la misma para reservar su lugar en este curso



BOLETÍN INFORMATIVO DE APPYCE

Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Act.Afines
JUNIO - JULIO 2010

TALLADO DE FRUTAS Y VERDURAS

Hace falta muy poco para transformar un simple rábano, una zanahoria o una calabaza en fantásticos objetos decorativos para la mesa: flores, hojas, recipientes tallados, y tantas otras maravillas. La decoración con frutas y verduras ofrece insospechadas posibilidades.

Un melón se transformará en un hermoso cisne.

Una sandía se convertirá en una hermosa canasta.

Pero eso no es todo: en este curso también aprenderá a crear variedad de flores con verduras talladas.

Con algo de habilidad y de entrenamiento conseguirá sorprender a todos y se transformarán, en bellísimas decoraciones para su mesa.

Le enseñaremos el paso a paso de este maravilloso arte.

Cualquier persona puede aprender.

COSTOS

Asociados: \$ 100

Ligado a la actividad: \$ 200

Público en general: \$ 260

Duración: 4 clases

Carga Horaria: 3 horas por semana

*Desde el **lunes 9 de agosto** en el horario de **17 a 20 hs.***

*Dictado por la profesora **Mirta Galeano.***

Recuerde anotarse previamente llamando a la Escuela APPYCE, o acercándose a la misma para reservar su lugar en este curso



BOLETÍN INFORMATIVO DE APPYCE

Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Act.Afines
JUNIO - JULIO 2010

Fotocopia del DNI del comprador el cual será el nuevo titular de la habilitación,
Fotocopia del reglamento de copropiedad si pertenece a una propiedad horizontal,
Fotocopia del estatuto social si fuere necesario acta de designación de autoridades con firmas certificadas.

En caso que el comprador sea una sociedad en vez de una persona física, fotocopia del último recibo de ABL, si hay apoderado fotocopia del poder que lo habilita para tal función, plancheta y libro de actas existentes, cese de ingresos brutos del vendedor en el domicilio del comercio en cuestión dado que es un instrumento fundamental y absolutamente necesario para llevar a cabo la transferencia de la habilitación en cuestión.

El intermediario matriculado es solidariamente responsable conjuntamente con el vendedor frente al comprador de que este pueda obtener el permiso tan codiciado, debiendo garantizarle y poniendo a disposición toda la documentación necesaria.

BECAS PARA LAS CARRERAS PROFESIONALES



Recuerde que para acceder a las Becas que destina Escuela APPYCE para sus socios debe tener la cuota mensual abonada y no poseer deudas. Ante cualquier duda de cómo hacer para acceder a ellas, no dude en ponerse en contacto con la



Escuela APPYCE a los teléfonos 4952-0476 / 0537 o vía mail a escuela@appyce.com.ar



BOLETÍN INFORMATIVO DE APPYCE

Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Act. Afines
JUNIO - JULIO 2010

VUELTA A LA ACTIVIDAD



ANSES informa que si es jubilado del Régimen de Reparto:

PUEDEN REINGRESAR A LA ACTIVIDAD TANTO EN RELACION DE DEPENDENCIA como en carácter de autónomo, SIN QUE SE SUSPENDA EL SERVICIO.

Excepto si su jubilación es por invalidez y vuelve a la actividad bajo relación de dependencia, y si el

beneficio fue otorgado por un régimen diferencial y vuelve a trabajar en la misma actividad.

Al reingresar a la actividad tiene la obligación de efectuar aportes, destinados al Fondo Nacional de Empleo.

ANSES recuerda que el jubilado no podrá solicitar reajuste o mejorar la prestación originaria por los nuevos aportes realizados.

JORNADA DE TRABAJO:

Ley 26597



Sancionada el 19 de mayo de 2010.
Publicada el 11 de junio 2010 en B.O.

Con excepción de Directores y Gerentes, todos los trabajadores y empleados tienen derecho a cobrar horas extras, si trabajan más horas que las que fija la ley.

Esta norma regirá desde el 19 de junio de 2010.



BOLETÍN INFORMATIVO DE APPYCE

Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Act. Afines
JUNIO - JULIO 2010

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

En respuesta a las exigencias del artículo 21 del Código Alimentario Argentino, se capacitará a manipuladores de alimentos, quienes serán registrados para ser habilitados como tales y desarrollar las tareas ante las autoridades sanitarias del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y el Ministerio de Salud de la provincia de Buenos Aires.

Puntos relevantes a tratar en el curso:

Generalidades. Higiene Personal. Agentes Contaminantes. Físicos, químicos, biológicos.

¿Qué es una enfermedad alimentaria?

Prevención de enfermedades alimentarias.

Formas de conservación de los alimentos.

Disposiciones y almacenamientos de desperdicios y basura.

Control en la recepción de las materias primas.

Almacenamiento para diferentes alimentos, forma de rotación, depósitos con tarimas y estanterías.

Conservación a bajas temperaturas.

Descongelamiento.

Contaminación cruzada.

Equipamiento y ambiente.

Limpieza, lavado y desinfección.

Control de plagas.



COSTOS

Asociados: \$ 40

Ligado a la actividad: \$ 75

Público en general: \$ 100

Desde el **lunes 6 de septiembre** en el horario de **17 a 20.30 hs.**

Duración: 3 clases

Carga Horaria: 3 1/2 horas por semana

Requisitos previos: *Fotocopia de DNI y de la constancia de CUIL. Deben ser entregados en la Escuela APPYCE con un plazo máximo a las 48 hs. hábiles previas a comenzar el curso.*