

Ferdin Aro di

Bautista

Alfaro

~~Fernando~~

I. P. R. A. M.

Derecho laboral y Mercantil.

Prof. Gerardo Barríos:

Gto. Perito en Administración de Empresas.

Artículo 57 - Comentario:

En este artículo se habla a cerca de el reglamento interior de trabajo, explica de que se trata y las bases que debe tener.

Artículo 58 - Comentario:

Explica que aquella empresa con más o 10 empleados está obligado a realizar el respectivo reglamento.

Artículo 59 - Comentario:

habla que todo reglamento elaborado para una empresa se debe aprobar por la Inspección General de Trabajo. y debe darse a conocer 15 días antes que entre en vigencia.

Artículo 60 - Comentario:

Dice que las normas de dicho reglamento deben ser en beneficio y para la marcha de la empresa, así como normas de higiene y en caso de primarios auxilios, normas para todos los aspectos en general.

Restaurante Delicias Chapinas

Reglamento interno de trabajo:

1. La hora de entrada será a las 08:00 AM, y la hora de salida a las 09:00 PM.
2. El día domingo se tomará descanso para todos los empleados.
3. A la hora del almuerzo se tomará por turnos y grupos empezando a las 11:30 y terminando a las 02:30 pm. quedando así: de 11:30 a 12:30 almorzarán 5 meseros, 2 cocineros, 1 recepcionista y 2 de limpieza, de 12:30 a 1:30, lo hará un grupo igual al anterior y de 1:30 a 2:30 4 meseros y 2 cocineros lo harán, cada grupo tiene 1 hora.
4. Para el pago de Salarios, se realizará cada 28 de cada mes, lo podrán cobrar todo el día y será recogido en la agencia mas cercana de BANRURAL.
5. Evitar retrasos en las horas de entrada y de almuerzo, en caso de suceder deberá justificarlas.
6. En caso de algún problema o sugerencia, avisarse a el gerente general.
7. Evitar cualquier tipo de broma pesada, o que denigre al personal o al restaurante en general.

8. Evitar mayor contacto con los compañeros y clientes, debido a el Covid-19.

9. Ser atentos y cordiales con los compañeros y con los clientes.

10. Los permisos solicitarlos con 5 días de anticipación.