

IPRAM

Gerardo
Barrios

Derecho
Laboral y
Mercantil

Tarea 03 III Blog

Reglamento
interno del trab.

Alicia Lizeth
Castillo de León

Reglamento de Trabajo Segun ley laboral guatemalteca

Definición.

Sobre las normas que rigen internamente las actividades de trabajo existen desacuerdos sobre la aplicabilidad de los reglamentos del trabajo. Es decir, hasta que punto el reglamento de trabajo obliga a un empleado sobre todo en las disposiciones que afectan los derechos previamente conferidos, o de tal manera que emanan del mismo Contrato individual de trabajo.

Segun el artículo 57 del Código de trabajo de Guatemala, regula que el reglamento interior de trabajo es el conjunto de normas elaborado por el patrono, que van de acuerdo con las leyes, reglamentos, pactos colectivos y Contratos Vigentes que lo afectan, con el unico fin de crear y regular las normas a las que debe ser sujeto el trabajador.

La doctrina considerada que para ubicar al reglamento interior de trabajo en una determinada categoría, se dice que es necesario establecer:

DD MM AA
Si en la Colaboración del reglamento Interno de trabajo, participa el personal subordinado laboralmente y el empresario, se está frente a un acuerdo de Voluntades de Carácter Colectivo, en una manifestación que encierra a toda la empresa, por lo cual el reglamento de trabajo se encuentra en el derecho colectivo de trabajo.

Ahora bien si la reglamentación, se define como una manifestación de la Voluntad unitateral del empresario, como bien el director de la empresa, obtendrá un poder normativo que tiene en la acción del trabajo, dicho reglamento se localiza dentro del derecho Individual de trabajo.

Reglamento Interno de "Restaurante el Sazón"

Capítulo I Jornada y horario de trabajo.

- ① La jornada ordinaria de trabajo es de ocho horas diarias, horario de trabajo es el siguiente:
- ② ✓ De lunes a viernes de 8:00 am a 4:00 pm horas incluido los 60 minutos de refrigerio.
Días sábado y domingo Descanso.

Capítulo II

Hora y lugar de inicio.

- ③ ✓ Los trabajadores en la hora de ingreso tendrán una tolerancia clara de 15 minutos y un máximo acumulable mensual de sesenta minutos.
Cada trabajador deberá estar en el área que se le indique, según gerente de personal del Restaurante.

Capítulo III

✓ Tipos de trabajo y Categoría de salario.

④ Trabajo	Salario.
Cocineras Internas	Q 2,050.00
Chef y Cocineros	Q 2,500.00
Meseros	Q 2,100.00
Recepcionista	Q 2,100.00
Bar-tender (elabora bebidas)	Q 2,000.00
personal de seguridad	Q 1,500.00

Capítulo IV

Lugar, día y hora de pago.

- ⑤ Los empleados recibirán dicho salario por medio de un depósito en una cuenta monetaria personal, los días 28 de cada mes.

Capítulo V

Disposiciones disciplinarias

Artículo 6: el uniforme deberá ser utilizado en todo momento del horario laboral, falta o incumplimiento, sanción correspondiente.

Artículo 7: Queda estrictamente prohibido fumar dentro de las instalaciones del restaurante.

Artículo 8: La salida del personal fuera de las instalaciones, será únicamente durante su horario de comida o por alguna razón especial.

Artículo 9: por cuestiones de seguridad cada trabajador del restaurante, deberá ser sujeto a una revisión al momento de su entrada por el personal de seguridad.

Capítulo VI

La designación de las personas.

Artículo 10: El restaurante podrá aplicar sanciones a los trabajadores que no cumplan con los mencionados en este reglamento.

Artículo 11: Los días de descanso se efectuarán, cuando algunos de sus compañeros trabajadores laboren en vez de otros.

Normas especiales pertinentes.

Artículo 12.- Ningún visitante podrá pasar a la zona de cocina.

Art. 13.- El único lugar de acceso para clientes son los lugares para comer y demás servicios.

Artículo 14.- Se deberá brindar un servicio eficiente y con prontitud teniendo siempre como prioridad no hacer esperar al cliente por más de 5 minutos.

Artículo 15.- El estacionamiento del restaurante está disponible para los clientes y el personal.

Artículo 16.- Será responsabilidad de cada empleado la limpieza inmediata del lugar que atiende.

Artículo 17.- La imagen del comedor y demás instalaciones es importante ya que ello brinda confort y prestigio al restaurante.

Artículo 18.- Los baños de mujeres y hombres deberán mantenerse en las mejores condiciones de sanidad por cortesía y educación.