

NORMAS DEL PERSONAL

RESTAURANTE NOCHES DE COLOMBIA



Con el fin de mejorar cada día la calidad de nuestros servicios, el restaurante se permite recordar algunas normas que deben ser tenidas en cuenta para todo el personal

- Se debe presentar puntual a su trabajo, si no puede asistir a trabajar debe notificarlo a su supervisor con 24 horas de anticipación, esto con el fin de poder conseguir su reemplazo para ese turno. Las ausencias o retardos por causas de salud, deben ser justificadas con pruebas de cita o receta médica.
- Es obligatorio para todo el personal el uso de calzado antideslizante ya que las labores que se realizan en el restaurante presentan un alto nivel de riesgo en resbalarse y por esa razón es necesario el uso del calzado adecuado en el lugar de trabajo
- La alimentación solo se debe realizar en el área asignada para hacerlo. En ocasiones se consumen alimentos en la zona del mostrador y esto está terminantemente prohibido. Esta área debe estar libre de alimentos, bebidas y botellas de agua, que inclusive se tiran a la basura sin haberse consumido en su totalidad.
- La presentación personal es fundamental en todo negocio donde exista contacto directo con los clientes, por lo tanto se debe utilizar maquillaje formal, ropa debidamente planchada, delantal siempre limpio, e igualmente la presentación de las manos y uñas debe ser impecable, en el caso de las mujeres cabello debidamente recogido.
- El pantalón debe ser de color negro, formal, que cubra parte del zapato, las medias igualmente negras y largas. En el caso de pantalones Jean, *deben ser bota recta*, no deben llevar anuncios, decoraciones en bolsillos o partes de él.
- Está prohibido utilizar pulseras, anillos, aretes grandes o largos, relojes e incluso uñas acrílicas, debido que al trabajar y/o manipular con alimentos estos son un peligro potencial si por accidente cayeran en la comida.

- El uso del celular esta restringido en el horario de trabajo, los aparatos electrónicos debe permanecer guardados, por lo tanto si existe alguna *necesidad importante* de algún familiar o allegado en comunicarse, este puede llamar al teléfono del restaurante donde se tomará su recado en breve. (*Solo el personal de administración se le permite el uso del celular, y este debe ser utilizado estrictamente en lo relacionado con su labor*)
- Está prohibido ofrecer bebidas o alimentos gratis, inclusive a los proveedores o distribuidores que traen mercancía al restaurante, en todos los casos se debe tener el permiso del supervisor
- Se debe registrar en caja todo alimento o bebida que sea servido o llevado a las mesas *sin excepción*, ya sea que el empleado sea responsable del servicio o no, cualquier pedido debe estar registrado ya que de esta manera se evitan malos entendidos e inconvenientes a la hora de facturar la cuenta.
- Es el deber de todo trabajador **asistir** a las reuniones informativas para las cuales son convocados, ya que se realizan con el ánimo de mejorar el desempeño y las condiciones de trabajo, lo cual solo se logra con la participación de todos y cada uno de los empleados.
- Debe existir siempre un lenguaje correcto y una actitud de respeto hacia los compañeros de trabajo, supervisores y sobre todo hacia los clientes. No se tolerarán los excesos de confianza o de mal gusto, igualmente las malas actitudes o expresiones ofensivas, todo esto está rotundamente prohibido pues lo único que logran es afectar las buenas relaciones que deben existir al interior de nuestro lugar de trabajo.
Por lo anterior está restringido que algún familiar y/o novio(a) trabajen juntos en el mismo restaurante.

Les solicitamos muy comedidamente tener en cuenta estas normas con el fin de mantener el orden y obtener los mejores resultados en el trabajo, el desacato a cualquiera ellas, estará sujeto a medidas disciplinarias que incluyen amonestaciones, advertencias, suspensiones o despido.

Atentamente: *Administración Restaurante Noches*

He leído y entendido estas normas

Firma del empleado _____