

**Tercero Medio B, Planificación de la producción****Bernardita Barraza Rojas, Guía N° 3**

Unidad: Administración Gastronómica	Nº de lista:	Fecha:
Nombre completo de la alumna:	Gastronomía	3ºB
Objetivo: Obtener información sobre legislación laboral y trabajo en cocina.	Puntaje:30	Nota:

Indicaciones

- .-Enviar a correo electrónico:
bernardita.barraza@colegioprovidencialaserena.cl
 - .-El formato para entrega de la información es en Word.
 - .-Realice el informe escrito con letra arial (12)
 - .-Formalidad en el trabajo.(Guía)
 - .-Respete espacios y márgenes.
 - .-Puede ser apoyado con esquemas, mapas conceptuales e imágenes.
 - .-Te puedes apoyar por los siguientes **LINK...**
- a.-Leyes laborales.cl**
b.-Administración .cl

1.- Ante una entrevista de trabajo, ¿ Cómo debemos presentarnos tanto en la parte comunicacional y en presentación personal?... (5puntos)

2.- ¿Qué son los recursos humanos y cuál es la función dentro de las empresas gastronómicas?(5puntos)

3.-¿Qué son las leyes laborales y para qué nos sirven? (5puntos)

4.- Defina los siguientes conceptos (10 puntos)

- a.-ACH
- b.-AFP
- c.-FONASA
- d.-ISAPRE
- e.-Seguro de cesantía

5.- ¿Por qué es importante el LIDERZGO en las empresas gastronómicas? (5 puntos)

