**Tercero Medio B, Planificación de la producción**

**Bernardita Barraza Rojas, Guía Nº 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](mailto: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) |