

UD 14: RECURSOS HUMANOS

En una empresa se llevan a cabo muchas actividades, y quizás no todas puedan ser realizadas por una sola persona. Si necesitas **contratar trabajadores**, tienes que tener muy claro qué tareas van a realizar y qué responsabilidades van a tener porque los trabajadores suponen un coste para la empresa y para una empresa pequeña es un coste elevado.

Hay **actividades** que por sus características se pueden subcontratar, lo común es que se subcontraten funciones que solo requieren de unas cuantas horas, y que no sean actividades claves para la empresa.

Los servicios más comunes que se suelen subcontratar son:
Limpieza, mantenimiento, labores administrativas (gestoría), mensajería...

Para poder ajustar el número de trabajadores necesarios u horas a subcontratar, hay que saber cuántas horas la empresa va a estar abierta y qué funciones no están cubiertas por los socios que van a trabajar en la empresa.

HORARIO DE LA EMPRESA

Elabora el horario de apertura de la empresa, puedes tomar como referencia la siguiente plantilla:

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	TOTAL
MAÑANA								
TARDE								
TOTAL								

Piensa cuáles de las horas que has puesto pueden ser de alta demanda y quizás tengas que contratar plantilla extra:

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	TOTAL
ALTA DEMANDA								
TOTAL								

FUNCIONES A REALIZAR

En una empresa existen una variedad de tareas y funciones a realizar, algunas las realizarán los socios si trabajan en la empresa pero otras habrá que contratar o subcontratar porque no se tienen los conocimientos adecuados o porque a los socios les falta tiempo para realizar todas las tareas. Por lo que vamos a responder a las siguientes preguntas:

- ¿Cuáles son las funciones necesarias en la empresa?
- ¿Cuántas pueden hacerse por socios o trabajadores o cuáles se pueden subcontratar?
- ¿Cuántos trabajadores necesito aparte de los socios?

Podemos responder a estas preguntas, rellenando la siguiente tabla:

FUNCIONES NECESARIAS EN LA EMPRESA	TRABAJADOR/SOCIO/ SUBCONTRATA	PERSONAS NECESARIAS

PERFIL DE LOS TRABAJADORES

Vamos a diseñar un perfil profesional por cada trabajador que necesitamos en la empresa.

El primer paso para definir el perfil de un trabajador es decidir qué tareas queremos que realice ese trabajador. Una vez definidas las funciones, hay que decidir qué **capacidades, formación y experiencia** queremos que tengan los trabajadores.

Por cada perfil de trabajador rellena se va a rellenar una tabla como la que sigue:

NOMBRE DEL PUESTO:	
DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO / FUNCIONES • • • • • • •	
Formación Requerida:	
Experiencia:	
Capacidades:	
Sueldo bruto a pagar al mes: (MÍNIMO 950€/MES EN 14 PAGAS)	

A continuación se muestra un ejemplo de un perfil profesional para un camarero realizado por alumnado de segundo de bachillerato:

NOMBRE DEL PUESTO: CAMARERO RESTAURANTE-BAR

IDENTIFICACION DEL PUESTO

Persona de la que depende: responsable de marketing/ventas

DESCRIPCIÓN GENERAL: La labor del camarero/a del restaurante/ bar es realizar la puesta a punto del comedor restaurante y del bar, así como atender y servir a los clientes, cumpliendo las normas establecidas en cada situación, utilizando las técnicas e instrumentos necesarios, con el objetivo de alcanzar el máximo nivel de calidad y rentabilidad para el establecimiento

DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO/FUNCIONES:

- Realizar el aprovisionamiento y controlar consumos de bebidas
- Asesorar sobre bebidas, prepararlas y presentarlas
- Preparar y poner a punto el comedor del restaurante y/o del bar.
- Preparar y presentar aperitivos sencillos.
- Preparar y realizar las actividades de preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.
- Preparar las mesas, platos, cubiertos, vasos, aceiteras...etc.
- Tomar los pedidos.
- Satisfacer las necesidades del cliente.
- Llevar a la mesa la cuenta.
- Cobrar cuentas.
- Informar y asesorar al cliente si pregunta.
- Utilizar técnicas de ventas: Upselling y Crossselling
- Informar de cualquier inconveniente.
- Velar por la buena imagen y un servicio de calidad a los clientes.

Requisitos:

Nivel académico: Técnicos en servicios de restauración.

Inglés: mínimo B1.

Se valorará experiencia en el sector.

Se valorará curso de sumiller.

Se requerirá el curso de manipulador de alimentos.

Capacidades esperadas:

Capacidad de organización, autocontrol y trabajo en equipo.

COSTE DE LOS TRABAJADORES

Una vez que sabemos cuántos trabajadores vamos a contratar de cada perfil vamos a calcular los costes salariales, para ello hay que considerar que el salario anual son 14 pagas de un mínimo de 950€ y que habrá que calcular también el coste de la seguridad social que se va a estimar el 35% del salario.

Considera que los socios son trabajadores contratados, aunque sean autónomos van a tener que ganar un sueldo para vivir.

Para facilitar el cálculo se va a hacer con ayuda de una tabla:

nombre del puesto del trabajador	Número de trabajadores en ese puesto	salario anual para el puesto de trabajo	seguridad social	Total
TOTAL COSTE TRABAJADORES:				

COSTE DE LAS EMPRESAS SUBCONTRATADAS

las empresas subcontratadas van a cobrar una cantidad fija al mes por prestar un servicio en función del número de horas que facturen a la empresa.

Busca en internet, cuánto suelen cobrar las empresas que quieres subcontratar y rellena la tabla:

SERVICIO SUBCONTRATADO	HORAS AL MES	COSTE MENSUAL
TOTAL		

A continuación puedes ver el genially del tema, pinchando en el siguiente link:

<https://view.genial.ly/609b923df249ef0d2e35b91f/interactive-content-ud-14-necesidad-rrhh>