EMPRESA Y DISEÑO DE MODELOS DE NEGOCIO · 2º BACHILLERATO

UNIDAD 6

# LA GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS

Presentación resumen del tema

Economía con Inma · economiaconinma.com

# ¿De qué trata este tema?

En este tema nos vamos a centrar en el departamento de recursos humanos y sus funciones. El departamento de RR. HH. va a tratar todo lo relacionado con los trabajadores y su relación laboral con la empresa, desde la planificación de la plantilla hasta la evaluación del desempeño, pasando por…

MAPA DEL TEMA


| | |
|---|---|
| 6.1 | El departamento de recursos humanos |
| 6.2 | Reclutamiento, selección y evaluación de personal |
| 6.3 | Motivación y formación |
| 6.4 | Teorías de la motivación: Maslow y Herzberg |
| 6.5 | Funcionamiento de equipos ágiles |
| 6.6 | Habilidades demandadas por el mercado de trabajo |
| 6.7 | Relación laboral y normativa |
| 6.8 | Contratación |
| 6.9 | Políticas de igualdad e inclusión en las empresas |
| 6.10 | Elementos básicos de las nóminas |

# 6.1 El departamento de recursos humanos

> *El departamento de recursos humanos (RRHH) es el encargado de todo lo relacionado con los trabajadores de la empresa, es decir lo relacionado con el factor trabajo, desde el primer contacto en un…*

**NOMBRE DEL PUESTO: COCINERO**

**IDENTIFICACION DEL PUESTO**
Persona de la que depende: Jefe de cocina
Dependen de él: ayudantes de cocina
Nº de empleados a su cargo: de 3 a 5

**DESCRIPCIÓN GENERAL:** Los/as cocineros/as se encargarán de la elaboración de los platos incluidos en la oferta culinaria (menú, carta, etc.) de nuestro restaurante, teniendo en cuenta los sistemas, procedimientos y normas para lograr la rentabilidad y calidad fijados. Organizarán y desarrollarán todas las actividades de preparación y puesta a punto de su área de trabajo, equipos, materiales, herramientas, utensilios, materias primas y productos.

**DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO/FUNCIONES:**

- Ejecutar las elaboraciones culinarias.
- Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas.
- Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones.
- Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria.
- Determinar las necesidades para la producción en cocina.
- Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas.
- Limpiar y mantener la cocina y almacén.
- Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- Informar al superior de los productos más vendidos y los que menos se venden.

**Requisitos:**

- Nivel académico: FP grado medio en cocina y gastronomía.
- Se valorará experiencia

Capacidad de organización, autocontrol y trabajo en equipo.

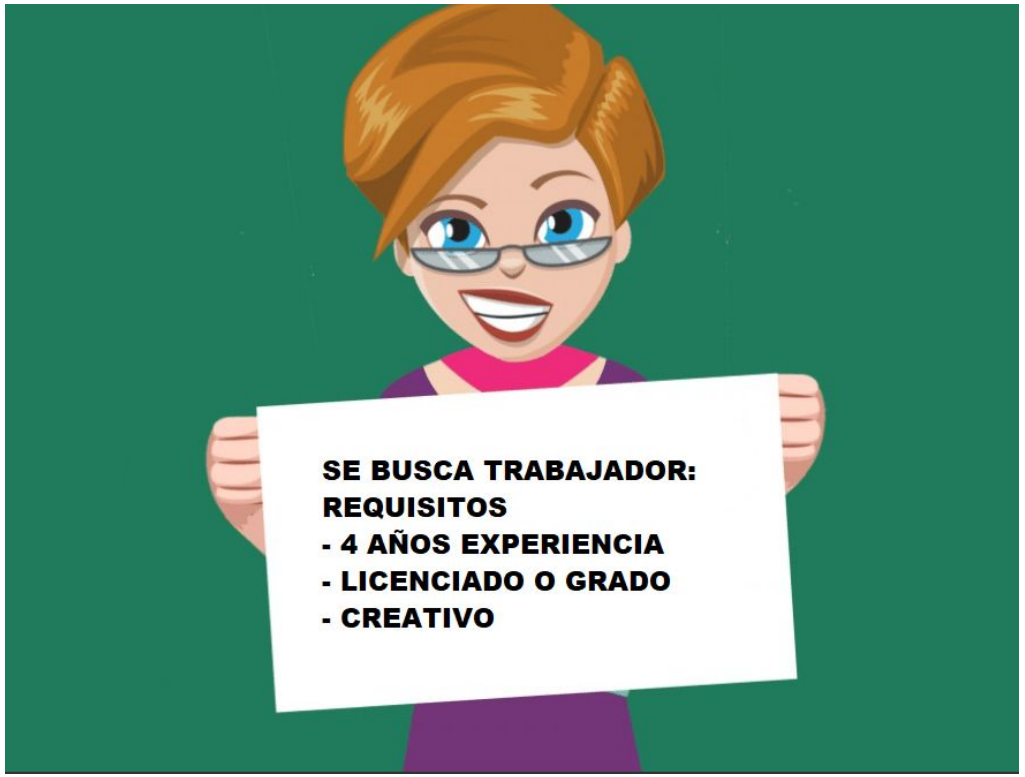
**Tipo de contrato: f**ormativo en prácticas.

# 6.2 Reclutamiento, selección y evaluación de personal

> *El reclutamiento y la selección de personal es una de las funciones del departamento de recursos humanos.*

IDEAS CLAVE

- Reclutamiento
- Selección
- Evaluación
- Rendimiento
- Competencias
- Actitudes



# 6.3 Motivación y formación

> *Tener trabajadores motivados es muy importante para la empresa, porque al estar contentos en la empresa van a ser más productivos y va a haber menos conflictos.*

IDEAS CLAVE

- Motivación
- Formación
- La formación como herramienta de motivación
- La formación mejora el rendimiento y la productividad



# 6.4 Teorías de la motivación: Maslow y Herzberg

## IDEAS CLAVE

- Pirámide de necesidades de maslow
- Teoría de la motivación de herzberg



# 6.5 Funcionamiento de equipos ágiles

> *Los equipos ágiles son grupos de trabajo que se organizan de forma flexible, autónoma y muy orientada a resultados.*

IDEAS CLAVE

- El ciclo ágil paso a paso. ¿cómo trabaja un equipo ágile?
- Planificación breve
- Sprints o ciclos cortos
- Reuniones diarias (daily meeting)
- Revisión del sprint
- Retrospectiva



# 6.6 Habilidades demandadas por el mercado de trabajo

> *El mercado laboral del siglo XXI exige una combinación equilibrada de competencias técnicas y habilidades personales.*

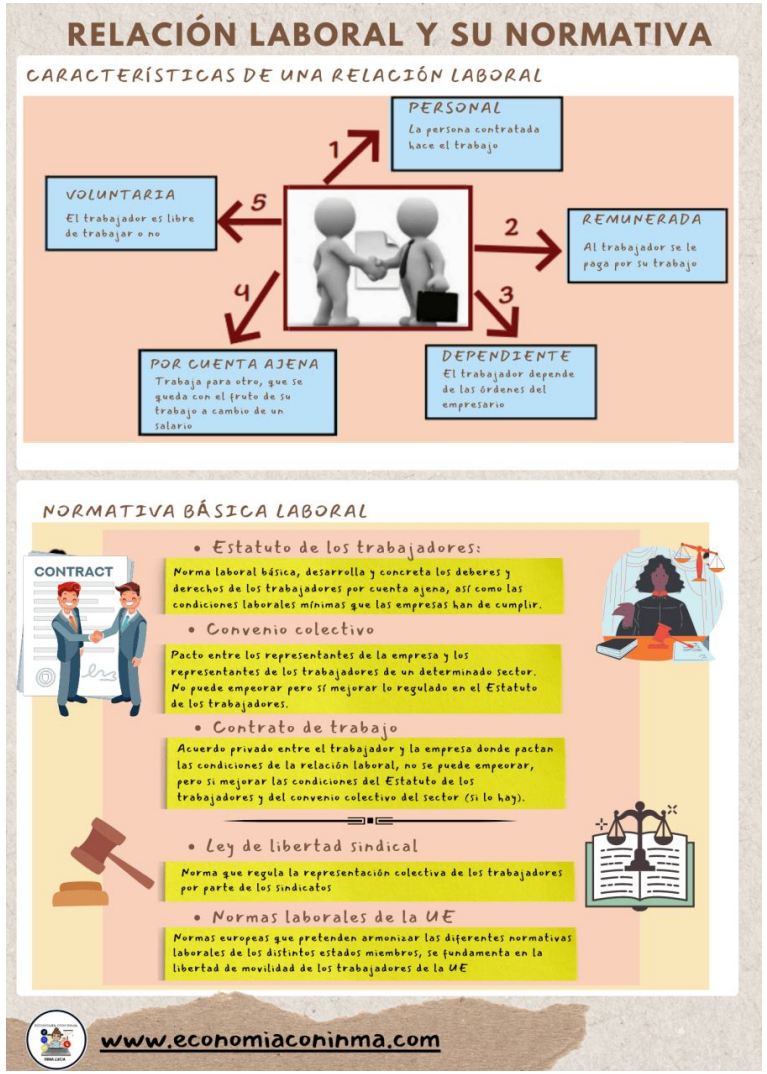
## IDEAS CLAVE

- Hard skills más demandadas
- Soft skills más demandadas



# 6.7 Relación laboral y normativa

> *Cuando se trabaja por cuenta ajena, es decir contratado por una empresa, se dice que hay una relación laboral.*



# 6.8 Contratación

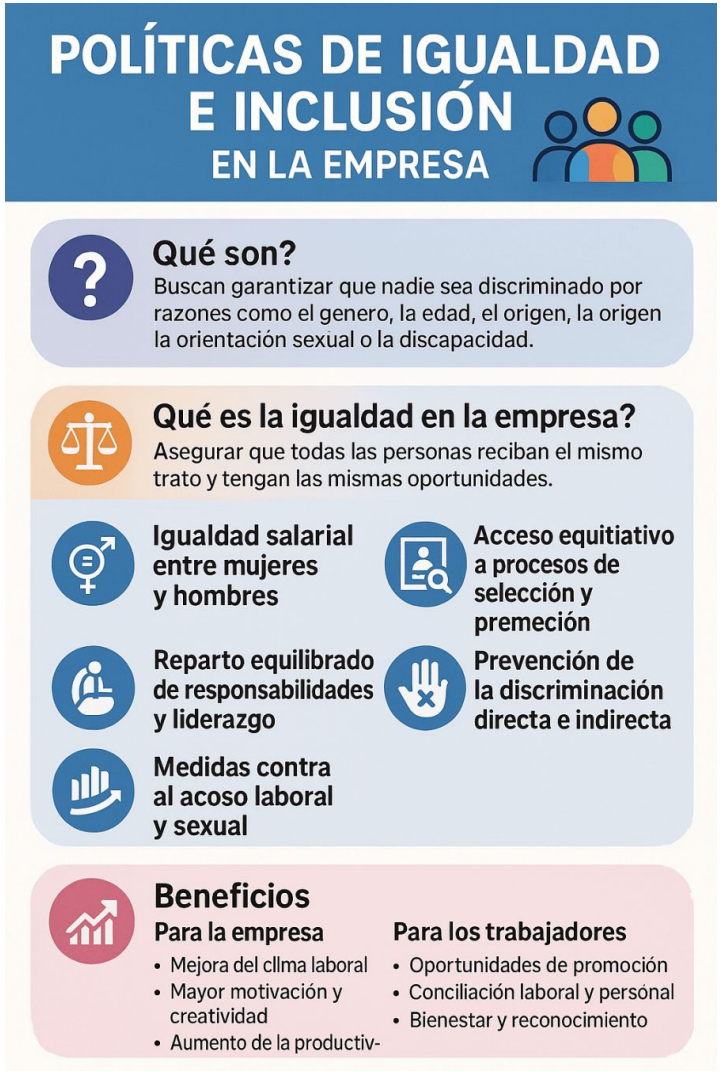


# 6.9 Políticas de igualdad e inclusión en las empresas

> *también deben crear entornos de trabajo justos, seguros y respetuosos, donde todas las personas tengan las mismas oportunidades.*

IDEAS CLAVE

- ¿qué es la igualdad en la empresa?
- ¿qué es la inclusión laboral?
- Políticas de igualdad e inclusión
- Selección y contratación
- Conciliación
- Formación

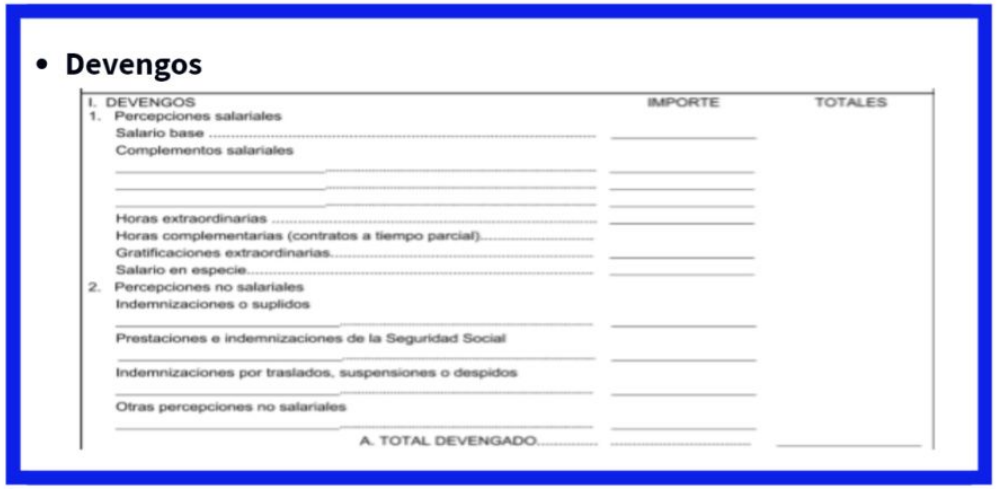


# 6.10 Elementos básicos de las nóminas

> *Entre las características de una relación laboral por cuenta ajena está que debe ser remunerada es decir que el empresario debe pagar al trabajador por su trabajo, al conjunto de todas las…*

IDEAS CLAVE

- Salario base y complementos
- Salario bruto y salario neto
- Nómina
- Encabezado
- Devengos
- Deducciones



# ¿Lo has entendido? Comprueba que sabrías explicar…

- ☑ El departamento de recursos humanos
- ☑ Reclutamiento, selección y evaluación de personal
- ☑ Motivación y formación
- ☑ Teorías de la motivación: Maslow y Herzberg
- ☑ Funcionamiento de equipos ágiles
- ☑ Habilidades demandadas por el mercado de trabajo
- ☑ Relación laboral y normativa
- ☑ Contratación
- ☑ Políticas de igualdad e inclusión en las empresas
- ☑ Elementos básicos de las nóminas

Tienes todo el tema, con vídeos y actividades, en [economiaconinma.com/ud-6-la-gestion-de-recursos-humanos/](economiaconinma.com/ud-6-la-gestion-de-recursos-humanos/)