

## 1. Introducción

El uniforme y la apariencia personal son una extensión de la imagen del restaurante. Una presentación adecuada no solo ayuda a crear un ambiente profesional, sino que también refuerza la confianza de los clientes en nuestro servicio. Este manual ha sido diseñado para ofrecer pautas claras sobre el uso correcto del uniforme y los estándares de vestimenta.

## 2. Objetivo del Código de Vestimenta

El objetivo principal del código de vestimenta es garantizar que todos los empleados proyecten una imagen limpia, profesional y coherente, alineada con los valores y la estética del restaurante. Al seguir estas normas, mejoramos la percepción de los clientes y creamos un ambiente agradable y profesional tanto para los clientes como para el personal.

## 3. Elementos del Uniforme

El uniforme es un elemento clave de la identidad de nuestro restaurante. Cada miembro del equipo tiene un uniforme específico según su rol, que debe ser usado en todo momento durante el turno. A continuación se detallan los componentes principales del uniforme:

### Personal de Mesas (Camareros y Meseros):

- Camisa blanca o azul claro de manga larga, siempre bien planchada.
- Pantalón negro de vestir, sin rasgaduras ni adornos visibles.
- Delantal de cintura con logo del restaurante.
- Zapatos negros cerrados, antideslizantes y pulidos.
- Corbata o pañuelo según lo dispuesto por el restaurante (dependiendo del estilo vigente).

### Cocina (Chefs, Sous Chefs, Ayudantes de Cocina):

- Chaqueta de chef blanca con botones dobles.
- Pantalón negro o a cuadros.
- Gorro o gorra de chef, limpia y bien colocada.
- Zapatos antideslizantes, cerrados y cómodos.

### Recepción y Hostess:

- Blusa o camisa blanca o azul claro.
- Falda o pantalón de vestir negros, siempre a la altura adecuada y bien ajustados.
- Zapatos cerrados negros, de tacón moderado o bajos, antideslizantes.

## 4. Normas Generales para el Uso del Uniforme

### Limpieza y Presentación

- El uniforme debe estar siempre **limpio, planchado y en buen estado**. No se aceptan manchas, arrugas o signos visibles de desgaste.
- Se debe utilizar un **delantal** limpio al inicio de cada turno. Si el delantal se ensucia durante el servicio, debe cambiarse inmediatamente.
- **Zapatos** deben estar limpios y bien cuidados, sin rasgaduras visibles.

### Ajuste y Confort

- El uniforme debe **ajustarse correctamente** al cuerpo. No se permite el uso de uniformes muy ajustados o demasiado holgados.
- La vestimenta debe ser cómoda y permitir la movilidad adecuada para realizar todas las tareas.

### Normas Específicas según el Área de Trabajo

- **Área de cocina:** La ropa de cocina debe proteger a los empleados de posibles accidentes, como salpicaduras de aceite o agua hirviendo. El uniforme debe incluir mangas largas y estar fabricado con materiales resistentes al calor.
- **Personal de mesas y recepción:** El uniforme debe reflejar profesionalismo y hospitalidad. Las camisas deben estar bien ajustadas, y los pantalones o faldas deben permitir el libre movimiento sin ser restrictivos o inapropiados.

## 5. Accesorios Permitidos y Prohibidos

### Permitidos:

- **Reloj de muñeca discreto:** Se permite un reloj simple, sin elementos llamativos.
- **Alianzas de matrimonio:** Se pueden usar siempre y cuando no interfieran con el trabajo.
- **Pendientes discretos:** Solo pendientes pequeños y no colgantes para evitar accidentes.

### Prohibidos:

- **Piercings faciales:** No se permite el uso de piercings en la cara, excepto aretes pequeños.
- **Joyas llamativas:** Pulseras, collares, anillos múltiples, o cualquier accesorio que pueda interferir con las actividades diarias.
- **Sombreros o gorras** (fuera de cocina): El uso de gorras o sombreros en el área de servicio no está permitido, a menos que forme parte del uniforme oficial.

## 6. Cuidado Personal

Además del uniforme, la higiene y la presentación personal son fundamentales para mantener un ambiente limpio y profesional en el restaurante. Algunas pautas clave incluyen:

- **Cabello:** Debe estar limpio, bien peinado y, si es largo, recogido para evitar que caiga sobre los alimentos o mesas.
- **Uñas:** Las uñas deben estar cortas, limpias y sin esmaltes llamativos. Los colores neutros o transparentes son permitidos.
- **Aseo personal:** Es obligatorio mantener una higiene personal impecable, lo que incluye el uso de desodorante y evitar fragancias fuertes.
- **Maquillaje:** Si se usa maquillaje, debe ser ligero y discreto.

## 7. Mantenimiento del Uniforme

Es responsabilidad de cada empleado mantener su uniforme en **buenas condiciones**. A continuación, algunos consejos para cuidar correctamente tu uniforme:

- **Lava el uniforme regularmente** y asegúrate de seguir las instrucciones de lavado para evitar que se desgaste prematuramente.
- **Plancha tu uniforme** antes de cada turno, asegurándote de que no haya arrugas visibles.
- **Guarda el uniforme** en un lugar limpio y libre de olores cuando no lo estés usando.

Si un uniforme se daña o se ensucia durante el turno, se espera que sea reemplazado inmediatamente.

## **8. Políticas de Sustitución y Reemplazo**

El restaurante proporcionará el uniforme inicial al empleado, pero es responsabilidad del trabajador mantenerlo en buen estado. Si el uniforme se daña por uso normal o por algún accidente laboral, la empresa puede considerar el reemplazo del mismo, dependiendo del caso.

**Sustitución de piezas:** En caso de pérdida, daño por negligencia o falta de mantenimiento adecuado, el empleado será responsable de cubrir los costos de reposición.

## **9. Consecuencias por Incumplimiento del Código de Vestimenta**

Es fundamental seguir las pautas establecidas en este manual para garantizar una imagen coherente y profesional. El incumplimiento de las normas de vestimenta puede llevar a:

- **Amonestaciones verbales o escritas.**
- **Suspensiones temporales** del trabajo.
- **Descuento en la nómina** para la reposición del uniforme.
- **Terminación del contrato**, en casos graves o repetidos de incumplimiento.