

Curso: Liquidación de haberes CCT 389/2004. Gastronómicos y Hoteleros. Aspectos relevantes. Acuerdo salarial.

Disertante: Dra. Mirta Noemí Userpater, Matrícula T°175 F°071 CPCECABA

OBJETIVO

Desarrollar los aspectos teóricos y prácticos de la liquidación de haberes de los trabajadores gastronómicos y hoteleros incluidos en esta convención colectiva.

TEMARIO

Actividad laboral comprendida
Personal incluido
Personal excluido
Personal extra: común y eventos. Su liquidación.
Jornada de trabajo
¿Qué se entiende por jornada mínima garantizada?
Adicionales convencionales
Propinas
Licencias
Aguinaldo
Días Feriados
Situación de las PYMES ante las vacaciones, aguinaldo e indemnización sustitutiva de preaviso.
Como Aplicar el Acuerdo salarial
Casos prácticos de liquidación de haberes.

BIBLIOGRAFIA

CCT 389/2004
Ley 20.744
Ley 11.544
Ley 24.557
Otras normativas
Acuerdos salariales

DURACION 9 horas. Tres clases de 3 horas cada una.