



## Pautas de Apariencia y Aseo

Nuestra imagen depende, en parte, de cómo se presentan nuestros empleados ante nuestros clientes. Hacemos hincapié en la importancia de mantener los estándares más altos posibles en todas las fases de nuestra operación, incluidos los estándares relacionados con la limpieza y el orden de todos los empleados. Nos enorgullecemos de la apariencia y la presentación de nuestros empleados. Al vestirse y actuar de manera profesional, los clientes le responderán de manera respetuosa y educada.

La gente viene a nuestros restaurantes a comer. Absténgase de usar tabaco, cigarrillos electrónicos, vaporizadores y chicles mientras trabaja. Seguir estas reglas lo ayudará a integrarse en el equipo, aprovechar al máximo su experiencia laboral y desarrollar habilidades y hábitos clave que deberían ayudarlo a tener éxito a lo largo de su vida profesional.

**Uniformes:** Cuando trabaje, debe usar siempre un uniforme completo en el restaurante. El uniforme completo siempre debe estar limpio y ordenado. Si trabaja más de 20 horas a la semana, un empleado del restaurante debe tener dos uniformes completos. Hable con un gerente sobre sus necesidades de uniforme. C & R Management le proporcionará un sombrero, una camisa y una credencial con su nombre. Debe proporcionar zapatos y calcetines. Tiene la opción de proporcionar sus propios pantalones negros, jeans de mezclilla azul claro u oscuro, o usar los jeans que le proporcionamos. Si elige proporcionar sus propios pantalones negros, jeans de mezclilla azul claro u oscuro, debe seguir estas pautas: Los jeans/pantalones deben quedar correctamente, no demasiado apretados ni demasiado sueltos. Los jeans/pantalones deben cubrir todo su trasero y ropa interior. Puede usar un cinturón negro simple que no tenga marca ni muestre nada ofensivo en él. No se permiten leggings ni pantalones de punto. Los jeans/pantalones deben ser de mezclilla sólida sin colores ni patrones adicionales. No pueden estar desteñidos ni tener agujeros. Deben tener el dobladillo correctamente y no tocar el piso. No se permiten pantalones/jeans de mezclilla cortos. Mientras trabaja, cualquier abrigo, chaqueta, suéter o sudadera que use un empleado del restaurante debe ser el uniforme de C & R Management Company.

**Calzado:** los empleados del restaurante deben usar zapatos con suelas "antideslizantes" y que sean planos y cómodos. Los zapatos de lona o el calzado abierto son un riesgo para la seguridad y, por lo tanto, no se pueden usar mientras se trabaja. Los empleados pueden usar zapatos deportivos de cuero, preferiblemente de color oscuro. No se permiten zapatos multicolores. Siempre se deben usar calcetines o medias con el uniforme.

**Dispositivos electrónicos:** los empleados no deben usar ni llevar dispositivos electrónicos, como relojes, relojes inteligentes, auriculares, Air Pods, audífonos, iPod, etc. mientras están de servicio. Se puede permitir el uso poco frecuente de teléfonos celulares con la aprobación de su gerente. La empresa no se hace responsable de ningún dispositivo electrónico que se lleve a la propiedad de la empresa. Cualquier llamada de emergencia que reciba el empleado debe realizarse a través del teléfono del restaurante.

**Tatuajes:** se permiten tatuajes visibles si no son ofensivos. Los tatuajes ofensivos incluyen, entre otros, aquellos que son obscenos, profanos, sexualmente sugerentes o que contienen contenido o imágenes que son discriminatorias hacia un individuo o grupo. Los tatuajes ofensivos deben estar cubiertos.



**Cabello:** el cabello debe estar limpio, recogido, apartado de la cara y recogido hacia atrás o hacia arriba. Si el cabello es largo, debe estar trenzado, atado o recogido en un moño. Se permiten bigotes, perillas y patillas muy pequeños y bien recortados. También se permiten las barbas. Se requieren sujeciones para el cabello, como sombreros, cobertores o redes para el cabello, sujeciones para la barba y ropa que cubra el vello corporal que estén diseñadas y se usen para evitar de manera efectiva que el cabello del empleado entre en contacto con los alimentos expuestos. Se deben usar sujeciones para la barba cuando se trabaja en la producción de alimentos, incluida la cocina y la estación de papas fritas. Si la barba mide más de ½ pulgada, se requieren sujeciones para la barba.

**Cosméticos:** los cosméticos deben ser discretos y moderados.

**Joyas:** las pulseras, los pendientes, los collares y las cantidades excesivas de joyas pueden suponer un riesgo para la seguridad. Por lo tanto, debemos limitar la cantidad y el tipo de joyas que se usan. Las joyas deben ser moderadas, de buen gusto y no excesivas. Se permiten pendientes pequeños que no cuelguen y un piercing pequeño en la nariz. Se prohíben los piercings faciales, en la lengua y en otros lugares visibles del cuerpo. Se aceptan espaciadores o expansores de colores sólidos o del tono de la piel. Se permite un anillo pequeño, incluido un anillo de bodas. Mientras se preparan alimentos y bebidas, no se pueden usar joyas, incluidas pulseras y relojes, excepto una pequeña alianza.

**Uñas:** asegúrese de que las uñas estén cortas, limpias y prolijas. Si usa esmalte de uñas, el esmalte debe ser fresco y no descascarado. Se requieren guantes cuando se usan uñas postizas y esmalte de uñas.

**Higiene personal:** mantener una buena higiene personal es una de las formas de garantizar que nuestros alimentos sean seguros. Estas son algunas de las cosas que los empleados deben hacer:

- Manténgase limpio bañándose o duchándose, aplicándose desodorante y cepillándose los dientes todos los días.
- Manténgase ordenado usando un uniforme limpio y manteniendo las uñas cortas y/o usando guantes como se indicó anteriormente.

**Prevención de enfermedades:** si tiene una enfermedad infecciosa o contagiosa que pueda impedirle servir alimentos o manipular equipos alimentarios de manera higiénica, comuníquese con su gerente lo antes posible. Consulte también la política de “Prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos” de la empresa. Las pautas de bienestar actuales establecen que no se debe permitir que los empleados trabajen si presentan los siguientes síntomas:

- Diarrea
- Vómitos
- Ictericia (piel amarillenta)
- Fiebre con dolor de garganta
- Corte o llaga abierta que contiene pus o supura líquido, o
- Diagnóstico de una enfermedad de declaración obligatoria, como: E. coli, hepatitis A, norovirus, salmonella o shigella.



**Lavado de manos:** lavarse las manos de forma adecuada y frecuente es lo más importante que puede hacer un empleado para garantizar que nuestros huéspedes reciban alimentos seguros. Los empleados deben lavarse las manos:

- antes de entrar a la cocina y tocar alimentos
- después de usar el baño
- después de tomar un descanso
- después de manipular basura o productos de limpieza
- después de barrer y trapear
- después de tocarse la cara, el cabello o el cuerpo
- después de fumar o vapear, y
- al menos cada 30 minutos al realizar la misma tarea.



## Adaptaciones a las pautas de aseo personal para creencias religiosas, discapacidad, embarazo o identidad de género

C & R Management cumple con todas las leyes locales, estatales y federales contra la discriminación. Si cree que sus creencias religiosas, discapacidad, embarazo (o condición relacionada con el embarazo) o identidad de género requieren una adaptación según estas pautas de aseo, debe comunicarse con el departamento de Recursos Humanos al (801) 280-9299 para solicitar una adaptación.



## Fumar y Vapear

Nos comprometemos a proporcionar un lugar de trabajo seguro y saludable y a promover la salud y el bienestar de nuestros empleados. La Compañía prohíbe fumar, el uso de cigarrillos electrónicos (incluidos los vaporizadores y otros sistemas electrónicos de suministro de nicotina) y el uso de productos de tabaco en cualquier lugar cerrado interior de acceso público o en edificios u oficinas de propiedad pública. Esto también prohíbe fumar, el uso de cigarrillos electrónicos y productos de tabaco a menos de 25 pies de cualquier entrada, salida, ventana abierta o entrada de aire de un edificio donde esté prohibido fumar. Nuestro objetivo es proporcionar un entorno libre de humo dentro de la Compañía y garantizar que los empleados, las oficinas y los restaurantes cumplan con la Ley de Aire Limpio de Utah y crear un entorno acogedor para todos los huéspedes. Mientras usen el uniforme de la compañía y se encuentren en las instalaciones de C & R Management Company, los empleados deben fumar solo en las áreas designadas. Los lugares designados para fumar son dentro del vehículo del empleado o en el área designada.