



Evidencia

¿CÓMO MEJORO MI RESTAURANTE?

Instrucciones

1º Avance de evidencia

1. Visita 3 restaurantes y solicita entrevistarte con el gerente de cada uno.
2. En cada entrevista recopila información sobre:
 - Historia del restaurante.
 - Qué tipo de negocio es.
 - Dónde se localiza.
 - Misión y visión actuales del restaurante.
 - Valores.
 - Objetivo.
 - Principales estrategias de mercadotecnia.
3. Integra un reporte con los resultados de las 3 entrevistas y elige uno de ellos para continuar realizando tu evidencia.
4. Justifica tu elección en un escrito con extensión mínima de una cuartilla.
5. Toma en cuenta que deberás solicitar autorización para realizar tu trabajo con base en dicho restaurante. Es importante que menciones que requerirás que te den acceso a información diversa y hacer algunas visitas de observación.

Competencia

Identifica la estructura administrativa en una empresa de restaurantera, reconoce las áreas de oportunidad de la misma y propone un plan para mejorar sus procedimientos.

Descripción

A lo largo del curso realizarás un análisis de un negocio culinario para poder hacer una propuesta de mejora.

Entregables

Documento que integre antecedentes, descripción de estructura administrativa, análisis FODA y plan de acción.

Criterios de evaluación

1. Antecedentes y selección de restaurante
2. Descripción de la estructura administrativa y análisis FODA
3. Plan de mejora

2º Avance de evidencia

1. Elabora un documento donde describas la estructura administrativa del restaurante que elegiste de acuerdo a las siguientes preguntas:
 - ¿Cuál es la organización física del restaurante? (layout)
 - ¿Cuál es la estructura operativa del restaurante?
 - ¿Cómo es el proceso de operación de la cocina?
 - ¿Cómo es el proceso de servicio del comedor?
 - ¿Cuál es el proceso de capacitación para el personal?
 - ¿Cómo se planea (o planeó) el menú?
 - ¿Qué sistemas de control utilizan?
 - ¿Cuál es el proceso de compras y almacén?
 - ¿Qué procedimientos de seguridad tienen?
 - ¿Cómo aseguran la calidad?
2. Con base lo anterior, realiza un análisis FODA del establecimiento.
3. Escribe una conclusión en la que indiques cuáles son las principales áreas de oportunidad del restaurante.

Evidencia final

1. Con base en el análisis FODA, elabora un plan de mejora de los procedimientos de la organización. Deberás incluir lo siguiente:
 - Propuesta de una nueva misión.
 - Propuesta de una nueva visión.
 - Propuesta de nuevos objetivos.
 - Procedimientos a mejorar.
 - Estrategias para cada procedimiento a mejorar (por lo menos 2 por cada procedimiento).
 - Cambios esperados de acuerdo a las estrategias que propusiste.
 - Recomendaciones generales para el restaurante.
2. Asegúrate de que tu plan de acción tenga los elementos necesarios y se relacione con los temas vistos en el curso.
3. Incluye una conclusión general con aprendizajes personales (mínimo 1 cuartilla).

