**Quản lý quán coffee**

Cơ cấu tổ chức của nhà hàng và số lượng cụ thể:

* Hiện trạng tổ chức:

Nhà hàng có:

1 giám đốc

5 Quản lí nhà hàng: 1 quản lí trưởng, 1 quản lí nhân sự, 1 quản lí cơ sở vật chất, 1 quản lí hàng hóa nhập, 1 quản lí món ăn

30 nhân viện phục vụ chính

5 bếp chính

10 phụ bếp

10 bảo vệ

10 lao công

3 thu ngân

6 tiếp tân.

Nhà hàng có 50 bàn: 2 sảnh mỗi sảnh có 20 bàn, 10 phòng vip.

Nhà hàng mở cửa lúc 8h,đóng cửa lúc 23h

* Các bộ phận sẽ tham gia sử dụng phần mềm: tất cả nhân viên trong nhà hàng + khách hàng

Danh sách các công việc mỗi bộ phận phụ trách:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Bộ phận | Công việc |
| 1 | Giám đốc | Quản lí doanh thu, phát triển nhà hàng |
| 2 | Quản lí trưởng | Quản lí các bộ phận trong nhà hàng, tính lương nhân viên |
| 3 | Quản lí nhận sự | Quản lí nhận viên trong nhà hàng |
| 4 | Quản lí cơ sở vật chật | Quản lí vật dụng trong nhà hàng |
| 5 | Quản lí hàng hóa | Quản lí hàng hóa, nguyên liệu trong nhà hàng |
| 6 | Quản lí món ăn | Quản lí thực đơn trong nhà hàng |
| 7 | Thu ngân | Tính hóa đơn |
| 8 | Tiếp tân | Nhận đặt bàn, cháo khách hàng |
| 9 | Nhân viên phục vụ | Setup bàn ăn, bưng bê món ăn, nhận order |
| 10 | Bếp chính | Nấu chính, kiểm tra món ăn |
| 11 | Bếp phụ | Phụ bếp chính, làm công việc lặt vặt trong bếp |
| 12 | Bảo vệ | Trông bãi xe, quản lí an ninh nhà hàng |
| 13 | Lao công | Quét dọn nhà hàng |

Chi tiết từng công việc trong nhà hàng:

* Quản lí doanh thu, phát triển nhà hàng: Xem, tính toán lợi nhuận của nhà hàng, đưa ra hướng phát triển cho nhà hàng.
* Quản lí các bộ phận trong nhà hàng, tính lương nhân viên: Quản lí các quản lí khác, tính lương hàng tháng cho nhân viên, tổng hợp báo cáo cho giám đốc, mỗi nhân viên được nghỉ tối đa 2 ngày một tháng. Một năm không nghỉ quá 5 ngày được thưởng 1 tháng lương, các ngày lễ không được nghỉ.

Công thức tính lương của nhà hàng:

1. Quản lí: 50000\*số giờ làm
2. Nhân viên phục vụ, tiếp tân, thu ngân: 25000\*số giờ làm
3. Bảo vệ, lao công: 20000\*số giờ làm

* Tính hóa đơn: Tính chi phí hóa đơn

Câu hỏi:

Quy mô nhà hàng như thế nào? Câu trả lời đã tập hợp ở trên

Sức chứa của nhà hàng? 600ng

Số lượng từng loại nhân viên? Câu trả lời đã tập hợp ở trên

Chi phí phần mềm?

Phí bảo trì? Hệ thống bảo mật thông tin như thế nào? Thời gian hoàn thành?

Phần mềm yêu cầu những chức năng gì? Thêm sửa xóa, xem thông tin, tính lương, doanh thu hàng tháng

Câu trả lời đã tập hợp ở trên