**Quản lý quán coffee**

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

* Hiện trạng tổ chức:

Quán gồm có:

1 Quản: 1 quản lí trưởng

5 nhân viện phục vụ chính

2 bếp chính

1 bảo vệ

* 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 | Quản lí trưởng | Quản lí các bộ phận trong nhà hàng, tính lương nhân viên |
| 2 | Thu ngân | Tính hóa đơn |
| 3 | Nhân viên phục vụ | Setup bàn ăn, bưng bê món ăn, nhận order |
| 4 | Bếp chính | Nấu chính, kiểm tra món ăn |
| 5 | Bảo vệ | Trông bãi xe, quản lí an ninh nhà hàng |

Chi tiết từng công việc trong quán:

* Quản lí doanh thu, phát triển nhà hàng: Xem, tính toán lợi nhuận của nhà hàng, đưa ra hướng phát triển cho quán
* Quản lí các bộ phận trong quán, 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:

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

* Tính hóa đơn: Tính chi phí hóa đơn

Câu hỏi:

Quy mô quán coffee như thế nào? Câu trả lời đã tập hợp ở trên

Sức chứa của quán? 60 người

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