

## Restaurante La Musleria

Hice esta DB de un restaurante en el cual trabaje hace tiempo. Se llamaba La Musleria y hacíamos muslo de pollo en espadas brasileñas y bañábamos en diferentes tipos de salsas.

En este caso escogí este proyecto por ser algo que más o menos conocía del negocio por estar trabajando en mi adolescencia en ese lugar, había varias problemáticas que uno como empleado se daba cuenta las cuáles serán las que expondré más a delante en este mismo proyecto.

### Objetivo

El objetivo de este proyecto es demostrar las principales funciones aprendidas de MySQL en el curso de CoderHouse, demostrando habilidad para la creación de DB, cargar datos, utilizar vistas, store procedures, entre muchas otras.

A pesar que este proyecto es algo hipotético, puede ser utilizado para un mejor control de inventarios, mejoras las ventas y ganancias de un restaurante, entre otras muchas cosas para la ayuda de mejora constante que todo negocio debe de poseer.

### Situación Problemática.

El Restaurante al intentar elevar sus ventas implemento un sistema de cliente frecuente, pero es necesario que otros procesos se vean mejorados para brindar un mejor servicio y así el sistema de cliente frecuente se vea efectuado de manera óptima; algunos de las problemáticas se enlistan a continuación:

- Dueño desea llevar un mejor control con proveedores.
- Se dese tener un mejor control en inventarios y stock de productos.
- Se desea implementar un sistema de clientes frecuentes.
- Tener mejores ganancias y control de ellas.

## Modelo de negocio

Es un restaurante que su especialidad es vender muslos de pollo en espadas brasileñas combinando sabores norteamericanos, mexicanos y brasileños entre algunos otros, también en el menú hay diferentes platos como hamburguesas conservando la temática de comida fusión.

### Menú

El restaurante tiene su platillo estrella que son los muslos y sus salsas y 4 tipos de hamburguesas, dos diferentes postres.

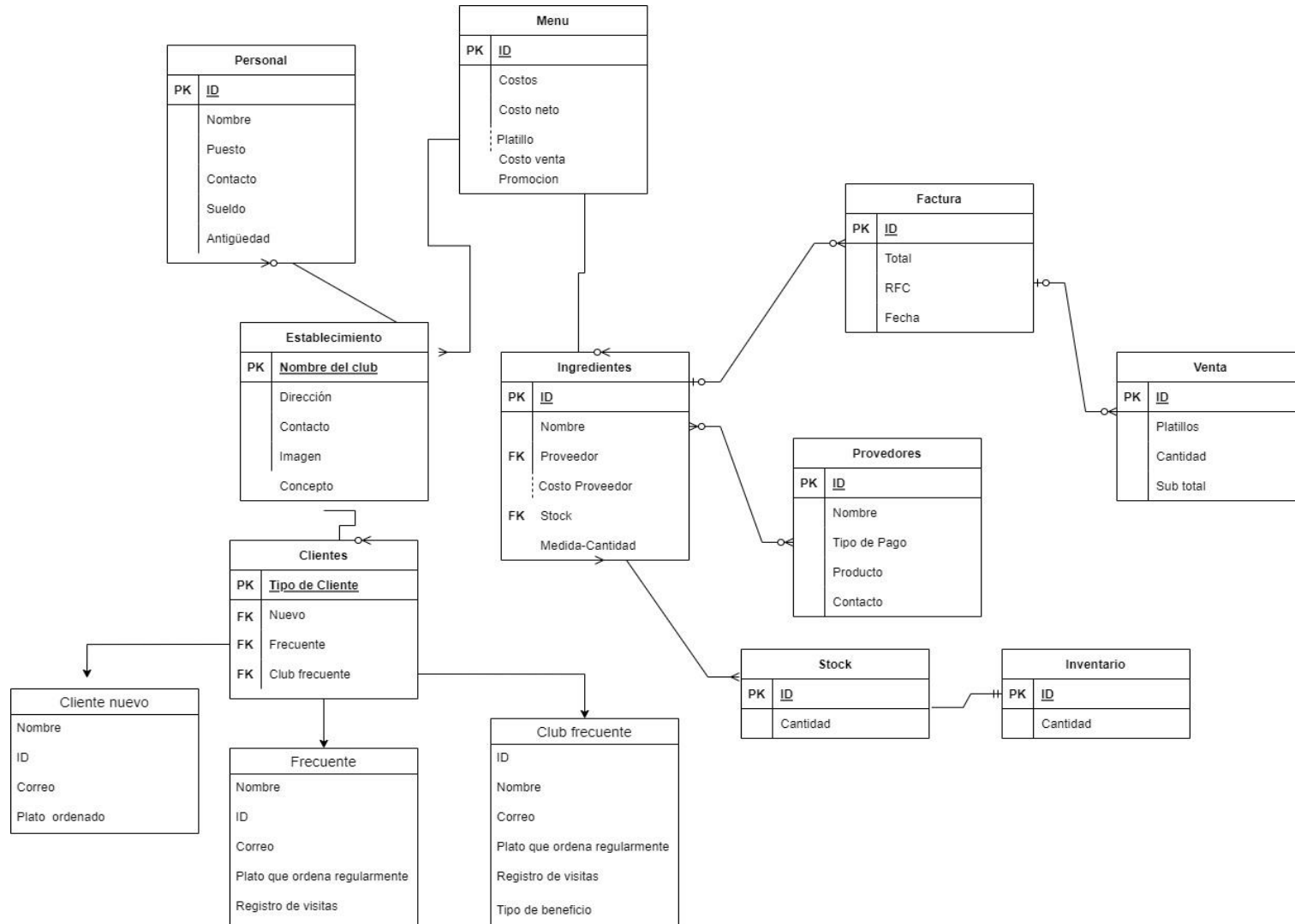
- 10 tipos de salsas

- 4 hamburguesas

- 2 postres

Se trabajará para que no queden mal los proveedores y así siempre tener los platillos del menú e incrementar las ventas del establecimiento.

## Diagrama E-R



## Tablas

Tabla	ESTABLECIMIENTO						
Descripción	INFO GENERAL DEL LUGAR						
INDEX	COLUMN	TYPE	LEN	NOT NULL	UNIQUE	DEFAULT	AUTO_INCREMENT
PK	NOMBRE	VARCHAR	20	X			
	DIRECCION	VARCHAR	100	X			
	CONTACTO	VARCHAR	100	X			
	CONCEPTO	VARCHAR	150	X			
	IMAGEN	VARCHAR	100	X			

Tabla	PERSONAL						
Descripción	DATOS DEL PERSONAL						
INDEX	COLUMN	TYPE	LEN	NOT NULL	UNIQUE	DEFAULT	AUTO_INCREMENT
PK	ID	INT		X	X		X
	NOMBRE	VARCHAR	50	X			
	CONTACTO	VARCHAR	100	X			
	PUESTO	VARCHAR	20	X			
	SUELDO	INT		X			
	ANTIGÜEDAD	DATESTAMP		X			

Tabla	PROVEDOR						
Descripción	DATOS DE PROVEDORES						
INDEX	COLUMN	TYPE	LEN	NOT NULL	UNIQUE	DEFAULT	AUTO_INCREMENT
PK	ID	INT		X	X		X



Descripción		DATOS DE LOS CLIENTES QUE NOS VISITAN					
INDEX	COLUMN	TYPE	LEN	NOT NULL	UNIQUE	DEFAULT	AUTO_INCREMENT
PK	TIPO DE CLIENTE	INT		X			
FK	NUEVO	BOOLEAN		X			
FK	FRECIENTE	BOOLEAN		X			
FK	CLUB FRECUENTE	BOOLEAN		X			

Tabla		NUEVO					
Descripción		CLIENTE NUEVO					
INDEX	COLUMN	TYPE	LEN	NOT NULL	UNIQUE	DEFAULT	AUTO_INCREMENT
PK	ID	INT		X			X
	NOMBRE	VARCHAR	50	X			
	PLATO ORDENADO	VARCHAR	50	X			
	CORREO	VARCHAR	50	X			

Tabla		FRECIENTE					
Descripción		CLIENTE FRECUENTE					
INDEX	COLUMN	TYPE	LEN	NOT NULL	UNIQUE	DEFAULT	AUTO_INCREMENT
PK	ID	INT		X			X
	NOMBRE	VARCHAR	50	X			
	CORREO	VARCHAR	50	X			
	REGISTRO DE VISITAS	VARCHAR	50	X			

PLATILLO
QUE ORDENA VARCHAR 20 X

Tabla	CLUB FRECUENTE						
Descripción	CLIENTE FRECUENTE, PERO CON MEMEBRESIA						
INDEX	COLUMN	TYPE	LEN	NOT NULL	UNIQUE	DEFAULT	AUTO_INCREMENT
PK	ID	INT		X			X
	NOMBRE	VARCHAR	50	X			
	CORREO	VARCHAR	50	X			
	PLATILLO						
	QUE ORDENA	VARCHAR	20	X			
	REGISTO DE						
	VISITAS	VARCHAR	50	X			
	BENEFICIO	VARCHAR	50	X			

Tabla	FACTURA						
Descripción	CUENTAS DE EL RESTAURANTE						
INDEX	COLUMN	TYPE	LEN	NOT NULL	UNIQUE	DEFAULT	AUTO_INCREMENT
PK	ID	INT		X			X
	TOTAL	INT		X			
	RFC	VARCHAR	15	X			
	FECHA	TIMESTAMP		X			

Tabla	VENTA						
Descripción	VENTAS DE EL RESTAURANTE						
INDEX	COLUMN	TYPE	LEN	NOT NULL	UNIQUE	DEFAULT	AUTO_INCREMENT

PK	ID	INT	X				X
	PLATILLOS	VARCHAR	60	X			
	CANTIDAD	INT		X			
	SUB TOTAL	INT		X			

Tabla	STOCK						
Descripción	STOCK DE EL RESTAURANTE						
INDEX	COLUMN	TYPE	LEN	NOT NULL	UNIQUE	DEFAULT	AUTO_INCREMENT
PK	ID	INT		X			X
	CANTIDAD	INT		X			

Tabla	INVENTARIO						
Descripción	INVENTARIO DE EL RESTAURANTE						
INDEX	COLUMN	TYPE	LEN	NOT NULL	UNIQUE	DEFAULT	AUTO_INCREMENT
PK	ID	INT		X			X
	CANTIDAD	INT		X			

## Script de creación y Scripts de inserción de datos

Estos documentos se encuentran en la carpeta compartida de OneDrive anexo link:

[https://drive.google.com/drive/folders/19UwsEwWxFiFHi9A7yAq\\_x-zyk--LfhwC?usp=sharing](https://drive.google.com/drive/folders/19UwsEwWxFiFHi9A7yAq_x-zyk--LfhwC?usp=sharing)



## Informes generados con la base de datos.

- En las vistas son vistas para los empleados del restaurante puedan ver información de los empleados y clientes sin datos sensibles y de estas maneras poder aplicar las promociones correspondientes a los clientes y/o contactar algún empleado.

-La primera vista es solo para observar que cliente es el que tiene más visitas.

	nombre_club_frecuente_cliente	registro_visitas_club_frecuente_cliente
►	Fabian Garza	11

-La segunda vista son las facturas que no hemos deducido, por ser ventas echas en el fin de semana.

	id_factura	total_factura	rfc_factura
►	4	4522	YUJN890514ETF
	5	5632	CVGD0010155HE

-La tercera vista es para observar información del personal sin sueldo y no comprometer su información.

	id_personal	nombre_personal	puesto_personal
	1	Frida Corona	Gerente General
	2	Alberto Garza	Dueño
	3	Alma Ayala	Jefe de cocina
	4	Abril Ayala	Cocinera
	5	Rolando Guerrero	Mesero
	6	Hugo Alfaro	Mesero

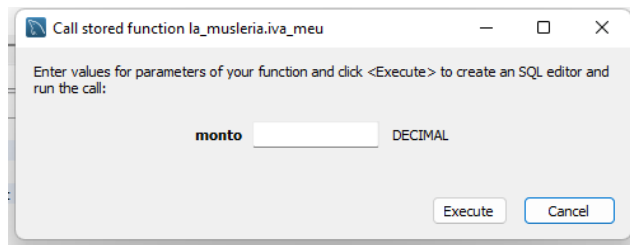
-La cuarta vista son los platillos que mas ganancia dejan por el momento al restaurante y que los meseros traten de ofrecerlos

	platillo_menu	costo_menu	ganacia_menu
	HAMBURGUESA HIDALGO	140	100
	COSTILLAS BBQ	190	150
►	PICAÑA	165	135

-La quinta vista es con los proveedores que solo aceptan efectivo y no manejan ningún tipo de crédito o concesión con el restaurante.

	id_proveedor	nombre_proveedor	contacto_proveedor	tipo_de_pago_proveedor
▶	1	Los pollos hermanos	7894561230	1
	3	Desechable Lopes	6543219877	1
	4	Aderezos buffalo	7893214560	1
	6	Cerveceria Cuauhtemoc	1236547899	1
	152	salsas gonzalez	8225522445	1

- En las funciones se utilizaron dos funciones sencillas una para obtener el IVA de los productos vendidos usando el 16% como se maneja acá en México, y la segunda función fue para con solo poner el id de los productos arroje que platillo es que se está ordenando.

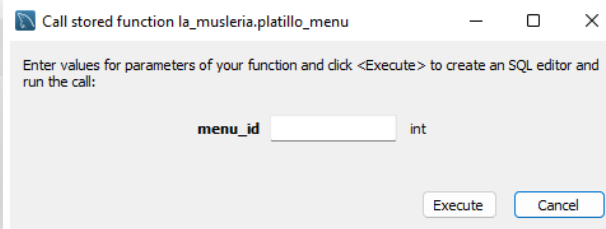


Call stored function la\_musleria.iva\_meu

Enter values for parameters of your function and click <Execute> to create an SQL editor and run the call:

monto  DECIMAL

Execute Cancel



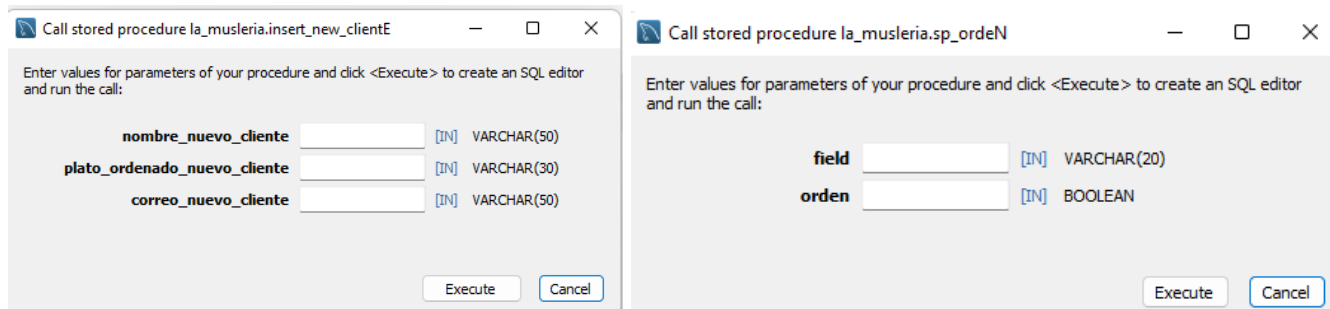
Call stored function la\_musleria.platillo\_menu

Enter values for parameters of your function and click <Execute> to create an SQL editor and run the call:

menu\_id  int

Execute Cancel

- En los stored procedures hicimos los dos que pedían en consignas anteriores el ordenar de manera ascendente o descendente una lista de la bd por medio de un booleano y en el segundo para agregar un dato en alguna tabla que en este caso de utilizo para cuando nos visitara un cliente nuevo al restaurante darlo de alta en la bd y así irle aplicando promociones dependiendo de las veces que nos visite.



- En el trigger estamos agregando un nuevo proveedor con sus datos de contacto y pues como se solicitó se pone el registro de hora usuario y versión de esta manera saber cuándo se dio de alta y por quien se dio; y así llevar un llenado correcto y eficaz de la base de datos.

### Tecnologías usadas.

- MySQL
- GitHub (<https://github.com/Alberto9204/SQL>)
- Google Drive
- Word
- Stack Overflow