



Restaurante

Integrantes

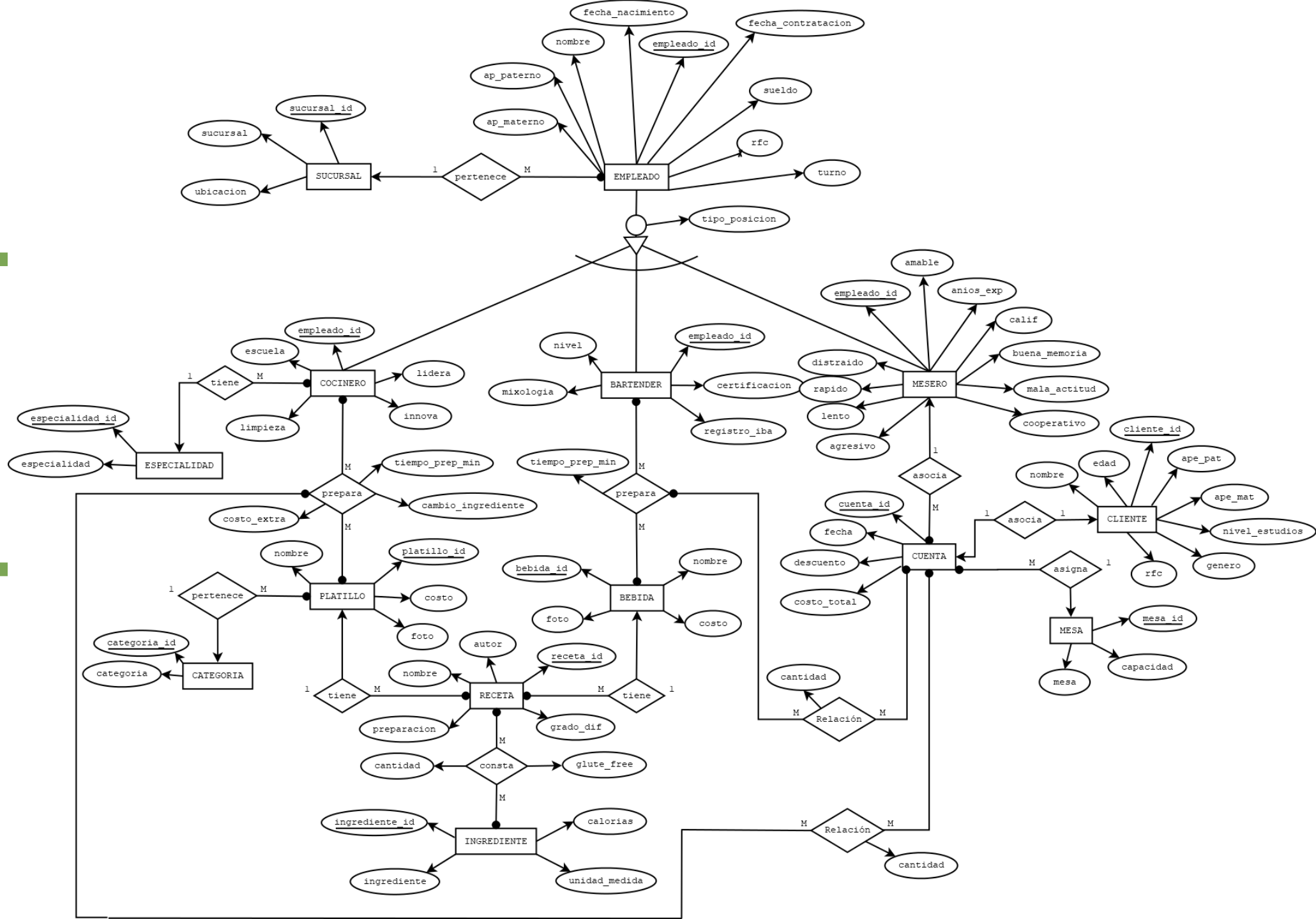
Gutiérrez Silvestre Griselda

Marcelino Cisneros Eduardo

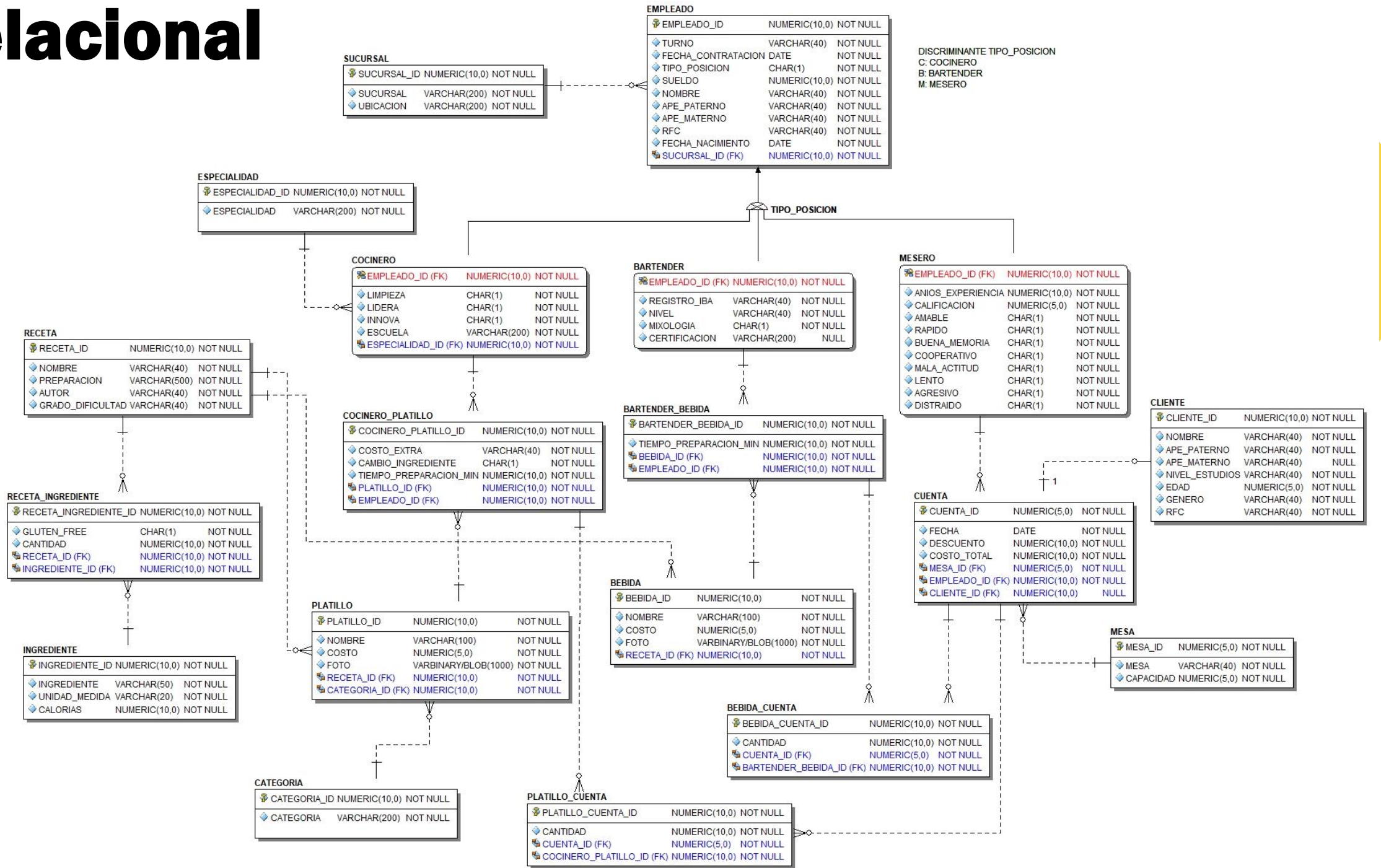
Diseño



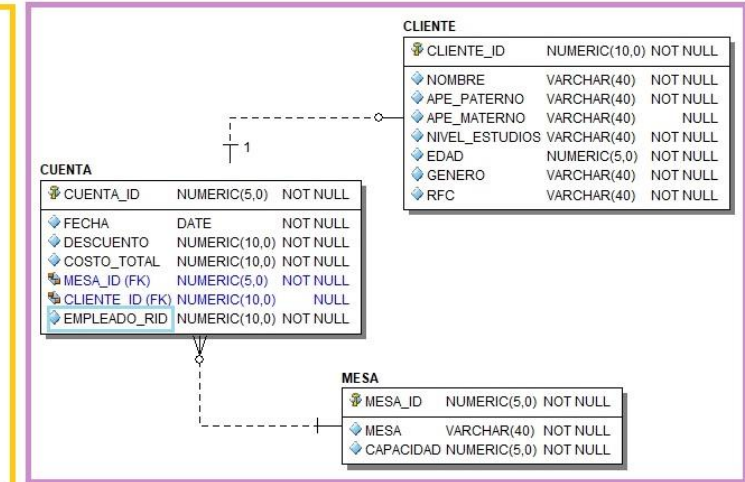
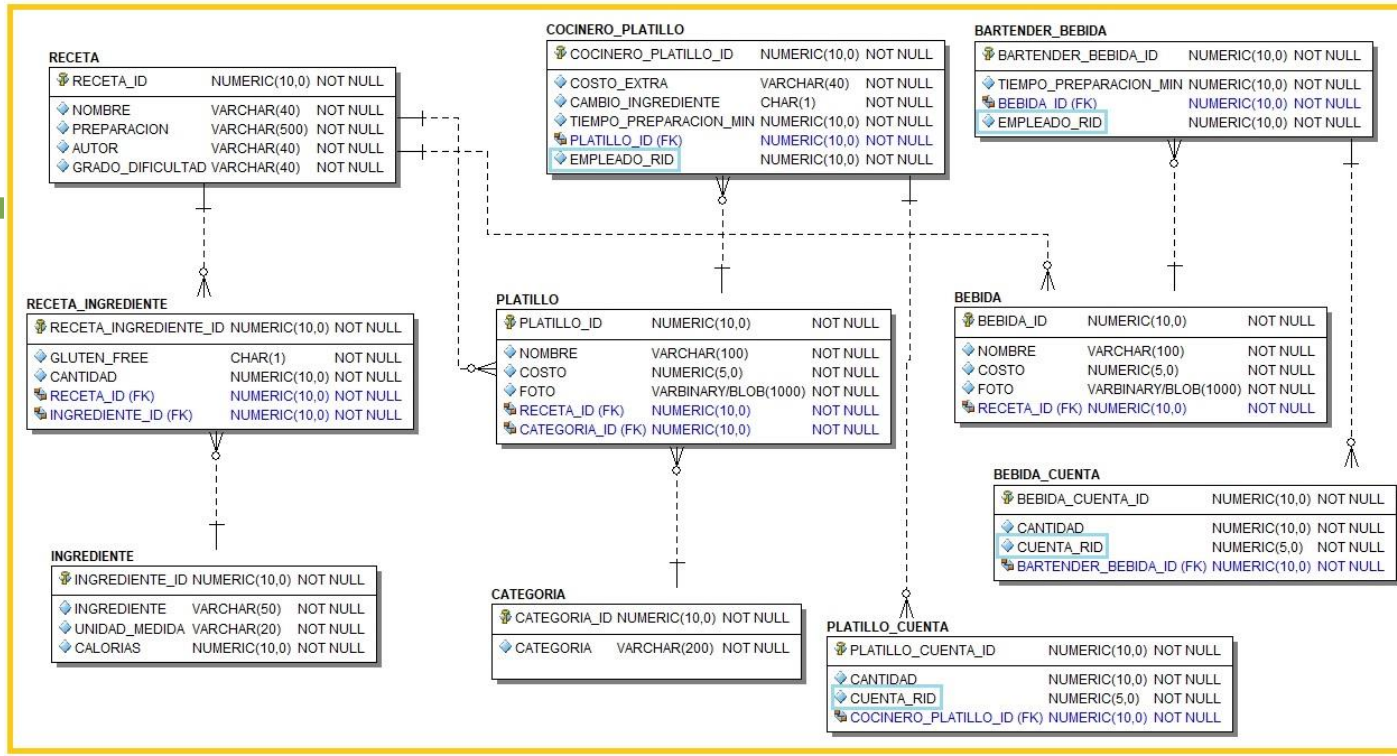
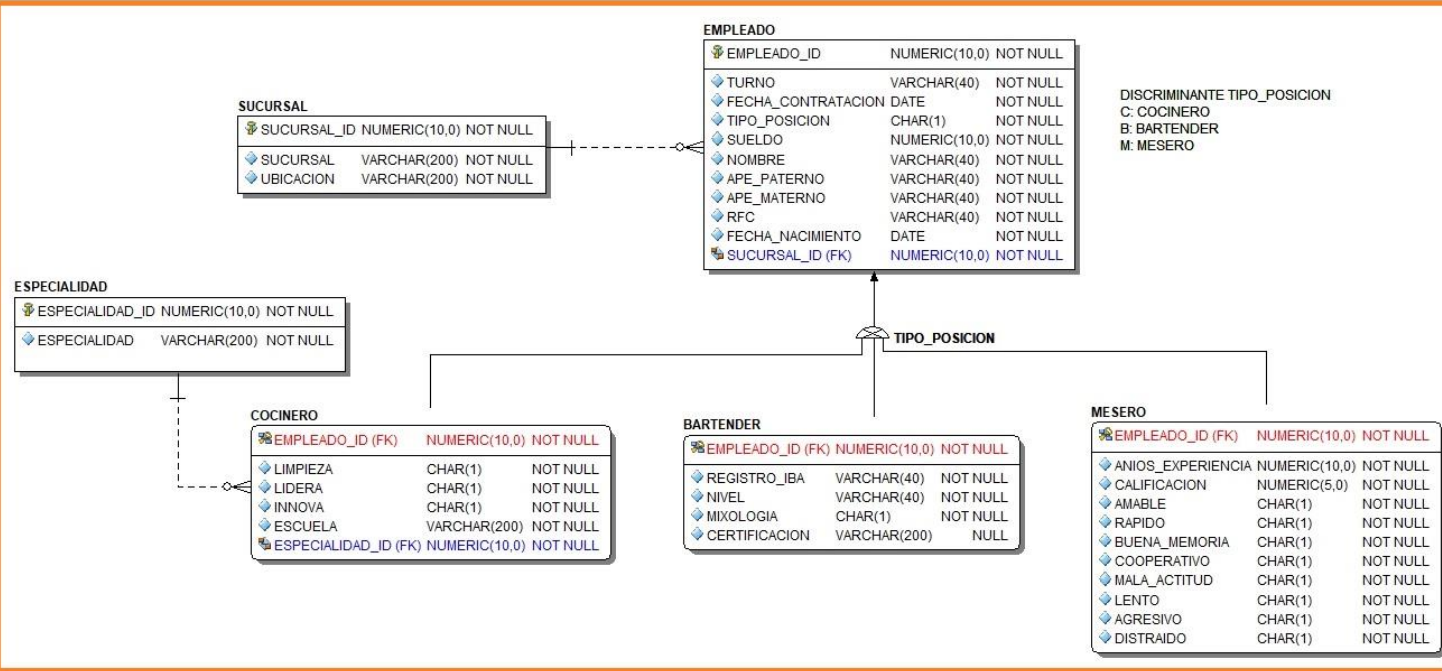
ER



Relacional



Cdb





Preguntas Hipotéticas

¿Los cocineros con mejor sueldo en el restaurante pertenecen a la especialidad de postres y pastas?

¿Los clientes con mayor derroche económico en el restaurante pertenecen al nivel de estudios de Licenciatura?

Storytelling

Nuestra cadena de restaurante busca otorgar toda una experiencia culinaria a sus comensales a través de platillos y bebidas de calidad, porque sabemos que compartir momentos con la familia y amigos es acumular memorias de la vida.

Es por ello que en el restaurante se busca tener cocineros y platillos que estén a la vanguardia de nuestros clientes, para ello se hace una selección de los mejores cocineros, donde interviene la especialidad y escuela de la que proceden, así como su experiencia dentro del giro.

Se busca identificar las categorías con mayor venta de platillos para dar prioridad a su elaboración y de ser necesario contratar a más cocineros con esa especialidad. De igual manera, se requiere hacer un análisis de los sueldos que perciben los cocineros y ver su grado de satisfacción para evitar la rotación de los buenos cocineros.

Otro punto importante para el restaurante son los clientes, por ende se busca identificar el nivel de estudios de los clientes con mayor frecuencia, así como el top 10 de los clientes con más derroche económico.

Storytelling

Para el análisis que se planteo, se tomaran en cuenta los siguientes datos:

- La categoría de los platillos
- El sueldo promedio de los cocineros agrupados por especialidad
- El conteo de clientes agrupados por nivel de estudios y género
- El top 10 de los cocineros que más preparan platillos y cuyo monto total de los mismos es el mayor
- El top 10 de los clientes con mayor derroche económico
- Ingresos de los platillos por categoría