# Restaurante

Integrantes

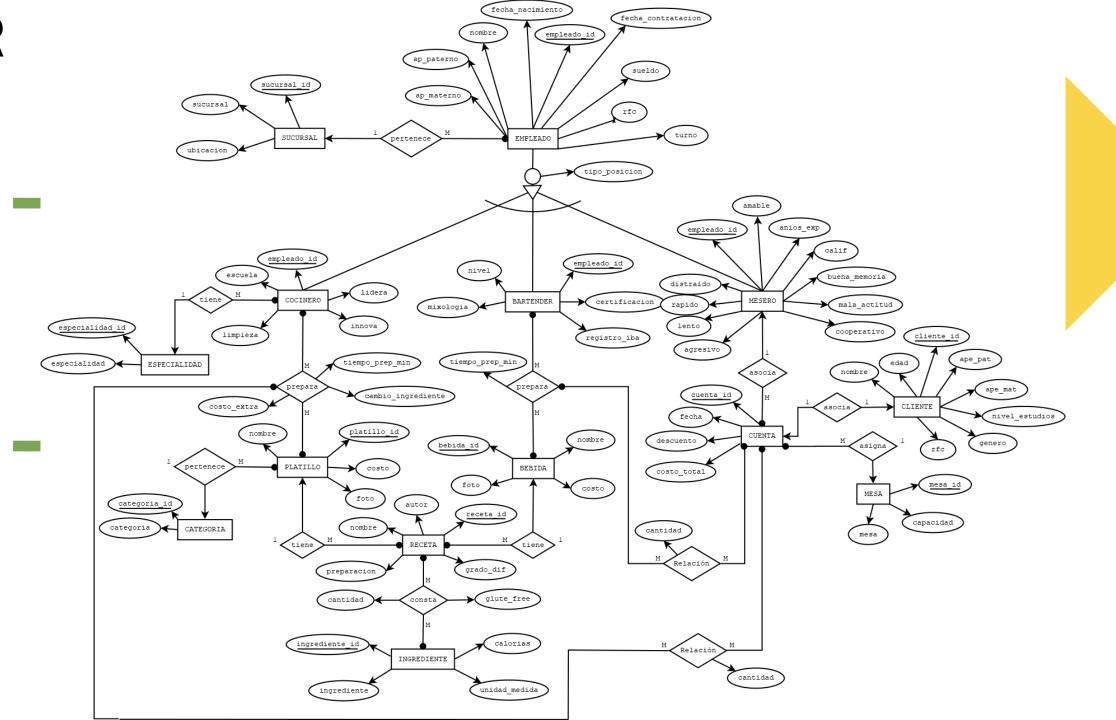
Gutiérrez Silvestre Griselda

Marcelino Cisneros Eduardo

## Diseño

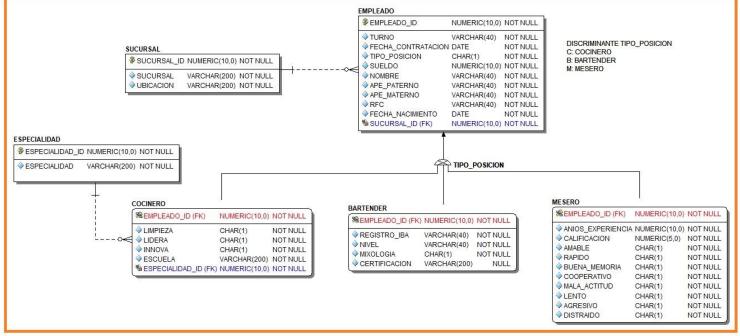


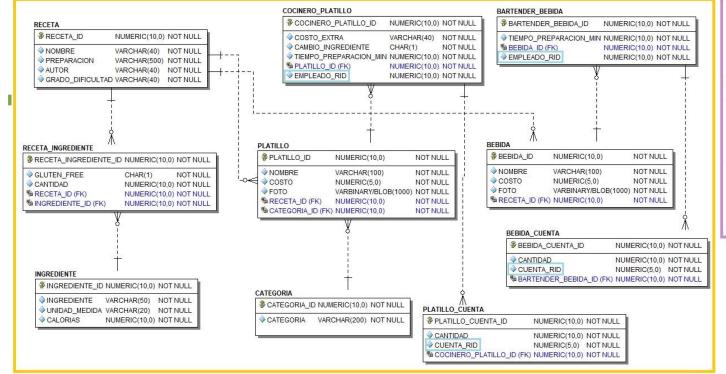
### ER

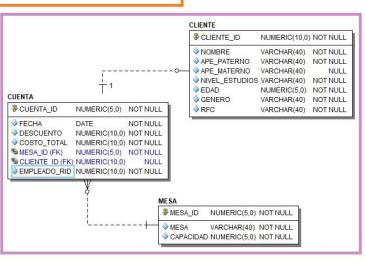


#### EMPLEADO Relacional FEMPLEADO ID NUMERIC(10,0) NOT NULL **♦ TURNO** VARCHAR(40) NOT NULL DISCRIMINANTE TIPO POSICION FECHA\_CONTRATACION DATE NOT NULL C: COCINERO TIPO\_POSICION CHAR(1) NOT NULL SUCURSAL ID NUMERIC(10.0) NOT NULL B: BARTENDER SUELDO NUMERIC(10,0) NOT NULL M: MESERO SUCURSAL VARCHAR(200) NOT NULL NOMBRE VARCHAR(40) NOT NULL **♦ UBICACION** VARCHAR(200) NOT NULL APE PATERNO VARCHAR(40) NOT NULL APE MATERNO VARCHAR(40) NOT NULL ♦ RFC VARCHAR(40) NOT NULL ◆ FECHA NACIMIENTO DATE NOT NULL SUCURSAL\_ID (FK) NUMERIC(10,0) NOT NULL ESPECIALIDAD FESPECIALIDAD ID NUMERIC(10.0) NOT NULL ♦ ESPECIALIDAD VARCHAR(200) NOT NULL TIPO POSICION MESERO COCINERO BARTENDER SEMPLEADO\_ID (FK) NUMERIC(10,0) NOT NULL ₩EMPLEADO\_ID (FK) NUMERIC(10.0) NOT NULL SEMPLEADO ID (FK) NUMERIC(10,0) NOT NULL ANIOS EXPERIENCIA NUMERIC(10,0) NOT NULL LIMPIEZA CHAR(1) NOT NULL REGISTRO\_IBA VARCHAR(40) NOT NULL CALIFICACION NUMERIC(5,0) NOT NULL ↓ LIDERA CHAR(1) NOT NULL NIVEL VARCHAR(40) NOT NULL CHAR(1) NOT NULL AVONNI 🍑 CHAR(1) NOT NULL MIXOLOGIA CHAR(1) NOT NULL RAPIDO CHAR(1) NOT NULL RECETA ESCUELA VARCHAR(200) NOT NULL ◆ CERTIFICACION VARCHAR(200) NULL CHAR(1) BUENA MEMORIA NOT NULL SESPECIALIDAD\_ID (FK) NUMERIC(10,0) NOT NULL RECETA\_ID NUMERIC(10,0) NOT NULL ◆ COOPERATIVO CHAR(1) NOT NULL NOMBRE VARCHAR(40) NOT NULL ◆ MALA\_ACTITUD CHAR(1) NOT NULL PREPARACION VARCHAR(500) NOT NULL **♦ LENTO** CHAR(1) NOT NULL **♦** AUTOR VARCHAR(40) NOT NULL AGRESIVO CHAR(1) NOT NULL CLIENTE GRADO\_DIFICULTAD VARCHAR(40) NOT NULL DISTRAIDO CHAR(1) NOT NULL BARTENDER BEBIDA COCINERO PLATILLO ₱ CLIENTE\_ID NUMERIC(10,0) NOT NULL BARTENDER BEBIDA ID NUMERIC(10,0) NOT NULL NUMERIC(10.0) NOT NULL ♦ NOMBRE VARCHAR(40) NOT NULL TIEMPO\_PREPARACION\_MIN NUMERIC(10,0) NOT NULL COSTO EXTRA ◆ APE\_PATERNO VARCHAR(40) NOT NULL VARCHAR(40) NOT NULL BEBIDA ID (FK) NUMERIC(10,0) NOT NULL ♦ APE\_MATERNO CAMBIO INGREDIENTE CHAR(1) NOT NULL VARCHAR(40) SEMPLEADO ID (FK) NUMERIC(10,0) NOT NULL ◆ TIEMPO\_PREPARACION\_MIN NUMERIC(10,0) NOT NULL NIVEL ESTUDIOS VARCHAR(40) NOT NULL PLATILLO ID (FK) NUMERIC(10.0) NOT NULL ◆ EDAD NUMERIC(5,0) NOT NULL RECETA INGREDIENTE CUENTA SEMPLEADO ID (FK) GENERO NUMERIC(10.0) NOT NULL VARCHAR(40) NOT NULL ₱ RECETA\_INGREDIENTE\_ID NUMERIC(10,0) NOT NULL TOUENTA ID NUMERIC(5,0) NOT NULL ♦ RFC VARCHAR(40) NOT NULL GLUTEN\_FREE CHAR(1) NOT NULL ◆ FECHA **♦** DESCUENTO NUMERIC(10,0) NOT NULL CANTIDAD NUMERIC(10,0) NOT NULL RECETA\_ID (FK) NUMERIC(10,0) NOT NULL COSTO TOTAL NUMERIC(10,0) NOT NULL MESA\_ID (FK) SINGREDIENTE\_ID (FK) NUMERIC(10,0) NOT NULL NUMERIC(5,0) NOT NULL SEMPLEADO\_ID (FK) NUMERIC(10,0) NOT NULL BEBIDA CLIENTE ID (FK) NUMERIC(10,0) ₱ BEBIDA\_ID NUMERIC(10.0) NOT NULL PLATILLO NOMBRE VARCHAR(100) NOT NULL PLATILLO ID NUMERIC(10.0) NOT NULL COSTO NUMERIC(5.0) NOT NULL ♦ NOMBRE VARCHAR(100) NOT NULL ◆ FOTO VARBINARY/BLOB(1000) NOT NULL ▼ MESA\_ID NUMERIC(5,0) NOT NULL INGREDIENTE NUMERIC(5.0) NOT NULL RECETA ID (FK) NUMERIC(10,0) NOT NULL FINGREDIENTE\_ID NUMERIC(10,0) NOT NULL ◆ FOTO VARBINARY/BLOB(1000) NOT NULL ♦ MESA VARCHAR(40) NOT NULL RECETA ID (FK) NUMERIC(10.0) NOT NULL CAPACIDAD NUMERIC(5,0) NOT NULL ♦ INGREDIENTE VARCHAR(50) NOT NULL CATEGORIA ID (FK) NUMERIC(10.0) NOT NULL ♦ UNIDAD\_MEDIDA VARCHAR(20) NOT NULL BEBIDA CUENTA CALORIAS NUMERIC(10,0) NOT NULL BEBIDA CUENTA ID NUMERIC(10.0) NOT NULL CANTIDAD NUMERIC(10.0) NOT NULL CUENTA ID (FK) NUMERIC(5,0) NOT NULL BARTENDER BEBIDA ID (FK) NUMERIC(10,0) NOT NULL CATEGORIA PLATILLO CUENTA F CATEGORIA ID NUMERIC(10.0) NOT NULL PLATILLO CUENTA ID NUMERIC(10.0) NOT NULL ◆ CATEGORIA VARCHAR(200) NOT NULL CANTIDAD NUMERIC(10.0) NOT NULL CUENTA\_ID (FK) NUMERIC(5.0) NOT NULL SCOCINERO\_PLATILLO\_ID (FK) NUMERIC(10,0) NOT NULL

#### Cdb







## **Analítica**



### **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 una 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