

## **Extensión del PROYECTO Restaurante | Fase 1**

Para realizar una reserva en los restaurantes de la cadena se pide una fianza que corresponde al 40% del menú degustación por comensal. Estas reservas pueden realizarse por vía telefónica, e-mail o en los mismos restaurantes, sin haber diferencias entre los distintos modos de reservas. Es muy útil guardar los datos más importantes de los clientes que realizan la reserva y el sistema de pago.

Además de las cartas que contienen los platos por temporada y restaurante, hay un tipo de cartas donde aparecen los vinos que se ofrecen. Son muy importantes los detalles de dicho producto.

Cada restaurante tiene un sistema de almacenamiento donde se guarda información de los ingredientes. De esta forma, las cocinas saben cuando se están acabando las existencias de un determinado ingrediente. Muchos de estos ingrediente son básicos y necesitamos realizar encargos a proveedores, por lo tanto, necesitamos tener una relación con los proveedores de cada ingrediente.

La clave de esta cadena de restaurantes es la formación. Cada año cuenta con un catálogo de cursos disponibles para sus empleados. Estos cursos se registran en el sistema y se guarda la información con los trabajadores y los cursos realizados. Los cargos más importantes de los trabajadores que trabajan en restaurantes imparten los cursos y, cada curso, es impartido por un solo trabajador.

Todos los restaurantes cuentan con un sistema de reclamaciones para el cliente (libro, hoja, documento). La legislación de las reclamaciones es diferente según la región del país donde se encuentra el restaurante. Por ejemplo, el Estado de Amazonas tiene una legislatura completamente diferente si pertenece a Venezuela, Brasil o si es el Departamento de Amazonas de Colombia.