

TRABAJO FINAL DE ODOO

Alejandro Sánchez Galvín

Planteamiento

- **Nombre de la empresa:** Chocolat
- **Actividad a la que se dedica:** Tienda pequeña que elabora y vende chocolate casero de diferentes tipos. El local se encuentra en el centro de Madrid. El precio de mis productos no son altos, por lo que cualquiera puede comprarlos. Además al estar bien situado se esperan buenas ventas en general.
- **Departamentos que la componen:** 3 (cocina, ventas y administración)
- **Empleados:** 5
- **Clientes:** Indefinidos.

Uso

Para llevar a cabo este trabajo he usado los siguientes módulos:

Ventas

Para tener los diferentes productos que va a vender mi empresa.

 [bombones] Bombones chocolate surtido Precio: 1,60€ A mano: -1,000 Unidad(es)	 [chococaliente] Chocolate caliente Precio: 0,70€	 [MISC] Miscelánea Precio: 18,00€
 Tableta chocolate almendras Precio: 1,35€ A mano: 0,000 Unidad(es)	 [chocoblanco] Tableta chocolate blanco Precio: 1,00€ A mano: 0,000 Unidad(es)	 [chocoleche] Tableta chocolate leche Precio: 1,00€ A mano: -2,000 Unidad(es)
 [choconegro] Tableta chocolate negro Precio: 1,00€ A mano: 0,000 Unidad(es)		

Contabilidad

Aquí tendré a mis proveedores. En mi caso tengo 2, Nestlé que me provee el cacao y frutos secos; y President que me provee de leche.

Proveedores		Proveedores x Buscar...
Crear		
 Nestlé	 President	

Directorio de empleados

Para tener los diferentes departamentos donde trabajan mis empleados. En mi caso tendré 3, uno de cocina, uno de ventas y atención al cliente(dependientes); y otro de administración(nóminas, vacaciones, contabilidad, etc).

Departamentos

Buscar...

1-5 / 5

Crear

Administración Chocolat Más ▾

Empleados

Peticiones de as... 1

Ausencia 0 / 1

Administration Chocolat Más ▾

Empleados

Ausencia 0 / 0

Cocina Chocolat Más ▾

Empleados

Ausencia 0

Sales Chocolat Más ▾

Empleados

Ausencia 0 / 2

Ventas Chocolat Más ▾

Empleados

Ausencia 0 / 0

En este módulo también está configurado el horario que comparten todos mis empleados y que se puede ver en la siguiente imagen.

Crear: Horario de trabajo

Nombre: Horario estándar

Responsable del grupo de trabajo: Administrator

Horario de trabajo

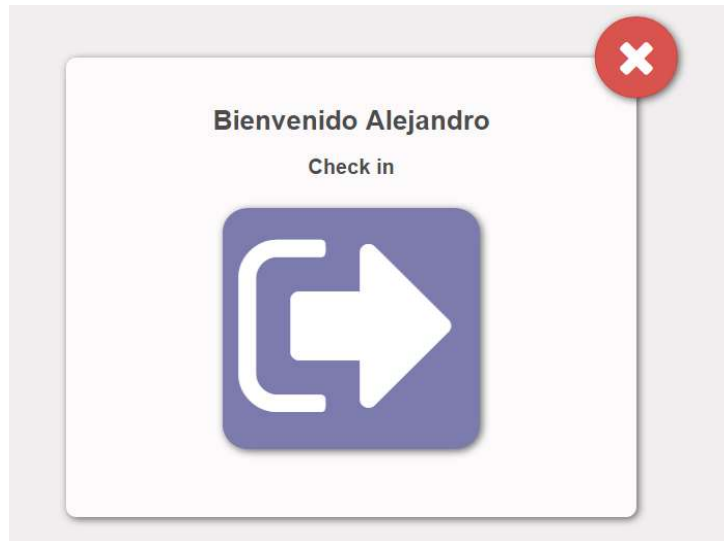
Nombre	Día de la semana	Trabajar desde	Trabajar hasta	Fecha de inicio	Fecha finalización
SÁBADO	Sábado	10:00	14:00		
VIERNES	Viernes	10:00	17:00		
JUEVES	Jueves	10:00	17:00		
MIÉRCOLES	Miércoles	10:00	17:00		
MARTES	Martes	10:00	17:00		
LUNES	Lunes	10:00	17:00		
Añadir un elemento					

Ausencias

Guardar Descartar

Asistencias

Con este módulo controlaré la puntualidad de mis empleados y así también contar las horas extras trabajadas.



Aquí se puede ver cuándo entran y cuándo salen mis empleados.

<input type="checkbox"/> Empleado	Check In	Check Out
<input checked="" type="checkbox"/> Alejandro	16/12/2016 10:14:13	16/12/2016 10:14:17
<input checked="" type="checkbox"/> Pepito Pérez	16/12/2016 10:13:27	16/12/2016 10:14:01
<input checked="" type="checkbox"/> Germán Ginés	16/12/2016 10:13:21	16/12/2016 10:13:57
<input checked="" type="checkbox"/> Dabeef	16/12/2016 10:13:17	16/12/2016 10:13:53
<input checked="" type="checkbox"/> Baldomero	16/12/2016 10:13:12	16/12/2016 10:13:48
<input checked="" type="checkbox"/> Alejandro	16/12/2016 10:13:02	16/12/2016 10:13:44

Gestión de ausencias

Con este módulo se gestionarán los días libres de los empleados. En principio, todos mis empleados tendrán 30 días de vacaciones al año.

Descripción

Vacaciones

Tipo de ausencia

Legal Leaves 2016 (0 remaining c

Duración

30,00 días

Modo

Por empleado

Empleado

Alejandro

Departamento

Recursos humanos

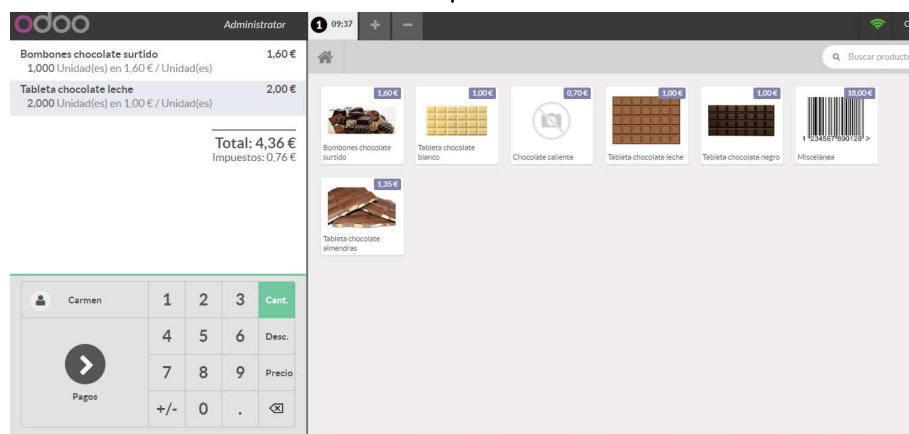
Añadir una razón...

Aunque mis empleados también podrán pedir días por otras razones.

Punto de venta


En este módulo se harán las ventas en mi empresa.

A continuación se hará una simulación de compra.



En mi caso al no ser una empresa muy grande, solo se podrá pagar en efectivo.

Aquí se encuentra la factura completa y la simplificada de esta operación, cuya copia se entregaría al cliente.



Chocolat
Calle Falsa
España

Nos encanta el chocolate

Carmen

Factura INV/2016/0001

Descripción:
Main/0001

Fecha factura:
16/12/2016

Fuente:
Main/0001

Descripción	Cantidad	Precio unitario	Impuestos	Tax Excluded Price
[bombones] Bombones chocolate surtido	1,000	1,60	IVA 21%	1,60 €
[chocolate] Tableta chocolate leche	2,000	1,00	IVA 21%	2,00 €
Subtotal				3,60 €
Impuestos				0,76 €
Total				4,36 €

16/12/2016 9:49 Pedido 00001-001-0001

Chocolat
Teléfono: 956956956
Usuario: Administrator

Bombones chocolate
surtido

1,000

1,60 €

Tableta chocolate
leche

2,000

2,00 €

Subtotal:

3,60 €

S_IVA21

0,76 €

Descuento:

0,00 €

Total:

4,36 €

Efectivo (EUR)

5,00 €

Cambio:

0,64 €

Encuestas

En la página web subiré un cuestionario para saber el grado de satisfacción de mis clientes con respecto a mis productos y trato del personal para poder realizar las mejoras oportunas.


¿Qué nota le das a nuestros productos?

- ☐ 1
- ☐ 2
- ☐ 3
- ☐ 4
- ☐ 5
- ☐ 6
- ☐ 7
- ☐ 8
- ☐ 9
- ☐ 10

¿Qué te ha parecido nuestro trato?


Presentaciones

En la página web subiré algunos vídeos de cómo se hace el chocolate en mi tienda para obtener nuevos clientes.



HOW TO MAKE MILK C...

1 Vistas a few seconds ago



HOW TO MAKE CHOCO...

1 Vistas a minute ago

Website Builder

Con este módulo cambio el diseño de la página web. En la portada se encuentra el logo, el nombre de la empresa y su eslogan.

[Casa](#) [Demostraciones](#) [Contáctenos](#) [Productos](#) [Administrator](#)

Chocolat

Donde se funde el chocolate



Our Products & Services

[Casa](#)

Contacte con nosotros

[Contáctenos](#)

[Presentaciones](#)

956956956

info@chocolat.com

Chocolat - [Acerca de](#)

Somos una pequeña tienda de chocolate con el único objetivo de hacer que sus paladares disfruten de los mejores chocolates hechos a mano cada día en nuestra tienda.

También hay un enlace para poder ver los productos que están a la venta junto con una pequeña descripción.



Bombones surtidos

Si no sabes qué regalar estas fiestas pero quieres acertar, tenemos el regalo perfecto.

Una caja con 12 bombones de diferentes tipos: chocolate negro, almendras, blanco... para que no te aburras.



Chocolate con almendras

¿Amante del chocolate y de los frutos secos?

Entonces prueba nuestra tableta de chocolate con almendras enteras que te hará repetir.



Chocolate blanco

Deléitese con nuestra especialidad, chocolate blanco 100% artesano para los que prefieren el dulce sobre el amargo.

