

**UNIDAD 3**

**TIPOS DE MENÙS**

**ACTIVIDAD 3**

**ACTIVIDAD INTEGRADORA – MOMENTO INDEPENDIENTE**

**PROPUESTA DE MEJORA ESTABLECIMIENTO GASTRONOMICO**

**Diomar Yonedi Quintero Betancur**

**C.C 71226294**

**PROGRAMA**

**PROFESIONAL EN GASTRONOMIA VIRTUAL**

**2018**

**Actividad**

1. **Título del proyecto.**

2. **Antecedentes:** cuál es la manera en que el restaurante intervenido ofrece sus  productos al cliente, carta, habladores, lista de precios etc., cuáles son sus  características.

3.**Desarrollo de las actividades:** plasmar en el documento de Word cómo    puede  dicho restaurante, mejorar su oferta gastronómica desde el mejoramiento  de su  carta o medio de promoción, teniendo en cuenta aspectos de forma y  fondo  (contenidos, redacción, orden, diseño), anexando videos, presentaciones  adicionales en PowerPoint, fotos o testimonios de los involucrados en la acción de  formación o mejoramiento.

**Entregable**

1. **Propuesta de mejora establecimiento gastronómico**

2. **Antecedentes:** cuál es la manera en que el restaurante intervenido ofrece sus  productos al cliente, carta, habladores, lista de precios etc., cuáles son sus  características.

Yo vivo en el municipio de Cañasgordas, al occidente de Antioquia, aquí hay pocos restaurantes, y trabaje sobre el restaurante “La fonda de Toño”, este restaurante es de gran tradición en el pueblo, maneja carta y ofrece el menú del día; atiende todos los días y es un lugar donde también se realizan eventos sociales.

Este restaurante posee carta, tiene gran publicidad y es muy reconocido en el municipio, se puede decir que es uno de los mejores restaurantes aquí en la zona.

Hay gran variedad de establecimientos, pero son de más baja calidad, en servicio y en producto.

El restaurante tiene buena rotación de productos y por ende buena salida de preparaciones… en el almuerzo se puede vender unos 50 platos entre ellos 35 menús aproximadamente y 15 de la carta.

En este momento la venta de alimento es buen negocio, ya que en la zona se construye la mega obra del túnel del toyo, la cual conecta a Medellín con el puerto de Urabá pero que hace que el municipio sea eje central de la obra, ya que aquí termina esa gran doble calzada y túnel que viene desde el municipio de santa fe de Antioquia, eso ha hecho que el comercio y en espacial el servicio gastronómico se active.

3. **Desarrollo de las actividades:** plasmar en el documento de Word cómo    puede  dicho restaurante, mejorar su oferta gastronómica desde el mejoramiento  de su  carta o medio de promoción, teniendo en cuenta aspectos de forma y  fondo  (contenidos, redacción, orden, diseño)

En este momento a la dueña de la fonda de Toño, no le interesa modificar ni hacer ninguna corrección a su carta, ya que el público que está manejando en este momento, son ingeniero y personas que en ningún momento están pensando en presentación, valor nutricional, solo en cantidades y sabor, ya que todo el día están en las obras de construcción del túnel, este es un restaurante que ya la gente conoce y ase acostumbro a su sazón, y puede atender a todo tipo de público dependiendo del evento o la solicitud que se haga a la administradora.

A pesar de contar con una carta, los productos más vendidos en el día son los menús.