**Por: Ana Patricia Guzmán B.**

**UNIDAD 3 ACTIVIDAD 3**

**PROPUESTA DE MEJORA ESTABLECIMIENTO GASTRONOMICO**

**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.

Vivo en el Municipio de Girardota, al norte del municipio de Medellín (Antioquia), aquí son pocos los restaurantes, y trabaje sobre el restaurante “Cocorollo”, Situado en la autopista norte camino a Girardota, este restaurante es de gran tradición en el esta vía, maneja carta y ofrece el menú del día; atiende todo el día, todos los días

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 300 platos entre ellos los platos de la carta y los menús del día.

La venta de alimentos en este negocio es muy buena, ya que por esta vía se desplaza todo el transporte hacia la costa Atlántica y municipios del norte de Medellín.

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 al dueño del restaurante, no le interesa modificar ni hacer ninguna corrección a su carta, ya que el público que está manejando en este momento, son personas de que tienen trabajos pesados que en ningún momento están pensando en presentación, valor nutricional, solo en cantidades y sabor, ya que todo el día están conduciendo y realizando acciones de cargue y descargue de toda clase de mercancías, este es un restaurante que ya la gente conoce y se acostumbro a su sazón, y puede atender a todo tipo de público

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