PROYECTO DE CICLO

1. Nombre del grupo:

Grupo TAAS

1. Integrantes

Cano Rodríguez, Alytza Thalía

Huamaní Llactahuaman Ruth Samanta

Huaccho Zapata, Adrián Máximo

Huaylla Arias, Angel Ronald

1. Título del proyecto

Sistema de Gestión de un Restaurante

1. Descripción del proyecto

El proyecto será de utilidad para aquellos que deseen hacer la gestión de un restaurant con ayuda de un software sencillo que les permita agilizar su negocio.

En este software se proyecta controlar el flujo de caja (entrada y salida de dinero), realizar sus inventarios para la preparación de los distintos platos y/o servicios del menú, el número de clientes y ventas, costos (fijos, materias, laborales, de publicidad, etc).

Adicionalmente se pretende controlar el tiempo de espera regular de un servicio, también la productividad del personal y por último la satisfacción del cliente, por el cual finalmente lograr obtener la esperanza sobre utilidades futuras.

1. Alcance

* Se llevará a cabo la gestión de proyectos por el cual se realizará una lista de componentes (ya sea tipo de empleado, presupuesto ,etc.)
* Crear un sistema por el cual este orientado a registros de pedidos de la clientela mediante el cual este dividido en categorías según su precio y el horario en que se otorga (y ver cuáles son los platos más pedidos).
* Registrar el número de mesa por el cual se ubiquen los clientes y también tener registrado el nombre del plato del cliente que desea.
* Dentro de cada pedido obtener un registro del inventario del menú (según el pedido que haya sido otorgado por el cliente) orientado para informar al mozo en la disponibilidad de cada plato (sobre todo en su cantidad por el cual estén disponible los platos).
* Brindamos una visión general del sistema organizacional del restaurant, en donde se presentan además los procesos de los ingredientes que componen en cada plato de menú.
* Facilitar el tiempo por el cual nos pueda proveer otras opciones como alternativa en caso de que no se encuentre la disponibilidad del plato deseado por el cliente.
* Tener alistados los ingredientes para los cocineros y así poder realizar a cabo la preparación de cada plato pedido por el cliente, esto conllevará un precio diario según el inventario de ingredientes que posee en cada plato.

1. Requerimientos

Obtener un registro sobre el monto de lo que se va generando según el gasto que se ha realizado cada cierto intervalo de tiempo (incluyendo los insumos, transporte, etc.)

Por cada gasto de insumo que se realice que el software lo desarrolle y cree una cantidad total y obtener de ahí su utilizar para comprobar si esta factible o no.

Un software que sea aplicable a todas las áreas de la empresa que se encuentren involucradas en el proceso de producción de los productos y prestación de los diferentes servicios ofrecidos por el mismo.

Obtener un ranking de las comidas mas pedidas por el cliente (durante los días de semana o durante los fines de semana). Y también clasificados según su horario (mañana – tarde – noche).