PROYECTO DE CICLO

1. Nombre del grupo:

**TEAM QUESO**

1. Integrantes

* Cano Rodríguez, Alytza Thalía
* Huamaní Llactahuaman Ruth Samantha
* 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

~~Este proyecto va dirigido para los docentes, administrativos y estudiantes de la Universidad Nacional de ingeniería~~

~~Los estándares de salud y de seguridad deben ser mantenidos de manera rigurosa; el personal debe participar activamente en mantener el ambiente laboral seguro y limpio.~~

~~También se pueden realizar una variedad de trabajos administrativos, como mantener los registros de trabajo de los empleados.~~

Es 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.

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.

**OBSERVACIONES**

1. No esta definido el alcance del proyecto.
2. No tienes definidos los indicadores.