**Gestión Humana**

Como nuestro negocio funciona a un ritmo tan rápido para nosotros es muy importante el área de recursos humanos ya que es el área que nos permite gestionar funciones como la contratación, desempeño del personal, clima organizacional y cumplimiento de las normas internas de higiene a la hora de manipular los alimentos para así ayudar al éxito del restaurante.

Estamos comprometidos desde el área de gestión humana a orientar de manera adecuada a todos nuestros empleados, brindarles capacitación y velar por el cuidado de todos sus derechos laborales “Prestaciones sociales”.

**Finanzas**

**Es un área fundamental para el desarrollo y sustentabilidad de nuestro negocio, la cual** busca maximizar la rentabilidad del mismo a través de una metodología basada en casos de estudio.

**Algunas de las tareas que se llevaran a cabo son:**

* Estructura del costo de Alimentos, bebidas y su relación al Ingreso.
* Elaboración de Recetas Estándar.
* Estrategia de Negocio basada en la popularidad de platillos.
* Diseño Estratégico del Menú.
* Determinación y Estrategia del precio de venta.
* Determinación y análisis de los Costos, Gastos, Nómina e indirectos.
* Indicadores financieros en el área de Alimentos y Bebidas