

Monday January 4th, 2021

Ms. Ruth Bonilla Sánchez

Restaurante "Conquistador Café"

A través de este documento Ruth Maria Bonilla Sánchez administradora del restaurante "Café Conquistador" se compromete a utilizar y probar el sistema, de la misma manera nuestro grupo de trabajo United By Code, se compromete a entregar un sistema de aplicación plenamente funcional al restaurante "Café Conquistador" en el mes de abril, con un manual de usuario, que contenga los detalles del sistema y las especificaciones que se explican a continuación.

Primero, las personas que van a tener un negocio de restaurante deben estar capacitadas o tener conocimientos previos de cocina, también deben conocer los precios de los platos en otros lugares y cerca del lugar donde se encuentra el local.

Principalmente debes tener capital y tener una ubicación céntrica o comercial del local ya que si no cuentas con estos requisitos no podrás avanzar en el negocio.

Dicho local debe contar con servicios básicos como agua, luz, teléfono, baños, cocina y amplio espacio para ubicar la mueblería.

El lugar atenderá a todo tipo de personas y tenemos que brindar el mejor servicio para que se sienta satisfecho con nosotros.

Se necesitan los principales requisitos de personal

- Uno o dos cocineros.
- Un camarero que cuida el lugar.
- Un cajero que cobra y una vez debe tener confianza con el administrador.
- Se necesita variedad de platos.
- Un personal de limpieza para el local.
- Un proveedor de alimentos.

El gerente debe ser quien debe tener comunicación mutua con el chef y el cajero, como, por ejemplo, si no hay producto, el chef debe notificar inmediatamente al chef para que el gerente pueda acudir al cajero y poder Entregue el dinero al gerente para que realice compras.

Los horarios de atención son muy importantes en un restaurante ya que muchas de las personas que acuden al local son principalmente personas que trabajan por la mañana y no pueden desayunar en casa.

Para el desayuno, se proporciona un jugo de cualquier fruta, generalmente personas como jugo de mora, naranjilla, fresa y naranja. También se ofrece café en leche o café en agua con su respectivo bocado de queso, jamón o mortadela, al mismo tiempo con sus dos huevos, ya sean calientes, cocidos, revueltos o fritos.

Se le pregunta al cliente qué tipo de café quiere y de acuerdo a eso se prepara.

Pasadas las 10 de la mañana se elaboran lo que son algunos platos fuertes típicos como, por ejemplo, pollo seco, lengua seca, chivo seco, frito, con maíz, entre otros. La mayoría de los clientes que se han acercado a esas horas prefieren tomar un plato principal al desayuno.

Pasadas las 12 del mediodía hasta las 3:30 pm se elaboran los almuerzos que vienen con su caldo o cremas (crema de zanahoria, crema de cebolla, entre otros), con su respectivo plato principal o segundo que es el arroz con frijoles. con carne, chuleta, pollo y ensalada; luego se les da un postre que puede ser una fruta, un trozo de tarta, un pastel, dulces (caramelos de higo, caramelos de melocotón), gelatina; Y como nunca debe faltar el jugo, puede ser un fresco, un vaso de cola, entre otros.

El chef y el administrador deben acordar qué comida van a preparar ya que todos los días debe ser variada.

A partir de las 4 de la tarde, lo que es café con humitas se vendía dos veces por semana, era lunes y miércoles.

Los precios de los platos deben ser según categoría.

- El precio del desayuno es de \$ 3.50
- Platos principales a \$ 3.00
- Caldos a 2,50
- Almuerzo a \$ 3.00

Uno como administrador debe pagar al municipio, SRI, centro de salud, cuerpo de bomberos.

Consideramos que este proyecto es lo que la empresa requiere para la renovación de su proceso de facturación y su efectividad. Los desarrolladores que forman parte de este equipo son:

- Sebastián Jaramillo -> hsjaramillo3@espe.edu.ec
- Héctor Jiménez -> hdjimenez1@espe.edu.ec
- Anthony Macas -> afmacas@espe.edu.ec
- María José Meneses -> mjmeneses1@espe.edu.ec



Firma