**MANUAL DE USUARIO**

Restaurante la Estancia

Interfaz

funcionalidad

**Abre el programa Microsoft Excel.** El procedimiento para habilitar macros es igual en las versiones de Excel de 2010, 2013 y 2016. Hay una pequeña diferencia en la versión para Mac, la cual se indicará más abajo.

Si tienes un Mac, selecciona la pestaña “Excel”.

En Excel para Mac, ve a la opción de “Preferencias”.

Si tienes una Mac, haz clic en la opción “Cinta y barra de herramientas” de la sección de “Autores”

En Excel para Mac, la opción “Programador” se encuentra en la lista “Pestañas o título”.

**Haz clic en Aceptar.** Al hacerlo, verás que la opción “Programador” aparece en la lista de pestañas.

**Grabar una macro**

**Practica la secuencia para la macro.** Cuando grabas una macro, todo lo que selecciones o hagas se guardará, así que un simple error puede arruinarlo todo. Repasa los comandos que grabarás unas cuantas veces de tal manera que puedas hacerlos sin dudar y sin cometer errores.

**Selecciona la ubicación donde deseas guardar la macro.** Si solo vas a usar la macro para la hoja de cálculo actual, deja marcada la opción “Este libro”. Si quieres que la macro esté disponible en cualquier hoja de cálculo que utilices, selecciona la opción “Libro de macros personal”.

**Realiza los comandos que quieres grabar.** Considera que básicamente todo lo que hagas a partir de ahora se grabará y se añadirá a la macro. Por ejemplo, si escribes la fórmula para sumar A2 y B2 en la celda C7, al utilizar la macro en el futuro, siempre mostrará el resultado de la suma de A2 y B2 en la celda C7.

* Las macros pueden ser bastante complejas y puedes utilizarlas hasta para abrir otros programas de Microsoft Office. Una vez que empieces a grabar, casi todo lo que hagas en Excel se añadirá a la macro.

Menús:

Desayunos

Nuestra carta

Pastelería artesanal

Refacciones

Menú eventos

Convecombos

Eventos

Promociones

En restaurantes

Con bancos

Catering A domiclio

**FUNCIONES ESPECIFICOS**

**-Ofrecer la mejor atención a nuestros clientes de forma atenta y confiable.   
-Darle importancia a cada uno de nuestros clientes pues de ellos depende nuestro éxito.  
-Elaborar los platos gastronómicos llenos de sabores y sensaciones más placenteras para el paladar de nuestros clientes   
-Crear programas de oferta donde podamos involucrar a nuestros clientes cautivos.   
-Dar los mejores precios y más adecuados para nuestros platos   
-Dar información sobre la situación, facilidades y precios del restaurante. -Pedir información y recoger las peticiones y entrantes.   
-Presentar información: ofrecer y sugerir diferentes platos al cliente (Quesos, postres. café, etc.)  
-Hacer recomendaciones y aconsejar a los clientes   
-Ofrecer ayuda y consejo al cliente.   
-Tendremos lugares cómodos y placenteros para un mejor servicio.**

**FUNCIONES GENERALES**

-Crear una cultura de calidad y de continuidad además de calidez de estándares de servicio.   
-Conocer los servicios que vendemos y adecuarlos a las necesidades de nuestros clientes.   
-Fomentar que los clientes cautivos se involucren en todas nuestras promociones.   
-Superar el presupuesto de negocios planeado.   
-Mejorar la presentación de platillos.   
-Incrementar el índice de satisfacción a los clientes.   
-Mantener nuestro entorno adecuado para la buena atención.