**Descripcion de las dependencias**

**Dependencias**

* **Administración**

Esta dependencia se encarga de todos los procesos de planificación, organización, y control del uso de los recursos y las actividades del restaurante con el propósito de lograr los objetivos y la visión propuesta de manera eficiente.

* **Mercadeo y publicidad**

Esta dependencia se encarga del mercadeo, publicidad y manejo de redes sociales del restaurante, presentado pensamientos estratégicos y creativos, capaces de atraer al consumidor; usando estrategias innovadoras que satisfagan de forma responsable las necesidades del restaurante y posicionamiento de su marca a nivel nacional.

* **Producción**

Esta dependencia se encarga de la operación del restaurante en diferentes actividades, que tiene como fin llevar un platillo al comensal; es decir, hacer la transformación de la materia prima o insumos, en alimento o bebida.

* **Atención al cliente**

Esta dependencia se encarga de la relación con los clientes del restaurante. Realizan un conjunto de actividades interrelacionadas que ofrece el restaurante con el fin de que el cliente obtenga el producto en el momento y lugar adecuado y se asegure un uso correcto del mismo.

**Descripcion de roles**

* **Gerente – Dueño:**  El gerente se encarga de controlar, planificar y organizar el restaurante con la utilización eficiente de los recursos para obtener beneficios.
* **Administrador:** Es el responsable de coordinar los recursos de productividad, cubriendo un rol en la empresa en el que desarrolle la planeación para precisar el futuro deseado del restaurante y el manejo del personal.
* **Contador:** Es el encargado de aplicar, manejar e interpretar la contabilidad del restaurante, con la finalidad de producir informes para la gerencia y para terceros.
* **Publicidad y mercadeo:** Es el encargado de planificar, dirigir y coordinar las actividades de publicidad y relaciones públicas del restaurante.
* **Jefe de cocina:** Es el encargado derealizar de manera cualificada la planificación, organización y control de todas las tareas propias del departamento de cocina como tambien de organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo.
* **Cajero:** Es el encargado de garantizar las operaciones de una unidad de caja, efectuando actividades de recepción, entrega y custodia de dinero en efectivo, cheques, giros y demás documentos de valor, a fin de lograr la recaudación de ingresos al restaurante y la cancelación de los pagos que correspondan a través de caja.
* **Preparadores:**Son quienes trabajan bajo la supervisión del chef o jefe de cocina, realizando las tareas básicas, en trabajos rutinarios de la cocina, tales como: Limpiar, pelar, cortar las verduras y preparar los platos.
* **Empacador:** Es el encargado de empacar los platos para domicilios y entregar a los meseros los platos para consumo en el restaurante.
* **Meseros:** Son los encargados de darle la bienvenida a los clientes, guiarlos a sus mesas de ser necesario y brindarles servicio una vez estén ubicados.
* **Juguero:** Es quien realiza la produccion de bebidas naturales y helados.