



Mi Universidad

Nombre del Alumna: Marbella Vázquez Hernández.

Nombre del tema: BLUEBERRY DELI'S CUP CAKE'S

Unidad IV

Nombre de la Materia: Psicología Organizacional

Nombre del profesor: Psicóloga Paola Jacqueline Albarrán Santos

Nombre de la Licenciatura: Psicología

Sexto Cuatrimestre.

Blueberry Delis Cake's



1

Visión

Mantener una empresa líder, confiable y rentable que sea reconocido a nivel nacional, viable en cuanto a producción de calidad, y servicio al cliente.

Objetivos

2

GENERAL:

Crear productos innovadores y de calidad de amplio estándar al mercado, posicionándolo a niveles altos en repostería

ESPECIFICO:

- Ser reconocidos por la calidad del producto
- Rapidez e innovación producto y Servicios al cliente

CAPACITACIÓN:

Cursos para aprender los métodos más comunes de cocina para la elaboración de postres, sobre todo en la especialidad de producción de cupcakes.

Se comenzará aprendiendo los métodos de preparación y las delicias de dulce que pueden componer este pequeño postre.

Insentivar al personal que termine el curso de capacitación a recibir un reconocimiento y un bono del 10% al finalizar.

Utilizar el uniforme y la herramienta adecuada para la elaboración del producto.

3

Línea pastelera con giro comercial exclusivo a cup cake's

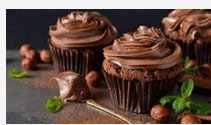
Habilidades en producción, creación y nuevos diseños poner en prácticas nuevas técnicas de elaboración.

Empleados encargados en la producción de decoración, elaboración del producto en materia prima deberán portar, gorros cabello recogido, sin ningún tipo de accesorios, filipina y delantal uñas cortas y manos totalmente desinfectadas y limpias a la hora de preparar los productos primario, hasta la creación del producto final.

Innovación en sabores ofrecidos serán de un tamaño de bocado, en sabores vainilla, chocolate, naranja, coco, fresa, oreo

5

Variedad de productos



6

Precios

Por unidad \$25.00 c/u

Paquete 24 pzas \$600.00

Encuesta de satisfacción y evaluación del personal

- La atención al capacitador fue la correcta.
- Las técnicas de enseñanza fueron las ideales.
- El tiempo implementado en el curso fue el adecuado.
- El contenido de la capacitación cumplió las expectativas.

BIBLIOGRAFIA

https://www.google.com/search?q=imagenes+cupcakes&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwiStdXri8H_AhVYLUQIHb6gCKIQ0pQJegQIDBAB&biw=1366&bih=649&dpr=1#imgrc=gCaIRT_tHBYHmM

https://www.google.com/search?q=imagenes+cupcakes&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwiStdXri8H_AhVYLUQIHb6gCKIQ0pQJegQIDBAB&biw=1366&bih=649&dpr=1#imgrc=MI16XUrHXMdfAM

<https://www.thepioneerwoman.com/food-cooking/recipes/a36099859/cookies-n-creme-cupcakes/>

https://www.google.com/search?q=imagenes+cupcakes&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwiStdXri8H_AhVYLUQIHb6gCKIQ0pQJegQIDBAB&biw=1366&bih=649&dpr=1#imgrc=g67z9AnLdFYMxM