



Trabajo 4

*Nombre del Alumno: Laura camila Ortega
Alfonzo, Roxana Belé, Lopez Lopez, Brenda
Margarita Hernandez Díaz.*

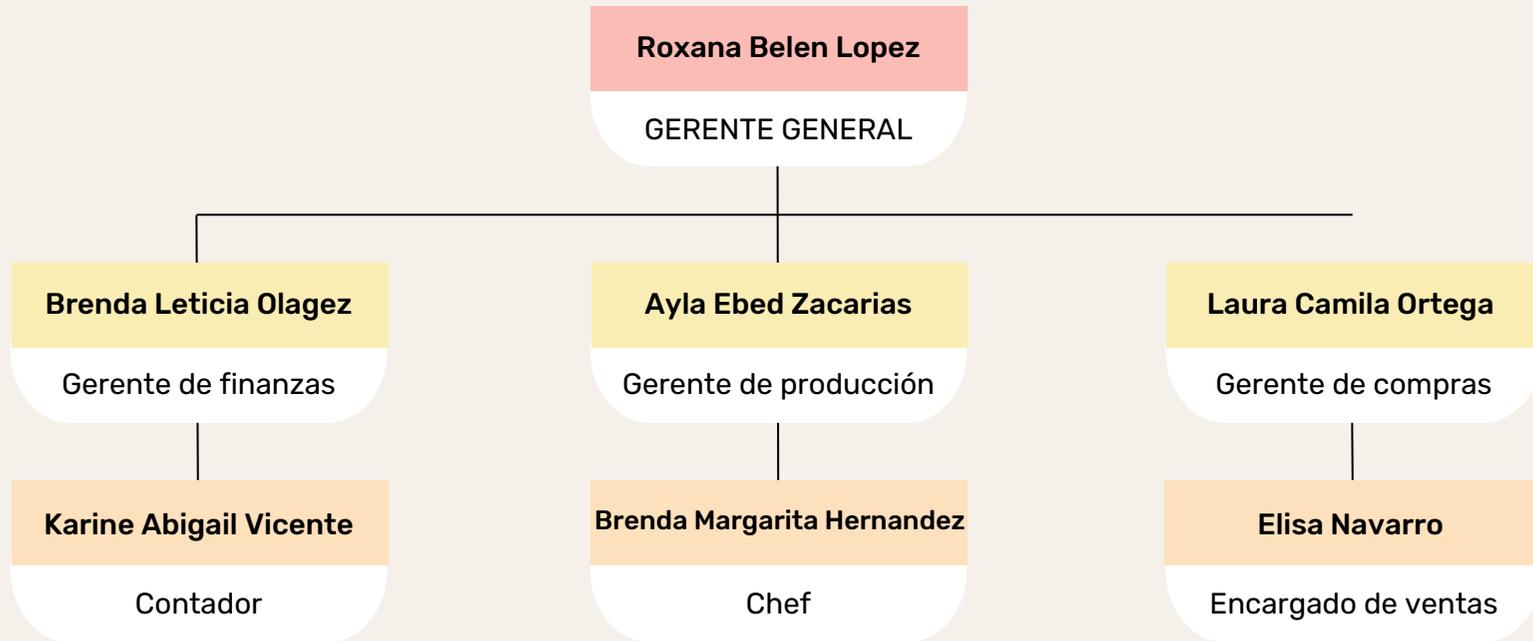
Materia: Taller del emprendedor

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 9no

ORGANIGRAMA



Funcionalidades.

- Gerente general:

Se encarga de que haya una óptima administración y gestión de la empresa. Aunque el gerente general no realice de forma directa actividades administrativas, se encarga de coordinar y supervisar que el área administrativa cumpla con su gestión para que haya eficiencia en la empresa, por lo que tomará decisiones que crea pertinente para evitar problemas administrativos que puedan perjudicar las metas a corto y largo plazo.

Es la cara de la empresa ante socios, empleados, clientes y medios de comunicación. Es por esta razón que debe tener el perfil de líder.

Es un pilar para la toma de decisiones; ya que es una de las posiciones más altas dentro de una empresa, el gerente general tiene un voto importante en la toma de decisiones, pues es quien asesora a la directiva y el que conoce el funcionamiento de la empresa, sus fortalezas y debilidades.

Desarrolla metas a corto y largo plazo, y esta es una de sus funciones más importante, ya que a partir del plan de negocios dependerá el éxito o fracaso de la empresa.

- Gerente de finanzas:

El gerente de finanzas supervisa y se encarga del flujo de dinero y los activos que entran y salen de una empresa. Estos profesionales deben estar familiarizados con las leyes y normativas aplicables al ámbito de las finanzas. Analizar información financiera y presentar los resultados obtenidos mediante informes.

- Un contador de restaurante es un profesional que se ha especializado en la contabilidad de restaurantes. Documentan todas las transacciones financieras del restaurante, llevando la cuenta del inventario, el flujo de caja y los estados de ingresos.

La contabilidad del restaurante implica la recopilación, interpretación y análisis de la información financiera de los restaurantes. Esto incluye los ingresos del restaurante, el flujo de caja, los niveles de inventario y los estados de ingresos. El proceso permite a los propietarios y gerentes de los restaurantes documentar todas las transacciones financieras del negocio y determinar su rendimiento.

- Gerente de producción:

El gerente de producción es el encargado de organizar, integrar y controlar las operaciones de las áreas productivas para garantizar el cumplimiento de los planes de producción, mediante la administración eficiente de los recursos, dentro de los estándares de productividad y calidad establecidos por la propia empresa, en atención a los requerimientos legales y a la satisfacción de las necesidades de sus clientes, también destaca mantener un buen clima laboral, donde trabajadores de diversas especialidades y profesiones de nivel técnico y universitario, se sientan integrados, comprometidos y motivados para trabajar armónicamente.

- El Chef es el responsable de la producción de alimentos, planificar los menús, manejo de presupuesto e incluso de la contratación y capacitación del personal de cocina.

- Gerente de compras:

Planifican, dirigen o coordinan las actividades de los compradores y empleados relacionados con el área de compras que participan de la compra de materiales, productos, y servicios. Incluye a los gerentes de técnicas de comercialización, tanto a nivel mayorista como minorista, y a los gerentes de adquisiciones.

- El encargado de ventas, también llamado gerente de ventas, es el profesional que se dedica a la planificación, supervisión, coordinación y gestión de todas las actividades y acciones que realice el departamento de ventas.