



Nombre del alumno: Jeniffer Yuleni Maldonado Zunun

Nombre de la materia: Taller del emprendedor.

Nombre del profesor: Janette Yvonne García

Nombre de la licenciatura: Licenciatura en Enfermería

Cuatrimestre: 9no Cuatrimestre

MISION:

proveer a nuestros clientes la mayor experiencia gastronómica en el concepto de restaurante de comida sana en sus estilos clásicos, y de un servicio del mas alto valor, en un ambiente acogedor y armonioso.



VISION:

llevar el excelente sabor de nuestros platillos y nuestro esmerado servicio a nuestros clientes, en un ambiente amigable, donde satisfacer a nuestros clientes sera nuestra maxima prioridad y convertirnos en un segmento importante de comida sana.



SOL A FLOR

1 **COCINAMOS CON AMOR,
PARA QUE COMAS CON
CONCIENCIA**

2 **EL INGREDIENTE SECRETO
SIEMPRE ES EL AMOR.**

SERVICIO S Y DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES

Este negocio necesita disponer de una amplia variedad de productos que permitan adaptarse a los distintos tipos de público.

- Oferta de bebidas: licores, vinos, aguas minerales, refrescos, cervezas, cafés, infusiones, cócteles...
- Aperitivos, tapas y canapés.
- Comidas: carnes, pescado, platos combinados...
- diferentes Postres.

CLIENTES:

como objetivo es tratar de dirigirnos al mayor numero de personas posibles.. como:

- trabajadores que comen fuera de casa
- turistas y publico de fin de semana.
- ofrecer nuestro menú a personas que quieran realizar algún evento



VIAJAR CON LARANA

TAREAS DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO:

- Jefe/a de cocina
- Cocinero/a
- Pinche

TAREAS DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO:

- Camarero
- Barman
- Maitre
- Meseros

ESTRATEGIA DE VENTAS:

La estrategia de precios para nuestro negocio como el que se desarrolla en este proyecto se basa en ofrecer productos de calidad a precios competitivos,



FUENTE BIBLIOGRAFICA

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LEN/c35799364accd8c09bfa9e29f2c84c99-LC-LEN904%20TALLER%20DEL%20EMPRENDEDOR.pdf>