

Universidad del Sureste
Campus San Cristóbal de las Casas Chiapas
Licenciatura en Medicina Humana

Tema:

Plan de trabajo

Nombre de alumna:

Dolores Hortencia Dominguez López

Ingrid Renata Lopez Fino

Séptimo semestre

Materia:

Taller del emprendedor

Nombre de docente:

Ing. Eduardo Genner Escalante Cruz

Venta de pasteles de sam`s

Plan de trabajo

El plan que presentamos es la venta de pasteles que será conformado por once integrantes incluyendo al gerente y subgerente para llevar un plan adecuado, y sea pondrá como límite de un gasto para la inversión y una cifra que se quiere recolectar con el personal, ya que cada integrante del equipo tendrá una asignación que deberán ejecutar acorde a lo que se mencione en este plan.

Producción.

Nuestro diseño será el **vender pasteles ya elaborados de sam`s**

Nuestro plan de producción es en que el equipo tengamos a dos encargados de comprar los pasteles y ellos se encargaran de rendir cuentas con el administrados o gerente de la venta.

Nuestra ubicación será en Guadalupe si nos los permite el barrio y nos dan permiso

Nuestro material que necesitaos será:

- Pasteles de compra

Nuestro plan no tiene como tal una producción ya que se comprar hechos los pasteles solo para rebanar y distribuir.

En la producción del producto y de los servicio tenemos como idea prestar el lugar de la zona que pensamos colocar la venta de pasteles como también los materiales que necesitaríamos son ciertos utensilios como:

- Mesa
- Carpa para el sol
- Cuchillos
- Espátula de pastel
- Platos
- Servilletas
- Tenedores

Organización

Nuestro equipó estará conformado por once integrantes, dos representantes (jefe y subjefe), un administrador, dos vendedores, dos cobradores, y 2 repartidores.

Costos

Tenemos estimado gastar por pastel 350, y vender las porciones separadas que tendrá como precio estimado 35 pesos cada rebanada, se estima que un pastel se puede hacer de 13 a 15 rebanadas que se piensa tener como ganancia 175 pesos por pastel vendido, para producir una suficiente cantidad de dinero, tendremos contemplado el gasto de renta del lugar, pero no sabemos el precio que se cobrar por el metro de renta del local, inversión que será recuperada luego de a ver vendido todo el producto, generando más ganancias