

IMPLEMENTAR PLAN DE MEJORA DE LOS PROCESOS EN EL ÁREA DE RECURSOS HUMANOS DEL RESTAURANTE M&M DE AGUACHICA

PRÁCTICAS CURRICULARES

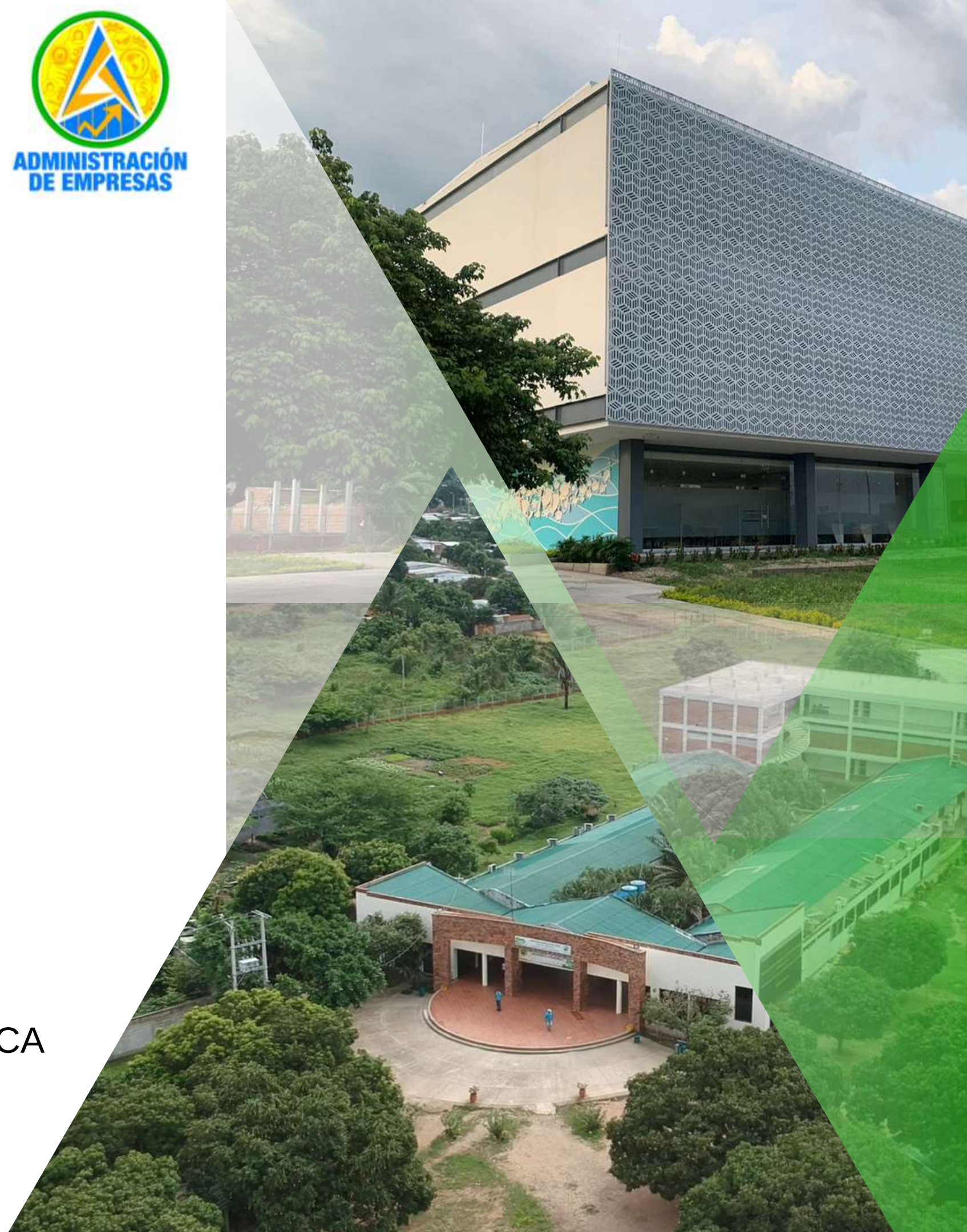
GREISY ZAYAS SAJONERO

KATHERINE ISABEL SOTO ASCANIO

UNIVERSIDAD POPULAR DEL CESAR SECCIONAL AGUACHICA

PROGRAMA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

2023-2



INTRODUCCIÓN

EMPRESA MÉNDEZ & MIRAVAL S.A.S

CRECIMIENTO

PERSONAL VINCULADO

IMPORTANCIA

OBJETIVO

LIMITACIÓN

ALCANCES

IMPLEMENTACIÓN

CONOCIMIENTO

DURACIÓN

DÍA A DÍA





DIAGNÓSTICO



DEBILIDADES

- ALTOS COSTOS OPERATIVOS.
- LA COMPETENCIA
- EL AMBIENTE DEL RESTAURANTE
- LA SENSACIÓN DEL SERVICIO AL CLIENTE
- LA OPINIÓN DE TUS CLIENTES.
- BAJOS ÍNDICES DE PUBLICIDAD

FORTALEZAS

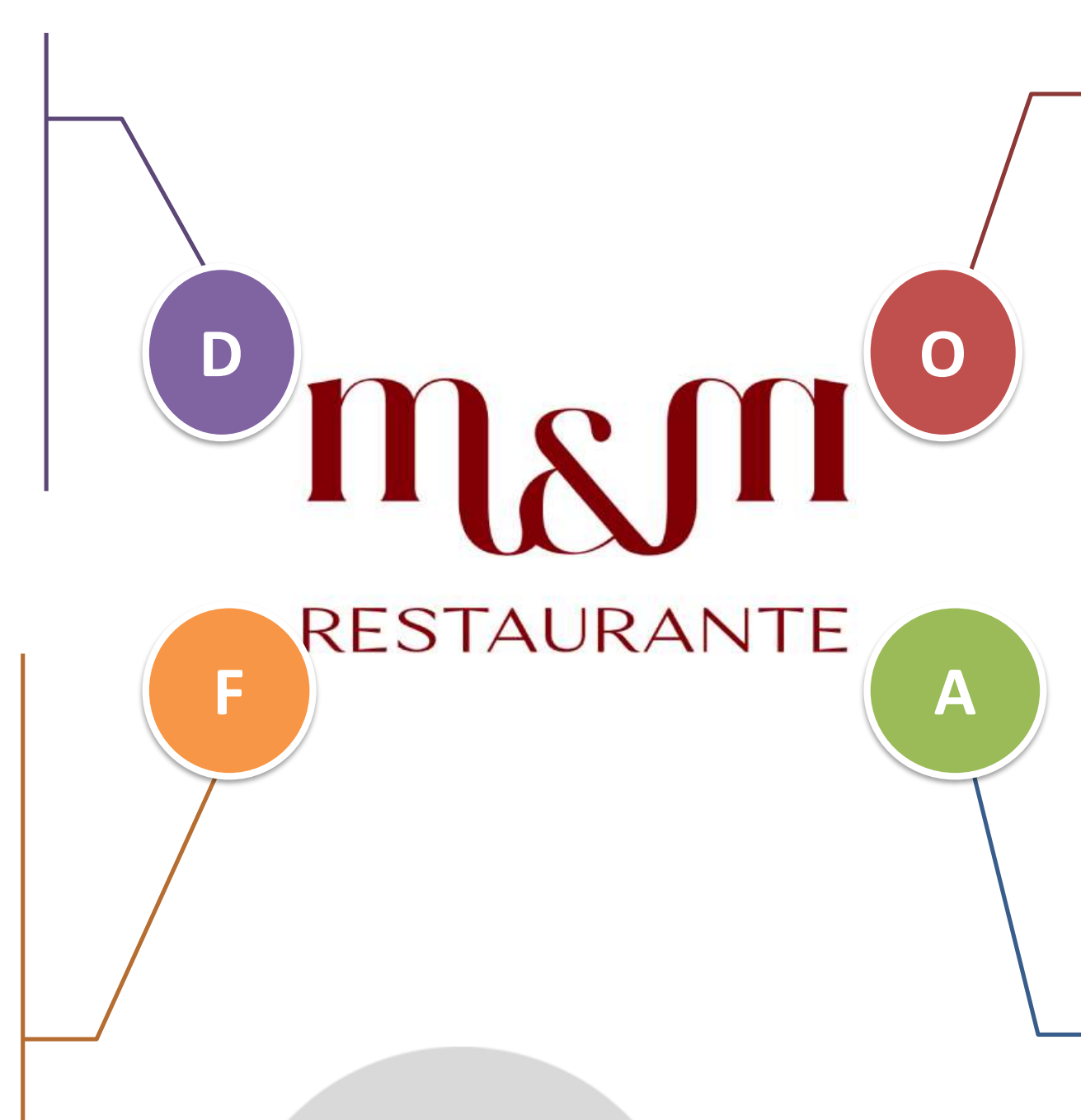
- UBICACIÓN GEOGRÁFICA ESTRATÉGICA.
- CLIENTES EXTRANJEROS.
- PERSONAL CAPACITADO.
- PRODUCTOS DE BUENA CALIDAD Y CON PRECIOS APROPIADOS.
- VARIEDAD EN LOS PRODUCTOS.
- INSTALACIONES ADECUADAS.
- DOMICILIOS

OPORTUNIDADES

- BRINDAR EMPLEO.
- TRASCENDER A PRESENTAR SERVICIOS ONLINE.
- CRECIENTE TENDENCIA POR EL CONSUMO DE RESTAURANTES TEMÁTICOS.
- CAPACIDAD DE OBTENER CAPITAL A CORTO PLAZO.
- POSIBILIDAD DE AMPLIAR LA CARTA.

AMENAZAS

- ALTOS COSTOS DE IMPUESTOS.
- LA INFLACIÓN Y LA RECESIÓN QUE OBLIGAN A AUMENTAR LOS PRECIOS DE LOS PRODUCTOS.
- LA EXISTENCIA DE UNA COMPETENCIA DIRECTA MUY FUERTE.
- NO RENOVACIÓN DEL CONTRATO DE ALQUILER.





OBJETIVO GENERAL

Implementar Plan de Mejora de los procesos en el área de Recursos humanos del Restaurante M&M de Aguachica

OBJETIVOS

OBJETIVO ESPECÍFICOS

- 1 Realizar un diagnóstico del estado actual del M&M Restaurantes.
- 2 Implementación y capacitación al personal del restaurante sobre el clima organizacional.
- 3 Diseñar el manual de funciones para establecer cada actividad en cada área de trabajo.





DESARROLLO DE LOS OBJETIVOS ESPECIFICOS

1

REALIZAR UN DIAGNÓSTICO DEL ESTADO ACTUAL DEL M&M RESTAURANTES

JERARQUÍA

INSTALACIONES

PERSONAL

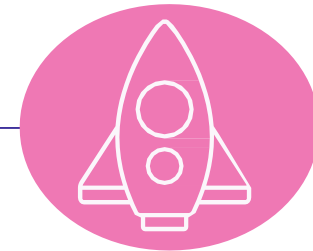
MARKETING



04



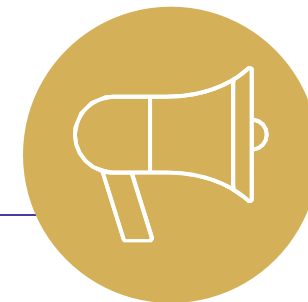
IMPLEMENTACIÓN Y CAPACITACIÓN AL PERSONAL DEL RESTAURANTE, SOBRE EL CLIMA ORGANIZACIONAL



LIDERAZGO



ACTITUDES HACIA:



RELACIONES INTERPERSONALES





DISEÑAR EL MANUAL DE FUNCIONES PARA ESTABLECER CADA ACTIVIDAD EN CADA ÁREA DE TRABAJO

3



	MENDEZ & MIRAVAL S.A.S. NIT 901323044-9	Código	
		Versión	1.0
	MANUAL DE FUNCIONES	Página	2 de 24

MANUAL DE FUNCIONES DEL RESTAURANTE M&M



	MENDEZ & MIRAVAL S.A.S. NIT 901323044-9	Código	
		Versión	1.0
	MANUAL DE FUNCIONES	Página	7 de 24

DIRECCIÓN GENERAL

CARGO	Director general
ÁREA	Dirección
DEPENDENCIA	No aplica
JEFE INMEDIATO	Junta directiva

PERFIL DEL CARGO

EDUCACIÓN	Título de formación universitaria, afines administrativos
FORMACIÓN	Acreditar y/o demostrar dominio de inglés, conocimiento en formulación y evaluación de proyectos, sistemas de calidad y planificación.
HABILIDADES	Confiabilidad, calidad de trabajo, comunicación asertiva, cumplimiento de normas, supervisión, liderazgo, aprendizaje continuo, toma de decisiones, relaciones interpersonales y autocontrol.
EXPERIENCIA	Máximo tres años de experiencia, mínimo uno.

FUNCIONES DEL CARGO

- Ejercer la representación legal, y dirigir sus actividades de acuerdo con los requisitos establecidos.
- Asignar salarios, vigilar el desempeño de los colaboradores, rescindir o terminar contratos.
- Supervisa la cantidad de suministros que se tienen para el buen desempeño del servicio del día, si hace falta algún producto se encarga de solicitarlo al proveedor correspondiente o en su defecto realizar su respectiva compra, programa las entregas de mercancía al jefe

06

PLANIFICACIÓN

ORGANIZACIÓN

DIRECCIÓN

CONTROL

SIG



RECOMENDACIONES



Que el restaurante adopte la propuesta del manual de funciones implementado, ya que traerá beneficios en general mayor eficiencia en todos los procesos.



Seguir con las capacitaciones al personal, para lograr mantener una comunicación asertiva y mantener el equipo unido.



Dentro del análisis debe fortalecer su infraestructura en el área de cocina ya que se requiere un espacio más amplio para tener plena comodidad.



Actualizar el manual cada vez que sea necesario para lograr estandarizar procesos en cada área tenida en cuenta en el mismo.





ANEXOS





PREGUNTAS





**ADMINISTRACIÓN
DE EMPRESAS**

¡GRACIAS!