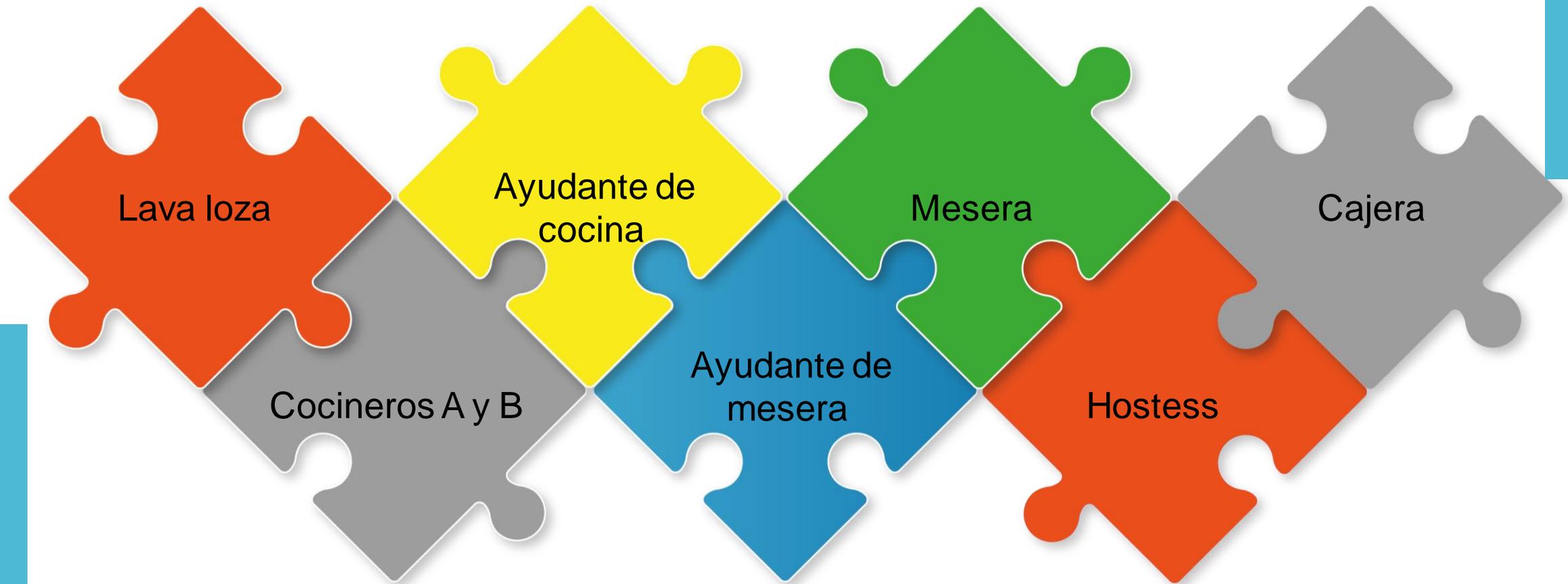




INDUSTRIA RESTAURANtera

|| Posiciones consideradas para proyecto CIMA en esta industria



|| Cualidades con las que debes contar para su contratación

- Servicio al cliente
- Trabajo en equipo
- Sociable
- Ordenada
- Amable
- Ética

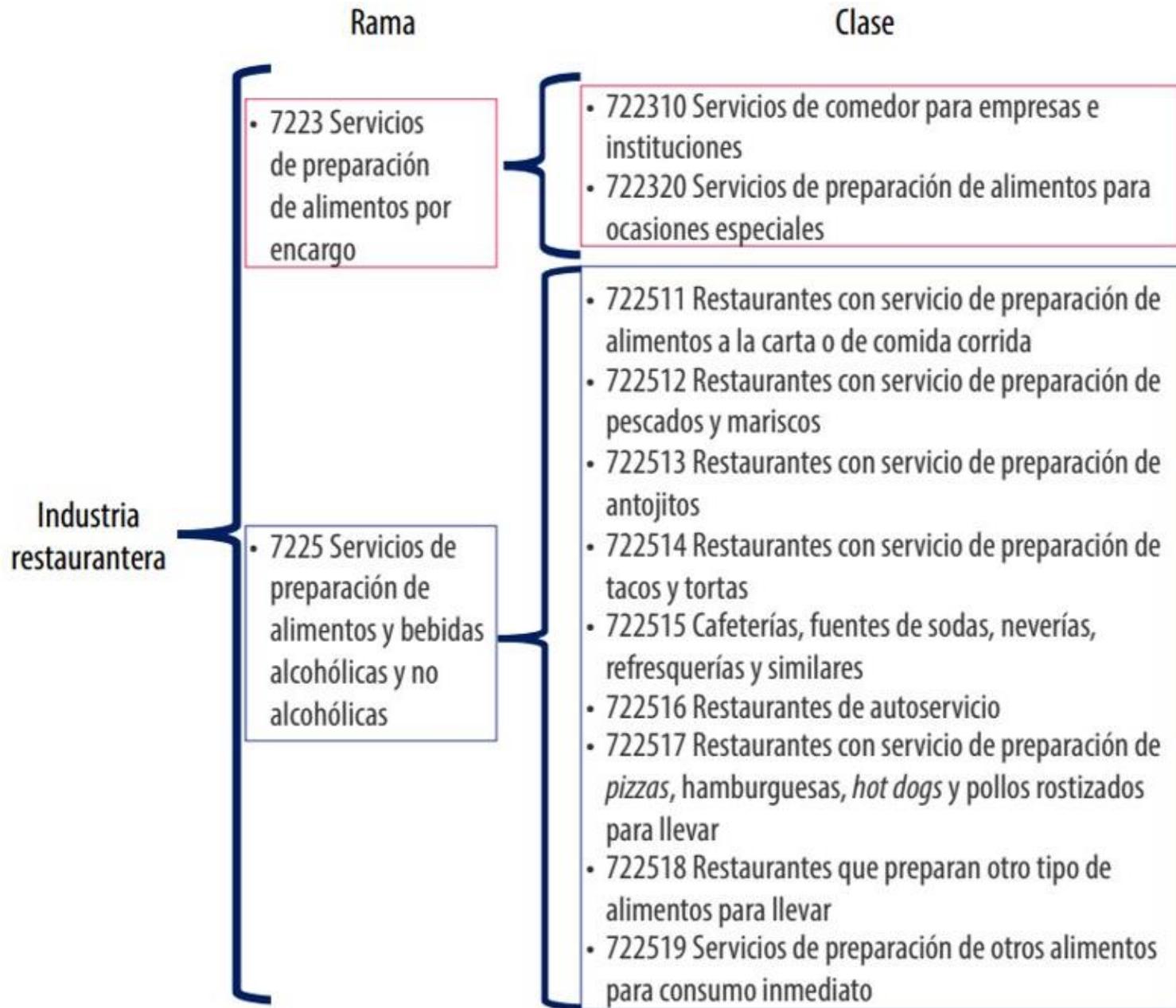


|| Conociendo la industria restaurantera

El término restaurante se usa para referirse a la preparación de alimentos con la finalidad de venderlos.

Según el SCIAN, la industria restaurantera se clasifica en dos ramas: la rama 7223 Servicios de preparación de alimentos por encargo y la 7225 servicios de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas.





|| Indicadores relevantes de la industria

- Los negocios de este giro representaron el 12.2% de todos los negocios del país y generaron poco más de dos millones de empleos.
- Esta conformada principalmente por micro empresas y generan 55.9 de cada 100 pesos, que genera la industria.
- Utiliza un mayor porcentaje de insumos nacionales que el promedio de las actividades de la economía y de las actividades de servicios.
- En esta industria labora un porcentaje mayor de mujeres que de hombres en comparación con la economía en general y los servicios.



CARACTERÍSTICAS DE LA INDUSTRIA RESTAURANTERA

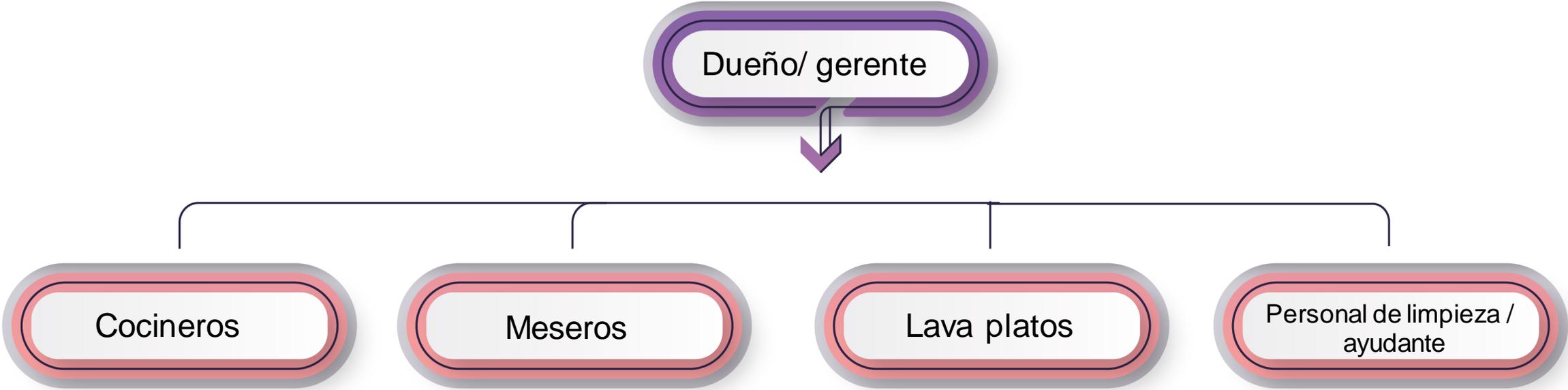


|| Estructura de trabajo en el restaurante

Cocina y piso

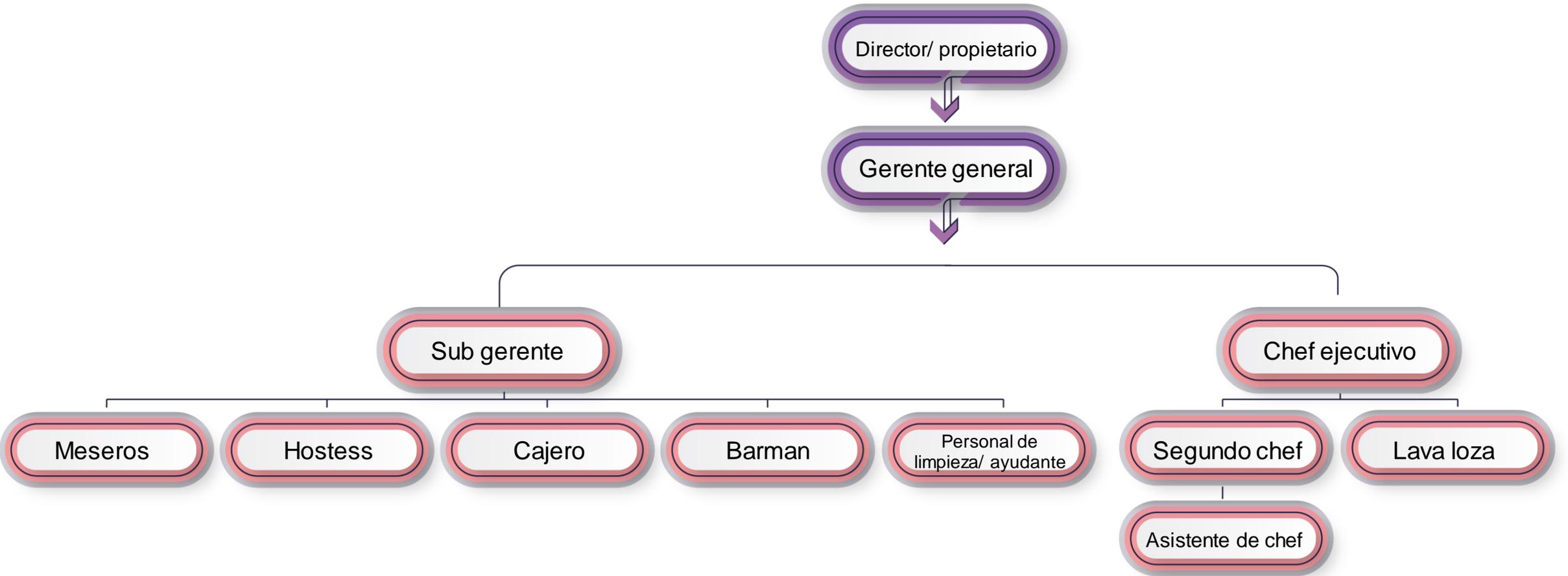
Cada uno de estos departamentos organiza sus actividades de acuerdo a las necesidades del lugar, sin embargo, trabajan en conjunto para brindar un excelente servicio a los comensales.





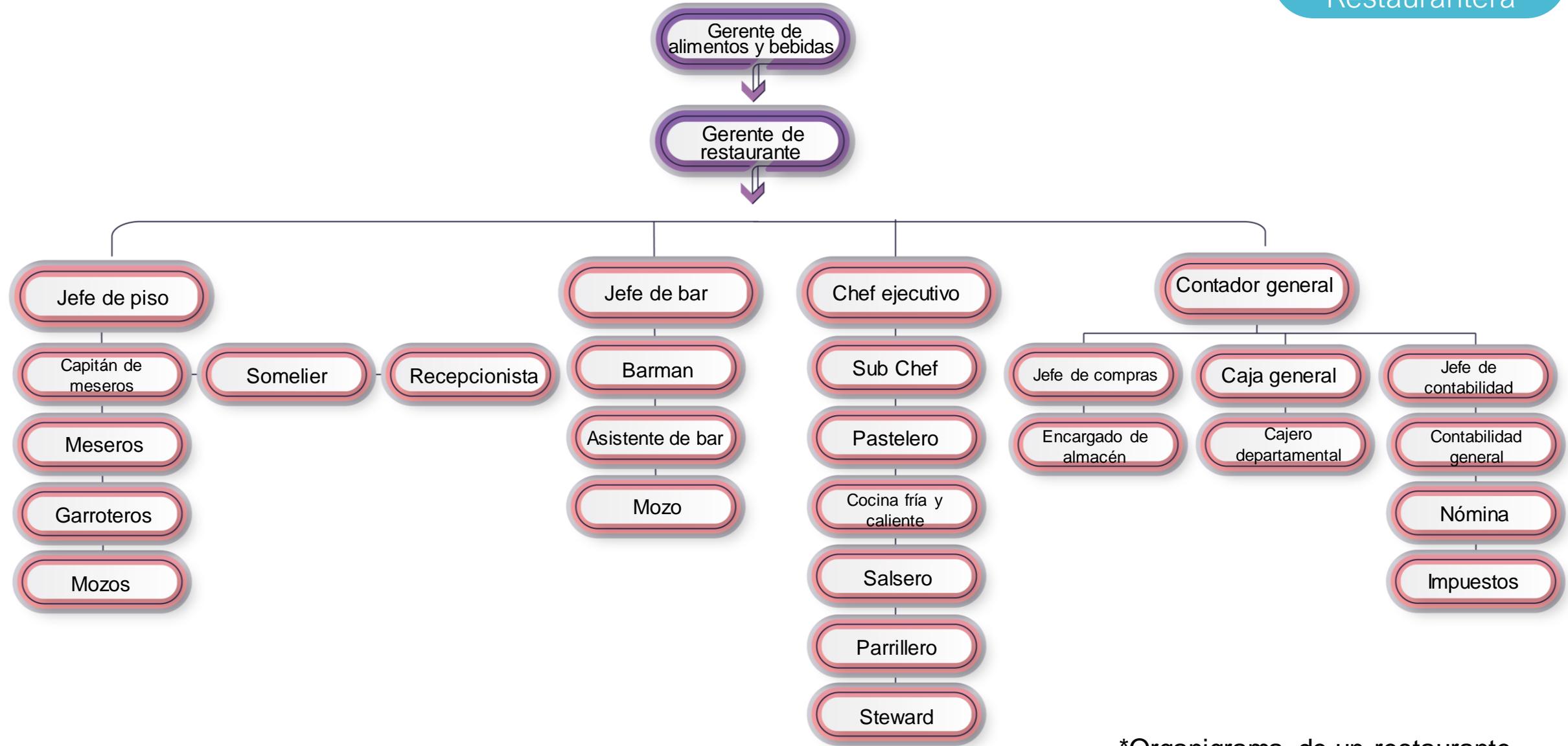
*Organigrama de un restaurante pequeño

Industria
Restaurantera



*Organigrama de un restaurante mediano

Industria Restaurantera



*Organigrama de un restaurante grande

|| La planificación de trabajo

La planificación va a depender del tamaño del restaurante, para un mejor desempeño existen tres turnos a rolar en esta industria, mañana, tarde y noche pero esto va a depender de las necesidades del lugar.

