

REPOSITORIO ACADÉMICO DIGITAL INSTITUCIONAL

“Plan de negocios: cocina italiana, arte y cultura”

Autor: Mariano Martínez Estrada

**Tesis presentada para obtener el título de:
Licenciatura en Gastronomía**

**Asesor:
Denise Castillo Fernández**

Este documento está disponible para su consulta en el Repositorio Académico Digital Institucional de la Universidad Vasco de Quiroga, cuyo objetivo es integrar organizar, almacenar, preservar y difundir en formato digital la producción intelectual resultante de la actividad académica, científica e investigadora de los diferentes campus de la universidad, para beneficio de la comunidad universitaria.

Esta iniciativa está a cargo del Centro de Información y Documentación “Dr. Silvio Zavala” que lleva adelante las tareas de gestión y coordinación para la concreción de los objetivos planteados.

Esta Tesis se publica bajo licencia Creative Commons de tipo “Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada”, se permite su consulta siempre y cuando se mantenga el reconocimiento de sus autores, no se haga uso comercial de las obras derivadas.

Esta obra está bajo una [licencia de Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada 3.0 Unported](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/).



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“Plan de negocios: *Cocina Italiana Arte y Cultura*”

TESINA

Que para obtener el título de:
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTA

Mariano Martínez Estrada

ASESOR

L.A.C. Chef Denise Castillo Fernández

MORELIA, MICHOACÁN

Julio, 2015.

INDICE:

1. INTRODUCCIÓN	1
2. ANTECEDENTES:	2
2.1 Antecedentes Históricos De Morelia, Michoacán	3
2.2 Antecedentes Históricos De Italia.	4
2.2.1 Historia De Roma “De La Monarquía Al Imperio”:.....	6
2.2.2 Edad Media:.....	7
2.2.3 Renacimiento:	8
2.2.4 Edad Moderna:	9
2.2.5 Época Contemporánea:	9
2.3 Antecedentes Históricos De La Gastronomía:	10
2.3.1 El Fuego Y La Caza:.....	11
2.3.2 La Agricultura:.....	12
2.3.3 Evolución:	13
2.4 Antecedentes Históricos De La Gastronomía Italiana:.....	15
2.4.1 Estructura Del Menú:	16
2.4.2 Preparaciones Básicas Italianas:.....	19
2.4.3 Bebidas Típicas:	21
2.5 GASTRONOMÍA ITALIANA A TRAVES DEL TIEMPO:	26
2.5.1 Época Del Renacimiento:	26
2.5.2 Época Moderna:.....	28
2.5.3 Época Contemporánea:	29
2.6 La Historia Del Restaurante:	29
3. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO:	31
4. OBJETIVOS	32
4.1 Objetivo General:	32

4.2 Objetivos Específicos:	32
5. MISIÓN, VISIÓN Y VALORES	33
5.1 Misión:.....	33
5.2 Visión:	33
5.3 Valores:.....	33
6. PLAN DE NEGOCIOS.....	35
6.1 Elementos Importantes Para El Plan De Negocios:	36
6.1.1 Redacción:.....	36
6.1.2 Análisis de mercado:.....	36
6.1.3 Objetivos:.....	37
6.1.4 Plan de marketing:	37
6.1.5 Plan de operación:	37
6.1.6 Ingreso económico:.....	38
6.2 Análisis FODA:.....	38
7. EL CONCEPTO DEL RESTAURANTE:	43
7.1 Tipo De Servicio:.....	43
7.2 Ambientación Y Decoración:	44
7.3 Mobiliario, Equipo Y Utensilios De Cocina:	45
7.4 Imagen e Identidad Corporativa:	49
7.4.1 Logotipo:	50
7.4.2 Isotipo:	50
7.4.3 Imagen:.....	50
7.4.4 Tipografía:.....	51
7.4.5 Pantone:	51
7.5 Imagen Del Personal:.....	51
7.5.1 Uniformes:	52
7.5.2 Horarios Del Establecimiento:.....	52
8. MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y ESPECIFICACIONES DEL PUESTO	57
8.1 Chef:	57
8.2 Sub Chef:	59
8.3 cocinero:	61

8.4 Hostess:	63
8.5 Mesero	65
8.6 Mantenimiento.....	67
8.7 Garrotero:.....	68
8.8 Capitán De Meseros	70
8.9 Cajero	72
9. ORGANIGRAMA:	74
10. EL MENÚ:	75
11. PLANO ARQUITECTÓNICO DEL ESTABLECIMIENTO:	78
12. LIDERAZGO Y DESARROLLO HUMANO	79
12.1 Categorías y salarios:	79
12.2 Vacaciones:.....	80
12.3 Descansos y licencias:.....	80
12.4 Trabajo en mujeres y menores de edad:.....	81
12.5 Jornada y horarios:	81
12.6 Obligaciones del trabajador:.....	82
12.7 Prohibiciones:.....	82
12.8 Registro de asistencia:.....	83
12.9 Llegadas tardías:.....	84
12.10 Ausencias:.....	84
12.11 Abandono de trabajo:.....	84
12.12 Riesgos de trabajo:	84
12.13 Inconformidades o reclamos	85
12.14 Disposiciones finales:.....	85
13. INVESTIGACIÓN DE MERCADOS:.....	86
13.1 Modelo De Encuesta:.....	87
13.2 La mezcla de mercadotecnia:	91
13.2.1 Producto:	91
13.2.2 Precio:.....	91
13.2.3 Plaza:.....	91
13.2.4 Promoción:.....	92

14. PRESUPUESTOS Y HOJAS DE RESULTADO	93
14.1 Presupuestos de venta	93
14.2 Presupuesto de materia prima y equipo.....	93
14.3 Nómina:.....	94
14.4 Gastos de operación y administración	94
14.5 Sueldos y prestaciones de ley:.....	95
14.6 Supuestos De Venta Del menú Por Platillo:.....	97
14.7 Balance General Inicial	100
14.8 Lista De Insumos	101
14.9 Lista De Mobiliario Y Equipo:	104
14.10 Estado De Resultados:	105
15. COSTEO DE RECETAS:	106
16. CONCLUSIÓN PERSONAL	128
17. FUENTES DE INFORMACION	136

1. INTRODUCCIÓN:

El proyecto “MODELO DE PLAN DE NEGOCIOS DEL RESTAURANTE IL GIARDINO COCINA ITALIANA ARTE Y CULTURA” dará a conocer la cultura italiana, sus orígenes y acontecimientos importantes dentro de la misma, así como su gastronomía en general, abarcará información sobre como emprender un restaurante de cocina italiana.

También se plantearán aspectos importantes dentro del establecimiento como es su ambientación, menú, descripción de los productos, competencia directa, ubicación del lugar y partes administrativas que justifican lo previamente elaborado.

Este proyecto se enfocará a la parte de la investigación histórica y culinaria de Italia así como la parte administrativa del restaurante que por medio del plan de negocios, ayude a conocer como ejecutar un restaurante en base a investigación y sustento del mismo.

Para evaluar el proyecto de un restaurante italiano en la ciudad de Morelia se implementó una hipótesis que consiste en analizar el mercado potencial de comida italiana para el nivel socio económico de clase media alta que labora y visita la ciudad de Morelia, para corroborar la hipótesis, se elabora un estudio de perfil, el cual se compone de: estudio de mercado incluyendo el análisis de la oferta y la demanda; así como procesos sustantivos y administrativos; estructura orgánica, física y equipamiento.

Como todo proyecto de giro administrativo, debe contar con bases de investigación y pruebas mercadológicas, por ello es importante realizar un plan de negocios que refiera un documento de análisis con información detallada y veraz,

cuya función es ordenar ideas para llevarlas a la práctica. Siendo también de carácter ejecutivo, tiene como estudio el nicho del mercado en particular para probar la rentabilidad y oportunidad del proyecto para convertirlo en un negocio viable

2. ANTECEDENTES:

Se formuló “El MODELO DE PLAN DE NEGOCIOS COCINA ITALIANA ARTE Y CULTURA” para hacer énfasis en todo lo que involucra la parte administrativa, histórica y culinaria puesto que dentro de la carrera de Gastronomía de la Universidad Vasco de Quiroga se imparten las clases correspondientes como son la administración, contabilidad, mercadotecnia, calidad en el servicio, entre otros.

Se optó por el nombre “*Il Giardino*” porque proviene del idioma italiano que significa “El Jardín” puesto que el establecimiento tendrá un sembradío para hierbas finas como es la albahaca, el tomillo, la mejorana y determinadas verduras como es la cebolla, jitomate, calabaza, entre otros elementos importantes dentro de las artes culinarias italianas.

El restaurante “*Il Giardino*” estará ubicado en la Loma De Santa María en lo que se conocía anteriormente como restaurante “*Salucita*”.

Se decide este lugar porque cumple con las instalaciones adecuadas, es una de las zonas más transitadas dentro de Santa María y cubre las necesidades de espacio necesarias para llevar a cabo la idea y los objetivos principales

2.1 Antecedentes Históricos De Morelia, Michoacán.

Morelia es una ciudad ideal para establecer un restaurante ; la capital del estado de Michoacán y cabecera del municipio del mismo nombre, fue fundada por el Virrey Don Antonio de Mendoza el 18 de mayo de 1541, con el nombre original de “Nueva Ciudad de Michoacán”, que cambió a “Valladolid” en 1578. Desde 1828 se llama “Morelia” en honor a su hijo Don José María Morelos y Pavón, héroe de la Independencia de México.

El Centro Histórico de Morelia ha sido distinguido entre las casi 200 ciudades del mundo reconocidas por la UNESCO como “Patrimonio Cultural de la Humanidad”.

El 12 de diciembre de 1991, la UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura) inscribió a Morelia en la lista del Patrimonio. El Centro Histórico de esta ciudad mexicana es la que cuenta con más edificios catalogados como monumentos arquitectónicos (posee 1,113 y de ellos 260 fueron señalados como relevantes), de tal manera que visitarla ofrece la garantía de un recorrido enriquecedor por su valor histórico y arquitectónico amplio y variado.

El municipio de Morelia es la capital del estado de Michoacán, se localiza en la región norte de dicho estado. Territorialmente limita en la zona norte con los municipios de Tarímbaro, Chucándiro y Huaniqueo, al este con Charo y Tzitzio, al sur con Villa Madero y Acuitzio, finalmente en la porción del oeste limita con los municipios de Lagunillas, Coeneo, Tzintzuntzan y Quiroga.

Se encuentra situado a una altura promedio de 1,921 metros sobre el nivel del mar, en el último conteo se registraron 729,757 habitantes (INEGI 2010). Morelia es la ciudad más poblada y extensa del estado de Michoacán. Es importante por ser un punto clave en el desarrollo social, económico, cultural y político en México



Debido a la influencia europea de la ciudad, es que tiene muchas semejanzas con lugares del viejo continente entre los que se encuentra Italia, es por esto que Morelia es un lugar ideal para llevar a cabo el restaurante.

2.2 Antecedentes Históricos De Italia.

La historia de Italia es una de las más importantes y ricas del mundo, su nombre proviene del griego arcaico “*ítalos*” que significa “toro”. Los acontecimientos políticos y sociales que se vivieron en su tierra fueron trascendentales para el desarrollo de la cultura occidental moderna.

Cuenta con un total de 20 regiones distintas las cuales son Piamonte, Valle de Aosta, Lombardía, Trentino Alto Adigio, Véneto, Venecia, Romaña, Liguria, Toscana, Umbría, Marcas, Lacio, Abruzos, Molise, Campania, Apulia, Basilicata, Calabria, Sicilia, Cerdeña



Italia está rodeada, salvo en el norte, por mares. Las costas tienen un gran desarrollo, de aproximadamente 7.500 km (la mitad de ellos forman el contorno de las islas) frente al mar Mediterráneo que, localmente, toma nombres diversos; el aspecto de las costas es muy variado y depende de la naturaleza de la tierra firme y de la acción del mar.

Mar de Liguria: cerca de la costa de la Liguria; en Liguria, como en Campania y Calabria, las costas son sobre todo altas y rocosas

Mar Tirreno: que baña las costas occidentales de la península al sur hasta las costas de Sicilia y a las orientales de Cerdeña; el litoral tirreno tiene en general un aspecto uniforme.

Mar Adriático: que baña las costas orientales de la península, desde Friuli Venecia hasta el cabo de Santa María di Leuca en Apulia; es una costa llana y recta, sin accidentes significativos, pues los litorales bajos y arenosos predominan en el Véneto, los mismo que en Emilia-Romaña.

Mar Jónico, que baña las costas orientales de Sicilia y Calabria, el litoral de Basilicata y las costas occidentales de Apulia; costa baja y arenosa.

Las primeras culturas desarrolladas que habitaron la península italiana fueron los Ligures y Etruscos. De los primeros, aunque se conoce particularmente poco, se sabe que habitaban el norte de Italia, Suiza y el sur de Francia. Se les atribuye la creación de las primeras sociedades en Italia, con conocimientos de agricultura y navegación. Los etruscos, en cambio, fueron un enigmático pueblo cuyo núcleo histórico fue la Toscana. Tampoco se conoce mucho acerca de su origen, pero los pocos registros que quedan sobre ellos parecen indicar que vinieron de Oriente, posiblemente de Asia Menor. Estas civilizaciones fueron desapareciendo a medida que fueron avanzando las migraciones de los pueblos indoeuropeos, por la irrupción de los griegos y cartagineses en la costa y la presión de los celtas por el norte y oeste.

2.2.1 Historia De Roma “De La Monarquía Al Imperio”:

Según narraciones mitológicas En el año 753 a. C. Roma se fundó a orillas del Río Tíber. Su origen es incierto: la mitología romana vincula el origen de Roma y de la institución monárquica al héroe troyano Eneas, quien, huyendo de la destrucción de su ciudad, Troya, navegó hacia el Mediterráneo occidental hasta llegar a Italia tras un largo periplo.

Allí, tras casarse con la hija del rey de los latinos, pueblo del centro de Italia, fundó la ciudad de Lavinium. Posteriormente su hijo Lulo fundaría Alba Longa, de cuya familia real descenderían los gemelos Rómulo y Remo.

Los hermanos, que fueron abandonados al nacer a orillas del río Tiber, fueron rescatados y amamantados por una loba, hasta que los adoptó un campesino que habitaba tierras cercanas. Pero cuando fueron adultos, los hermanos conocieron su tortuosa historia familiar y se decidieron a fundar la nueva ciudad. Uno de ellos sería el rey, y el otro lo ayudaría. Para tal fin, se entregaron a la respuesta de los

dioses. Pero durante la consulta, Remo violó ciertos ritos y Rómulo decidió matarlo. Fue así que se considera a Rómulo como el primer rey de Roma.

2.2.2 Edad Media:

Se suele dividir a la edad media en dos períodos: la Temprana, o Alta Edad Media (siglo V a X, fin del mundo romano, migraciones bárbaras, Imperio Carolingio) y la Baja Edad Media (siglo XI a XV, Plena edad media o etapa feudal y crisis de la Edad Media).

Para muchos es considerada una etapa oscura entre la Edad Antigua, identificada con el arte, cultura y civilización grecorromana de la antigüedad clásica y la renovación cultural de la Edad Moderna (Humanismo y Renacimiento). Así, sería una etapa de atraso y aletargamiento cultural, social y económico.

Todos los conceptos asociados a la modernidad, nacen con la edad media, ninguno de los cuales sería entendible sin el previo feudalismo, entendido como sistema económico y político.

El intercambio cultural se dio entre dos mundos bien diferenciados por la ruptura de la unidad del Mediterráneo: el cristianismo y el Islamismo, y la cultura latina fue preservada gracias al monacato altomedieval.

En Europa Occidental se produjo una impresionante sucesión de estilos artísticos, mestizados con el arte islámico y bizantino en los límites.

La ciencia medieval no respondía a una metodología moderna, pero tampoco lo había hecho la de los autores clásicos.

Los avances en herramientas y procesos productivos fueron lentos pero constantes.

2.2.3 Renacimiento:

El Renacimiento comenzó en Italia en el siglo XIV y se difundió por el resto de Europa durante los siglos XV y XVI.

El Renacimiento fue la época en que resurgió el arte y la ciencia, se inició en Italia, exactamente en Florencia, entre los siglos XIV y XVI. En esta época nacieron grandes artistas, como Leonardo Da Vinci, Miguel Ángel, Botticelli, Juan de Juni, Donatello, Rafael, entre otros.

Es la época de máximo esplendor del arte Europeo, en esta época se popularizó el uso del tenedor; más gente se acostumbraba a usarlo; antes se sentaban recostándose un poco en la mesa, ahora comenzaban a sentarse inclinados hacia la mesa y con el tenedor.

El Renacimiento en Italia se ve presente en Florencia considerada como una ciudad intelectual donde se impone la moda de pensar, de vivir, de vestir y de comer, gracias a una familia de apellido Médicis.

El regreso de Carlos VIII representa la entrada del Renacimiento italiano en Francia. Sus sucesores, Luis XII y Francisco I, con sus campañas italianas, vuelven enamorados de la exquisitez y el grado de civilización que rige en la península. Con ellos traen jardineros y artistas, arquitectos y confiteros, perfumistas y orfebres.

2.2.4 Edad Moderna:

Se conoce como una de las etapas en la que se divide tradicionalmente la historia Universal, extendiéndose desde la toma de Constantinopla por los turcos en el año 1453 hasta el inicio de la Revolución Francesa en el año 1789

Los hechos más relevantes de esta época son:

Monarquía autoritaria.- Los reyes recuperan el poder que habían entregado a la nobleza durante el feudalismo

Los cristianos.- Se rompen la unidad de los cristianos que ahora se dividen en católicos y protestantes.

El Renacimiento.- Se produce un renacimiento de la ciencia, la cultura y el arte.

Los descubrimientos.- Es la época de los grandes descubrimientos geográficos.

Desarrollo del comercio.- En esta época hay un gran desarrollo del comercio sobre todo el comercio con las tierras descubiertas, comercio colonial.

Crecimiento de la burguesía.- Como consecuencia del desarrollo del comercio va creciendo la burguesía. En algunos países dan ya muestras de su interés por gobernar, pero será al final de la Edad Moderna cuando se produzca la más famosa revolución burguesa: La Revolución Francesa.

2.2.5 Época Contemporánea:

En esta etapa Napoleón brinda apoyo a los italianos contra un enemigo común, el Imperio austriaco, esto resulta determinante. El norte de Italia se afrancesa y los intelectuales se acercan a las posiciones ideológicas liberales de la Revolución Francesa y como resultado de la nueva distribución geográfica aparecen

repúblicas afines a Francia como la República Ligur, la República Cisalpina, y la República Partenopea

Tras un continuo estira y afloja entre Austria y Francia por el control de Italia, la derrota en la Batalla de Marengo (La batalla de Marengo tuvo lugar cerca de la ciudad de Alessandria, en el Piamonte, al noreste de Italia el 14 de junio de 1800, durante la guerra de la Segunda Coalición. Concluyó con una victoria francesa dirigida por Napoleón y con la retirada de las tropas austriacas de la mayor parte del territorio italiano, supone el fin de las pretensiones austriacas sobre territorio italiano).

Actualmente Italia cuenta con un gobierno constitucional formado por una población total de 59,831,093 habitantes hasta finales del 2013 y dentro del país se encuentran enclavados dos países independientes: el Vaticano y San Marino.

Para conocer detalladamente la alimentación italiana es importante dar a conocer los principios de la gastronomía en general, su importancia dentro de la alimentación cotidiana y parte fundamental de nuestra gastronomía actual.

2.3 Antecedentes Históricos De La Gastronomía:

La Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan las Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano.

El hombre de la prehistoria se nutría a base de alimentos que él mismo recogía dentro de su entorno, que cortaba, y cazaba con las pocas armas con que contaba. Los vegetales, caracoles, gusanos, cochinillas, lagartijas, ratones, ratas, pescados, crustáceos, todos ellos en crudo, constituían su dieta alimenticia.

Muchas hojas o plantas, consideradas ahora como “hierbas malas”, se utilizaban y consumían de manera regular. Entre algunas de éstas plantas encontramos: col silvestre, el berro, el trébol, la berza (col), el salsifíes (raíz blanda de sabor a plátano con papa), la acedera (planta de sabor agrio) entre muchas otras, es muy posible imaginarse que el hombre paleolítico tenía la manera de escoger y seleccionar sus alimentos, y que no lo hizo de manera seleccionada o según su preferencia o gusto por una u otra variedad. Sin embargo se convertía poco a poco y muy lentamente en un gastrónomo.

2.3.1 El Fuego Y La Caza:

El inicio de la cocina surge desde que los antiguos pobladores preparaban sus alimentos sin necesidad de fuego, posteriormente el hombre de la prehistoria descubre el fuego observando los fenómenos de la naturaleza al frotar dos pedazos de madera dura; convirtiéndose así en el único animal con la capacidad de poder cocer sus alimentos así como su conservación; y descubrir los placeres del gusto alimenticio. La cocina había nacido. Ahora, mientras el hombre caza, la mujer en la cueva o en su hábitat, mantiene el fuego vivo y prepara los alimentos.

Los primeros recipientes de cocción fueron agujeros que se hacían en la tierra, mismos que eran llenados con agua a la cual se le agregaban piedras calientes para lograr una ebullición poco incipiente. Después aparecieron algunos cazos de barro crudo y recipientes de fierro martelado o fundido, estos últimos aparecen un futuro más lejano.

En el periodo Neolítico, la agricultura, la ganadería y el sedentarismo cobran fuerza con el descubrimiento del fuego y, el hombre, cazador nómada, se transforma en un agricultor sedentario. Y por consecuencia sus gustos culinarios se afinan.

La cocción de los alimentos permitió un masticado más suave y cómodo, evitando con ello el desarrollo de los músculos faciales y como resultado una mejor digestión. El alimento básico al principio de la humanidad fueron las bayas, frutos, raíces, hojas y tallos.

Lo primero que aprendió el hombre fue a cazar, pescar y después a sembrar y recolectar. La caza permitió al hombre subsistir en largos periodos de enfriamientos. Gracias a ella el hombre dejó de ser un simple recolector en épocas que había poco por cosechar pero si una fauna abundante que explorar. Al referirnos a la caza el hombre no solo cazaba grandes animales, sino incluso pequeños roedores, lagartijas, erizos entre otros, enfrentando los cambios climáticos de la época. Las cacerías poco a poco fueron más organizadas.

2.3.2 La Agricultura:

Con la agricultura los pueblos inician su historia y vida con todos sus defectos y virtudes de la civilización humana, ya que ésta representa el asentamiento del hombre, cuando por el cambio de clima abandona las cuevas y construye pequeñas chozas, todo esto sucede muy lento.

La agricultura se remonta a 9,750 a.C. en Tailandia y Birmania, donde cultivaban, el melón, el pepino. La historia nos señala que la agricultura fue desempeñada por las mujeres que recolectaban: semillas, hierbas silvestres y gramíneas precursoras de nuestros cereales.

2.3.3 Evolución:

- Con la extinción de los grandes animales el hombre comenzó a domesticar a ciertos animales (renos, perros, entre otros).la domesticación en Oriente de cabras, cerdos, ovejas y asnos dio origen a la ganadería.
- Al final de los períodos glaciales, algunas herbáceas de semilla grande, las antecesoras de los cereales, empezaron a crecer en las colinas del Oriente Próximo.
- Aparecen los primeros recipientes de barro para cocinar los alimentos. Los huesos de los animales eran usados para hacer herramientas, de los cuales se consumía la carne y las pieles eran utilizados como abrigo.
- Se inventó el arado: una rama con forma, y la mujer perdió el control de la agricultura, atribuyendo la labor a la fuerza del hombre.
- La agricultura reemplazó a la recolección de forma gradual.
- A partir del año 3500 a.C. se produjo un cambio notable en el aprovechamiento de los animales: no se explotaban ya sólo para obtener su carne y sus pieles sino también para la obtención de productos secundarios como leche, queso y lanas.
- En la prehistoria, el hombre ya utilizaba el frío como método de conservación de las carnes (bloques de hielo).

Los antecedentes históricos de la gastronomía son amplios por lo cual se mencionan las etapas más importantes así como sus acontecimientos más relevantes:

2.3.3.1 Edad Media

En esta época se comenzaron a destacar los cocineros de Constantinopla los cuales fueron expertos en elaborar quesos, en esta edad es cuando se comenzó a usar el vino en la repostería. Esta cocina fue de gran influencia en el oriente y occidente. Hasta el punto de que un jefe militar alimentaba a miles de personas con la esperanza de reclutar más gente; en esta edad las especias comienzan a jugar un importante papel ya prácticamente no había platillo que no las tuviera y fueron de gran ayuda a la digestión en las comidas y eran aún más abundantes en las carnes.

La alimentación en la mesa cotidiana del pueblo en la edad media fue pobre nunca comían piezas de caza y comían muchos hongos. Pero los de la alta clase si comían abundante y preparaban piezas grandísimas para sus banquetes. Su alimentación también se basaba en diversas frutas, pero los de la clase alta comían muchísimo mejor que los del pueblo.

2.3.3.2 Edad Moderna

Europa tuvo un despertar a una cocina de lujo, y el arte de comer para ellos se convirtió en una obra maestra, de allí surgieron los almacenes que distribuían alimentos al pueblo para que pudieran comer. Un producto que se puede exaltar es la azúcar, conocida desde hace mucho tiempo y la cual tuvo una gran evolución, ya que ésta antes no se podía comer sino era recomendada por un médico. Luego comenzó a darse la producción y dejaba muchas ganancias; siguiendo a este producto en la fila estaba el chocolate y café los cuales se pusieron de moda y lo mejor para ellos es que era a base de azúcar, en esta edad Napoleón también influyó mucho ya que logró producir azúcar de remolacha y da un golpe a la economía inglesa.

2.3.3.3 Edad Contemporánea

En este periodo se puede resaltar a Francia que ha sido el país que ha contado con más cocineros y autores gastronómicos, creadores de la cocina clásica, moderna y un poco de tendencia a la actual. En esta edad la gastronomía comienza a tomar características de otros países mientras los cocineros continuaban creando verdaderas obras de arte culinario.

Se comenzaron a poner de moda los restaurantes (que en ese tiempo eran pocos) Y en esta edad se destacó Alejandro Dumas un hombre apasionado por la cocina y cliente fiel de muchos restaurantes famosos, ya que los visitaba con frecuencia.

La historia de la gastronomía va de la mano con la historia de los pueblos es por eso que es importante conocer los antecedentes de cada cocina y plasmarlos en la realización de los platillos.

2.4 Antecedentes Históricos De La Gastronomía Italiana:

La historia de la gastronomía italiana recibió influencia de otros países, tales como Grecia, África y los países asiáticos. Los griegos, africanos y asiáticos que se establecieron allá trajeron sus comidas y maneras de cocinar. Por ejemplo, los griegos hacían un pan plano, el cual, se imagina, llevó a la creación de la pizza.

El hecho de comer, para los italianos, no es un acto sencillo; tiene un significado mayor. Es un momento de socialización, un momento de unión con sus familiares y de esa unidad de la familia.

Por tener un clima y un suelo variado, Italia produce una variedad de cereales, frutas y legumbres. Por ejemplo, en el norte se encuentra trigo, arroz y maíz. La gente del norte usa esos cereales para hacer sus platos tradicionales, tales como el risotto, que se hace de arroz; y la polenta, que es un tipo de harina hecha de maíz, el cual se puede asar o cocer. La polenta, en tiempos lejanos, fue un plato típico de las familias pobres del norte de Italia. Algunas familias tenían la costumbre de alimentarse con polenta en todas las refecciones del día. En el sur de Italia, el clima es seco y rocoso, y los granjeros que viven en esta área, plantan aceitunas para comer y también para hacer el aceite. El aceite de oliva se usa mucho en la comida italiana. También en el sur, a la gente le gusta preparar la comida con muchos condimentos. El orégano, por ejemplo, es un tipo de condimento típico de la cocina italiana y aunque se encuentre en toda Europa, es en el sur de Italia donde se sitúa esta hierba de mejor aroma.

Los italianos usan también bastante queso en la comida. Los más conocidos son: el Parmigiano Reggiano y el Granna Padano. En 1840, se introduce el parmesano, el cual se usa en la mayor parte de los platos italianos. En Liguria, los quesos más usados son: el Gorgonzola, el Marscapone y el Lodigiano. Éstos son diferentes quesos que se usa en diferentes platos. También son famosos los dulces de Italia, por ejemplo la región de Sicilia está bien conocida por producir el Cannolo, un dulce que está relleno con natillas y queso ricotta .

En la cocina italiana existe una gran variedad de sabores, texturas y aromas que a su vez son revestidos de la particularidad de cada región, por lo que se manejan sus tiempos de la siguiente manera:

2.4.1 Estructura Del Menú:

1.-Antipasto:

Es un entrante de la cocina italiana suelen disfrutar antes de pasar al plato principal, Entre las entradas más importantes se encuentra:

- El Carpaccio: preparado a partir de finísimas láminas de carne o pescado a las que se les agrega aceite de oliva y parmesano.
- Las bruschettas: son tostadas de pan de trigo cubiertas con salsas de diferentes sabores.
- El Vitello Tonatto: realizado con rodajas de carne adobadas con una salsa de anchoas, atún, vinagre y alcaparras.
- La ensalada Caprese: que contiene rodajas de queso mozzarella, tomate y albahaca fresca condimentadas con aceite de oliva y pimienta.
- Embutidos en general
- Berenjenas en escabeche
- Pimientos asados
- Entre otros.

2.-Il primo:

Es el primer plato que, usualmente es caliente y viene a ser una sopa, gnocchi o pastas, aunque también hay variadas opciones vegetarianas

- *Gnocchi* (pequeñas porciones de papa)
- *Risotto*(arroz cremoso)
- Sopa toscana (sopa a base de salchicha italiana, papa, crema de leche y caldo de pollo)
- Sopa minestrone (sopa de verduras con pasta de caracol, puré de tomate y finas hierbas)
- Ensaladas
- entre otros

3.-II secondo:

Este es el plato principal que suele componerse de carne o pescado, encontramos platos como:

- El *ossobuco* (estofado de carne con salsa de tomate acompañado generalmente de un arroz)
- La *bisteca* a la florentina (corte de ternera a la parrilla)
- *Lasagna* (capas de pasta, carne molida, salsa italiana y queso)
- *Fetuccini* a la carbonara (pasta *fetuccini* con salsa a base de crema y queso)
- Pizza Margarita (a base de jitomate y albahaca fresca)
- Entre otros

4.-II contorno:

Este es un plato de acompañamiento que bien puede ser una ensalada o verduras preparadas y que se sirve generalmente fuera del plato principal pueden ser

- Espárragos salteados
- Ensalada verde
- Aceitunas y alcaparras
- Embutidos

5.-II dolce:

Es el considerado postre, generalmente *dolce* que presenta incontables variantes como los helados, pasteles, frutas o cremas.

- Tiramisú (pastel a base de café y chocolate)
- Gelato (helado)
- Macedonia (coctel de frutas con jugo naranja)
- Panacotta (gelatina elaborada a base de crema de leche)

- Cassata (tarta tradicional a base de queso ricota)
- Sorbete (postre helado de consistencia menos firme)

2.4.2 Preparaciones Básicas Italianas:

Los menús Italianos se destacan por elementos que hacen de su gastronomía algo significativo como son:

Pasta:

La pasta comida típica de país, ha tenido varias referencias de cómo llegó, hay un mito entre la gastronomía muy conocido de que el responsable de llevar la pasta a Italia fue Marco Polo en el Siglo XIII esto después de su viaje a China, este mito se ha ido platicando de generación en generación pero la mayoría de los investigadores y conocedores lo desmienten.

Por otro lado se dice que los griegos y los romanos fueron quienes comenzaron a hacer la pasta plana. El emperador romano Cicerón en el Siglo III era amante de la lasaña rústica y fue en ese entonces cuando se desarrollaron instrumentos y utensilios para la elaboración de esa pasta.

Además hay pruebas de la existencia de la pasta antes de que Marco Polo hiciera su viaje como por ejemplo el hecho de que en una tumba etrusca situada cerca de Roma se dice que se encontró en el Siglo III antes de Cristo un rodillo para elaborar pasta y un cortador.

Se dice que quien llevó la pasta a Francia fue Catalina de Medicis al casarse con un rey de Francia

El universo de las pastas italianas es tan vasto como complejo. La mayoría se prepara a partir de la masa de trigo aunque también se usa la sémola y el trigo, además del agregado de huevo para algunas variaciones de la pasta. Las variedades más simples son los tallarines, *spaghetti* y pastas cortas como los macarrones, *penne* y coditos. Dentro de la categoría de las pastas cortas están los gnocchi, preparados a base de papa. En un escalón de mayor complejidad se hallan las pastas rellenas como los *raviolis*, *tortellonis*, *capellettis* y *lasagnas*. Aunque la salsa de tomate es la más utilizada, existen infinidad de variantes para saborear una pasta italiana. La salsa “*Alla carbonara*”, el pesto preparado con ajo, perejil y albahaca o la salsa *pomarola* con pequeños trozos de carne, son apenas algunas de las posibilidades que ofrece la cocina italiana para degustar sus pastas

Pizza:

El primer indicio, o alimento parecido a la pizza pudo darse en la época antigua, donde se cocía una masa de pan sobre piedras calientes. Pero realmente donde encontramos las primeras manifestaciones reales de la pizza es en las antiguas civilizaciones de Egipto, Grecia y Roma.

Los lombardos, bajados en la Italia del Sur después de la caída del Imperio Romano, habían traído las búfalas que, encontrado su ambiente ideal entre el Lazio y la Campania, abastecerán la leche para la posterior creación del queso *Mozzarella*.

Con el descubrimiento de América en el siglo XVI, los españoles llevarán a Europa un alimento desconocido: el tomate. A Italia llega en 1554 y es curioso saber que al principio el tomate era usado como planta ornamental porque se creía que sus frutos eran venenosos. Era un fruto pequeño, del tamaño de una cereza y al que los aztecas llamaban "*toma*" o "*tomohuac*". En algún momento se descubrió que este alimento no era venenoso y el tomate comenzó a hacerse realmente popular en Italia, tanto que, hoy en día, este producto es una de las bases de la cocina Italiana. Los napolitanos fueron los primeros que pusieron el tomate sobre la

"focaccia", ellos nombraron al jitomate "*pomodoro*" que significaba manzana de oro y de ahí proviene el nombre de la salsa italiana.

Las pizzerías de la época normalmente tenían un horno de ladrillo, un mostrador de mármol donde se preparaba la masa y unas estanterías con los ingredientes alineados a la vista de la gente para que pudieran elegir los que querían añadir.

La pizza se había convertido en un producto tan popular, tan conocido que hasta la aristocracia quería probarla. La pizza dejaba así de ser un alimento exclusivo de los campesinos. Cuentan que a la Reina Margarita, especialmente exigente con la comida, no le gustaban los sabores fuertes. Así que su esposo Espósito, como tributo a los reyes en su visita y para dar un toque patriótico a la pizza, la elaboró con los colores de la bandera italiana: verde, blanco y rojo, esto es, albahaca, mozzarella y salsa de tomate. A la Reina Margarita le gustó tanto este plato, que bautizaron la creación con el nombre de pizza Margarita.

Ya en el siglo XIX y con la emigración de los italianos, se importaría este producto (la pizza) a América.

2.4.3 Bebidas Típicas:

Vino italiano

Italia es el mayor exportador de vino del mundo y desde hace siglos ha ganado una fama merecida por la calidad de sus bodegas. Cada italiano consume un promedio de 135 litros de vino, que es producido principalmente en las regiones

de Toscana, Piamonte, Veneto, Friuli, Sicilia, Umbría y Cerdeña por tanto muchos de los vinos poseen una denominación de origen controlada y garantizada

2.4.3.1 Denominación De Origen Controlada:

Creada en 1963 para tratar de copiar a los franceses y sus categorías de denominación, la DOC no ha tenido el auge que se esperaba. La razón es que muchos vinicultores en las regiones marcadas como DOC no ven el punto de seguir las leyes establecidas, pues los restringe y nos le da la habilidad de hacer vinos interesantes. Esto ha llegado al punto donde únicamente 20 regiones DOC representan 45% de la producción y 100 DOC representan el 80%. En Italia existen 300 DOC, aunque teóricamente hay 1200, pero estos no ven mucha producción.

2.4.3.2 Denominación De Origen Controlada Y Garantizada:

También creada en 1963, esta categoría fue hecha exclusivamente para identificar los mejores vinos italianas, controlándolos, y garantizándolos (garantita es garantizado en italiano). Al principio por su exigencia en nombrar vinos DOCG, esta categoría se vio como un paso importante para mejorar los vinos de Italia. En 1992 únicamente existían 11 vinos que podían ser DOCG. Estos vinos son probablemente los más reconocidos si uno conoce un poco de vinos italianas. Las

primeras cinco regiones establecidas fueron *Barolo*, *Barbaresco*, *Chianti*, *Brunello di Montalcino* y *Vino Nobile di Montepulciano*, los cuales son unos de los vinos más importantes de Italia.

Esta categoría ha visto unos imprevistos, al dar la denominación DOCG a algunos que probablemente no se lo merecían como Albana di Romaña en 1986, que probablemente fue por razones políticas que aspiraciones de vino.

Lo que probablemente ha ayudado a recuperar la designación de DOCG como importante, es la reducción de rendimiento por acre en las áreas de producción.

La calidad de los DOC, aunque regulados, también se ha visto reflejada en la aceptación del consumidor en los precios. Desde 1975, consumidores se han reusado a pagar precios altos por vinos italianos DOC, pues esta denominación no necesariamente marca un buen vino. Esto ha hecho que productores cambien de categoría a IGT (Indicación Geográfica Típica) o vino da tavola (vinos de mesa) que muchas veces comanda precios mucho más altos que cuando tenía DOC en la etiqueta. Probablemente los vinos más reconocidos que han hecho esto, son los Supertuscan de Toscana, aunque también vinos de Sicilia y Véneto han ignorado las DOC de la región.

Esta denominación regula las zonas individuales de producción, nivel de alcohol, acidez total, extracto, límite de producción, además de prácticas de viticultura y creación del vino.

2.4.3.3 Regiones Productoras De Vino En Italia:

Vinos con Denominación de Origen Controlada y Garantizada (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita, DOCG*):

Abruzos (Abruzzo): *Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane*

Campania: *Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Taurasi*

Cerdeña: *Vermentino di Gallura*

Emilia-Romaña (Emilia-Romagna): *Albana di Romagna*

Friuli-Venecia Giulia: *Picolit, Ramandolo*

Lombardía: *Franciacorta, Oltrepo Pavese Metodo Classico, Sforzato di Valtellina, Valtellina*

Marcas: *Conero, Vernaccia di Serrapetrona*

Piamonte (Piemonte): *Asti, Barbaresco, Barolo, Brachetto d'Acqui, Dolcetto di Dogliani, Gattinara, Cortese di Gavi, Ghemme, Roero*

Sicilia: *Cerasuolo di Vittoria*

Toscana: *Brunello di Montalcino, Carmignano, Chianti, Chianti Classico, Morellino di Scansano, Vernaccia di San Gimignano, Vino Nobile di Montepulciano*

Umbria: *Sagrantino di Montefalco, Torgiano Rosso Riserva*

Véneto: *Bardolino Superiore, Recioto di Soave, Soave Superiore*

2.4.3.4 Licores Italianos:

Limoncello:

El *Limoncello* es quizás el licor más popular de Italia. Se lo prepara artesanalmente en las casas y es ofrecido a los visitantes como muestra de afecto. El limoncillo surge de la fermentación de cáscaras de limón reposadas en alcohol y almíbar

Amaretto:

El *Amaretto* proviene de la localidad milanesa de Saronno y se ha convertido en uno de los licores italianos característicos. Se prepara a base de almendras y frutos del albaricoque, fermentados en alcohol al que se le agregan especias y ocasionalmente vodka, brandy y esencia de vainilla.

Sambuca :

El sur de Italia ha aportado el Sambuca a la variada oferta de bebidas que propone la gastronomía italiana. Se elabora a partir de la fermentación y destilación de las semillas de anís estrellado

Campari:

Es una bebida alcohólica de grado medio, tonificante y refrescante, calificable como aperitivo, de característico color rojo y sabor amargo. La marca es propiedad del Grupo Campari

Grappa:

Es el nombre con el que se conoce en Italia y en la Suiza italiana al aguardiente de orujo, licor con graduación alcohólica que varía entre 38 y 60 grados, obtenido por destilación de orujos de uva, es decir las partes sólidas de la vendimia que no tienen aprovechamiento en la previa elaboración del vino.

2.5 GASTRONOMÍA ITALIANA A TRAVÉS DEL TIEMPO:

2.5.1 Época Del Renacimiento:

Este es el periodo de los grandes aparatos y de los montajes, el servicio de las mesas son profesionales, que para las recepciones y banquetes contaban con la colaboración de los artistas y artesanos más notables de la época. Por otra parte, también las cocinas no vienen a menos. La Italia renacentista hace notar a los chef más hábiles, renombrados y creativos de Europa, que llevan a la alta cocina italiana, al máximo grado de refinamiento y prestigio.

La confirmación de la importancia y del interés que la comida, se asienta en el siglo XVI con el florecimiento de la actividad editorial de las artes de la mesa, no sólo recetarios, sino también manuales de comportamiento, manuales de la forma de poner la mesa, entre otros.

La cocina renacentista como emerge de los recetarios es, sin dudas una cocina de prácticas renovadas, de platos nuevos, sin pares en la Europa de la época, restando siempre la inspiración medieval, no obstante, los chef hayan adaptado y reelaborado muchos platos del pasado.

Del pasado está todavía presente el abundante uso de las especias y el azúcar, en el siglo XVI se puede decir que, el gusto dominante es propio lo dulce, aún cuando no se olvida que este ingrediente es esencialmente un elemento de distinción social para la sociedad de la corte y puede ser que su presencia esté más unida a la ostentación que a una auténtica pasión por el sabor dulce.

La herencia medieval incluye todos los estofados, precedentemente hervidos en agua para ablandarlos, las pastas rellenas, las tartas y los pasteles en capas, en los cuales, no encontramos más los animales enteros o vivos, sino que carnes sin huesos. Se presentan todavía los animales haciéndolos parecer “vivos”, es decir,

recompuestos y revestidos de sus plumajes o de sus pieles, decorados con oro o recubiertos de colores.

Otro elemento que proviene directamente del pasado es el uso de las salsas ligeras, a base de fruta o de plantas aromáticas, que usan como adherentes o espesantes las migas del pan, pan tostado, harinas entre otros.

En esta época se hace el uso de la carne cortada, especialmente la de buey y de ternero, además se puede ver una verdadera y propia pasión por las menudencias e interiores de los animales de matadero, de las aves, y de los pescados. No son desperdiciadas ni siquiera las cabezas, especialmente las de ternero, pavo y cabrito, de las cuales se usa prácticamente todo: lengua, hocico, cerebro, carrillos, orejas, paladar y finalmente los ojos.

Unos de los más grandes exponentes de la cocina en esta época son Leonardo Da Vinci y Catalina de Medicis entre muchos otros.

Leonardo Da Vinci:

Es importante destacar el rol culinario de uno de los grandes genios renacentistas, por demás gran aficionado al arte de la cocina. Entre sus aportes gastronómicos encontramos el uso de las servilletas, la mejor presentación de los platos al momento de servirlos, diferentes diseños para molinillos de pimienta, y bellas formas de plegar las servilletas en forma de aves o flores. Se dice que él fue el creador de la "*nouvelle cuisine*".

El Renacimiento fue el despertar a una nueva gastronomía, a un intercambio cultural de sabores y saberes que aún hoy en día forman parte de nuestro menú diario. Al Renacimiento le debemos que la comida fuera concebida como el arte del buen comer y del buen beber.

Catalina De Médicis:

De gran influencia en la gastronomía italiana no solo fue una hábil conductora de la política europea a la muerte de su esposo, sino también una refinada gourmet, tanto así que algunos la consideran la verdadera fundadora de la gastronomía francesa. En aquellos años finales del Renacimiento, la mayor sofisticación en el arte del comer y el cocinar tenía como sobresalientes lugares de ensayo las mesas florentinas y venecianas. Catalina popularizó en Francia el uso del tenedor, y con el apoyo de sus cocineros sorprendió continuamente a la corte francesa, descubriéndoles, por ejemplo, la pasta en sus mil formas y presentaciones, las alcachofas, que eran célebres en la cocina veneciana, o las espinacas, servidas “a la florentina”.

Otros aportes de Catalina al lujo de los famosos banquetes que celebraba en el palacio de *Fontainebleau* fueron la costumbre de adornar las mesas con arreglos florales y que los caballeros compartieran el mantel y las viandas con las damas.

2.5.2 Época Moderna:

Dentro del siglo XV de dicha etapa, es el país europeo que más se destaca por su elegancia. Italia contribuyó en Francia en arreglar las mesas con finas porcelanas y cubiertos. Se preparan recetas nuevas que influenciaron en la comida francesa. Comían frutas como entradas al plato fuerte, y disminuyeron el uso de especias, para que el sabor de los alimentos fuera más natural.

En el siglo XVI se siguen preparando nuevas recetas, y Francesco Procopio inventó el helado, que tuvo gran éxito en París, se escriben libros como *El Epulario* y *La ópera de Bartolomeo Scappi*

2.5.3 Época Contemporánea:

Cuatro autores gastronómicos se destacan en el comienzo de esta época; Jean Anthelme Brillat-Savarin, quien escribió el libro “Fisiología del gusto” donde habla de la gastronomía como una ciencia, Balthasar Grimod de la Reynière, escribió el “Manual del anfitrión” y creó un tribunal gastronómico, Antonin Carême escribió el “Arte de la cocina en el siglo XIX”, gracias a Carême la comida fue más higiénica, y los cocineros adquirieron la categoría de artistas, José Berchoux, escribió el libro “La gastronomía o el hombre de campo en la mesa” gracias a esta obra se empieza a poner de moda la palabra Gastronomía en Europa.

Los restaurantes: El siglo XIX marca la expansión de los restaurantes en París, con la aparición de los restaurantes se distinguía el servicio francés.

La belle époque: El florecimiento de París dió lugar a la bella época, dicha época marcó el refinamiento y el auge es por esto que se le denominó la capital del mundo, gracias al lujo en las comidas y los buenos modales, los restaurantes en este periodo continúan siendo los mejores del mundo, algunos restaurantes de esta época, ya desaparecieron y otros aún existen, aparecen 2 personajes importantes de la gastronomía en este tiempo como lo son Augusto Escoffier y Prosper Montagne.

2.6 La Historia Del Restaurante:

Después de la caída del imperio romano, las comidas fuera de casas se realizaban generalmente en las tabernas o posadas pero alrededor del año 1200 ya existían casas de comidas en Londres, París y en algunos otros lugares en las que podían comprarse platos ya preparados. Las cafeterías son también un antepasado de los restaurantes. Éstas aparecieron en Oxford en 1650 y siete años más tarde en Londres.

El primer restaurante propiamente dicho tenía la siguiente inscripción en la puerta; “*Venite ad me omnes qui sfomacho lavoratoratis et ego retuarabo vos*”. No eran muchos los parisinos que en el año de 1765 sabían leer francés y menos aún latín, pero los que podían sabían que Monsieur Boulanger, el propietario, decía: “*Venid a mí todos aquellos cuyos estómagos clamen angustiados que yo los restauraré*”. El restaurante de Boulanger “*Champú d’Oiseau*”, cobraba unos precios lo suficientemente altos como para convertirse en un lugar exclusivo en el que las damas de la sociedad acudían para mostrar su distinción. Boulanger amplió el menú sin pérdida de tiempo y así nació un nuevo negocio. La palabra restaurante se estableció en breve y los chef de más reputación que hasta entonces solo habían trabajado para familias privadas abrieron también sus propios negocios o fueron contratados por un nuevo grupo de pequeños empresarios: los restauradores.

Los restaurantes son lugares que han adquirido una importancia muy grande, ahora más que como centros gastronómicos, en forma de centros sociales, cada local dedicado a la venta de comidas tiene un estilo particular y para cada estilo en particular, hay un público determinado. Actualmente no faltan las personas que aprovechan para visitar distintos restaurantes y así formarse una idea muy aproximada de estos negocios en una determinada área. Hay otras personas que simplemente quieren probar otros platos, otros tipos de atenciones. La diversidad de los restaurantes en la actualidad hoy es tan intensa que prácticamente son los sitios de atención pública que tienen más variantes.

Por ello el proyecto del restaurante Il Giardino buscará la manera de innovar a los clientes con un centro gastronómico lleno de estilo y elegancia.

3. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO:

La idea del siguiente proyecto surge a partir de la inquietud de ofrecer a la ciudad de Morelia un nuevo concepto de restaurante italiano que cuente con un sembradío de alimentos orgánicos, y proporcione un gran nivel de cocina gourmet donde nuestros clientes tengan la oportunidad de conocer más sus costumbres, gastronomía y ambientación musical que los hagan sentir como en la misma Italia.

La idea principal de proyecto se plantea a partir de Italia puesto que conlleva una gran cultura y gran influencia dentro del área gastronómica, también es un lugar variado en platillos y regiones, otra de las causas es porque dentro de la ciudad de Morelia existen restaurantes de cocina italiana pero dichos no cumplen con las expectativas completas de lo que es su gastronomía, además es importante conocer si el restaurante tiene las oportunidades adecuadas para generar un ingreso aceptable y a su vez poder establecer la viabilidad del establecimiento en base a un estudio detallado así como obtener un margen de ganancia ya que la cocina italiana es uno de los conceptos restauranteros con mayor tendencia en la actualidad

También es importante señalar que Morelia es una ciudad estable para poder brindar un servicio de cocina italiana.

Otra de las ideas importantes es que las técnicas de la cocina italiana son únicas y especializadas por tanto, el menú hará distinción en diversos restaurantes de cocina italiana ya posicionados en la ciudad de Morelia y el tipo de ambientación musical hará sentir al cliente más cómodo y en un ambiente más agradable.

4. OBJETIVOS

4.1 Objetivo General:

Ofrecer a los visitantes del restaurante “*IL GIARDINO*” una estancia agradable en compañía de sus familiares y amigos dando a conocer el espíritu italiano, así como que cada una de sus visitas, se lleven una pequeña porción de la buena mesa y del excelente servicio del restaurante.

4.2 Objetivos Específicos:

- Ofrecer la mejor atención a los clientes de forma atenta y confiable.
- Elaborar los platillos llenos de sabores y sensaciones más placenteras para el paladar de los clientes.
- Conocer si el plan de negocios es viable en la ciudad de Morelia.
- Empezar un concepto nuevo de cocina italiana en la ciudad de Morelia.
- Ofrecer más conocimiento sobre como emprender un restaurante de cocina italiana.
- Cumplir con las expectativas económicas que necesita el establecimiento.
- Conocer si la ciudad de Morelia está preparada para un restaurante tipo gourmet italiano.
- Proporcionar los mejores estándares de calidad dentro de los alimentos y bebidas.

5. MISIÓN, VISIÓN Y VALORES

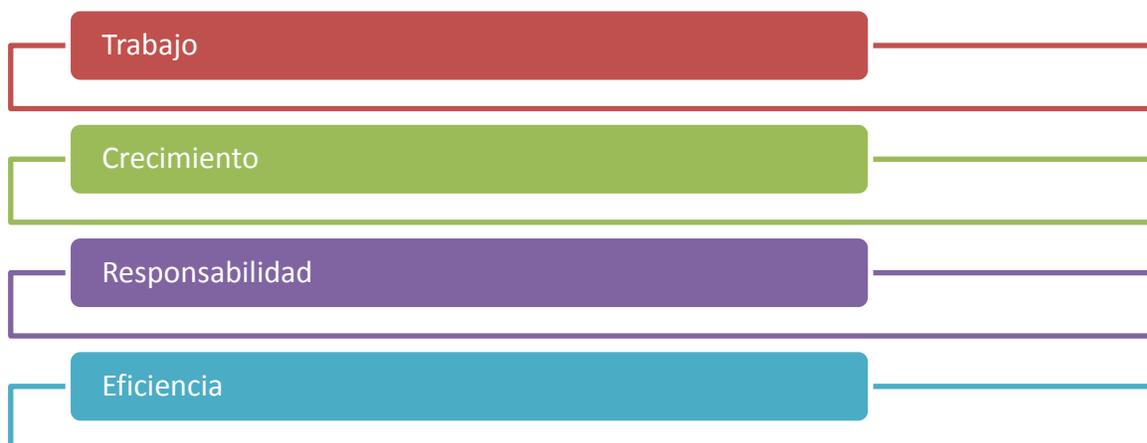
5.1 Misión:

Ser reconocido a nivel nacional atendiendo las necesidades de nuestros clientes mediante un servicio, productos de calidad y atención personalizada que asegure su satisfacción, por la variedad de sus productos y servicios ofrecidos.

5.2 Visión:

Brindar a todos y cada uno de nuestros comensales una experiencia gastronómica única e inolvidable, en un ambiente cálido, atractivo y fino así como alcanzar el primer lugar en el mercado como el mejor restaurante de cocina italiana de la ciudad, con un excelente servicio y calidad en nuestros productos, para lograr la consolidación en la preferencia de nuestros clientes.

5.3 Valores:



Estos valores son definidos de la siguiente manera:

Trabajo. El trabajo es un valor porque sólo a través de se pueden cubrir las necesidades del restaurante, crecer como personas y servir a los demás, por lo que se debe buscar que el trabajo sea un factor de desarrollo personal y profesional, así como de satisfacción emocional.

Crecimiento. Crecimiento es aumentar y mejorar las habilidades y conocimientos personales, para que junto con la empresa se incremente la capacidad para ofrecer más y mejores productos a través de un excelente servicio al cliente.

Responsabilidad. Esta responsabilidad representa realizar bien el trabajo, reafirmando los valores éticos principales así mismo cumplir el compromiso con los clientes y proveedores,

Eficiencia. La eficiencia significa ser austero, cuidar y utilizar eficientemente los recursos con los que se cuenta y gastar solamente en lo necesario para evitar lo inútil o superfluo.

Para implementar dicho valores se capacitará a los trabajadores constantemente para que conozcan perfectamente sus áreas y material de trabajo ,esto por medio de cursos dentro y fuera de la ciudad Morelia, de esta manera aumentarán y mejoraran sus habilidades dentro del restaurante, incentivar a los trabajadores por medio de bonos y comisiones es una manera de motivación para aumentar un desarrollo personal y profesional dentro del restaurante, mostrar interés completo sobre los trabajadores para que trabajen de manera más eficiente por lo que se llevara a cabo un reglamento que permita cumplir perfectamente el trabajo de cada área de manera responsable.

6. PLAN DE NEGOCIOS

El plan de negocios es un documento, escrito de manera clara, precisa y sencilla, que es el resultado de un proceso de planeación. Este plan de negocios sirve para guiar un negocio, porque muestra desde los objetivos que se quieren lograr hasta las actividades cotidianas que se desarrollarán para alcanzarlos.

El plan de negocios sirve para:

- Conocer en detalle el entorno en el cual se desarrollarán las actividades de la empresa.
- Precisar las oportunidades y amenazas del entorno, así como las fortalezas y debilidades de la empresa.
- Estar atentos a los cambios que pudieran representar una amenaza para la empresa y así anticiparse a cualquier contingencia que disminuiría la probabilidad de éxito de la empresa.
- Dar a conocer cómo se organizarán los recursos de la empresa en función a los objetivos y la visión del empresario.
- Establecer un plan estratégico para la empresa y planes de acción de corto y mediano plazo para cada una de sus áreas funcionales.
- Tomar decisiones con información oportuna, confiable y veraz, y no sólo sobre la base de la intuición, lo que reduce el riesgo del negocio.
- Mostrar los posibles resultados de la empresa, en función a simulaciones hechas para probar distintos escenarios y estrategias.

6.1 Elementos Importantes Para El Plan De Negocios:

6.1.1 Redacción:

El plan de negocios debe ser un documento claro, concreto y preciso, capaz de convencer a un potencial inversionista de la oportunidad que representa invertir en el negocio. Además, debe ser una guía para la puesta en marcha de la empresa.

Por lo general, el plan de negocios se va escribiendo en la medida que se consigue la información necesaria.

Es indispensable tener bien definido el producto o servicio que se quiere ofrecer, y que esté claramente diferenciado de los que ya se ofrecen a su público objetivo. Se deben conocer los atributos distintivos de su producto o servicio y tener, al menos la intuición, de que dichos atributos serán valorados por su mercado objetivo.

6.1.2 Análisis de mercado:

Analizar el mercado implica conocer a los competidores, a los proveedores y a los clientes. Para el caso de las empresas exportadoras, éstas deben hacer un análisis de cuáles son los mercados a los que pretenden ingresar, en función a las barreras de ingreso de cada país y al conocimiento o contactos con los distribuidores, agentes.

Aquí se deben evaluar las oportunidades y amenazas del entorno, cómo la empresa utilizará sus fortalezas para aprovechar las oportunidades y disminuir las amenazas, y qué hará para disminuir o modificar sus debilidades.

6.1.3 Objetivos:

Se debe establecer a dónde quiere llegar el empresario con la empresa, es decir, su razón de ser, así como los objetivos y metas que desea alcanzar, definiendo las estrategias más adecuadas para obtener los resultados esperados.

6.1.4 Plan de marketing:

El plan de marketing considera la estrategia de comercialización que desarrollará la empresa y este está relacionado con: la creación del producto o servicio (diseño, empaque, valor diferencial), la estrategia de precio, la estrategia de promoción (difusión) y la distribución del producto, es decir, cómo se hará llegar a los clientes o consumidores.

6.1.5 Plan de operación:

El plan operativo debe considerar decisiones acerca de: nivel de capacidad instalada o disponible, ubicación y distribución de las instalaciones, requerimientos en cuanto a la calidad y cantidad de mano de obra, niveles de inventarios necesarios, reservas de materia prima de la calidad requerida, disponibilidad de proveedores, requerimientos de tecnología, estándares de calidad de la industria, servicio al cliente, entre otras.

6.1.6 Ingreso económico:

Un plan de negocios debe considerar un análisis de viabilidad económica, es decir, cómo contar con el dinero suficiente para realizar las actividades de la empresa. En ese sentido, deberá incluir el requerimiento de capital que necesita la empresa para ponerla en marcha (nivel de inversión requerido),

6.2 Análisis FODA:

El análisis FODA es un instrumento de diagnóstico utilizado por una empresa u organización con la finalidad de intervenir profesionalmente tanto en la formulación y aplicación de estrategias como en su seguimiento para ser una evaluación y control de resultados. Consiste en realizar una evaluación de los factores débiles y fuertes, que diagnostican la situación interna de una organización, así como la evaluación externa, marcada por las oportunidades y amenazas.

En base al análisis FODA realizado para el proyecto se identificaron las amenazas y oportunidades que se toman del ambiente, fortalezas y debilidades en la organización

Las fortalezas principales del establecimiento son:

- Uso de ingredientes orgánicos cosechados directamente del huerto del establecimiento.
- Uso de instrumentos adecuados para la gastronomía italiana como lo es el horno tradicional de leña máquina para pasta, entre otros.
- Espacios adecuados para la satisfacción del cliente como es el área de juegos y área exclusiva para fumadores.
- Diseño del menú adaptado a la gastronomía italiana que mostraran la frescura de los platillos.

- Ambientación y decoración adecuada que hará distinción en el establecimiento.

Las oportunidades dentro del establecimiento son:

- Elaboración de los platillos italianos tipo gourmet de la más alta calidad e ingredientes completamente orgánicos.
- La ubicación del establecimiento es apto puesto que es una zona bastante transitada.
- Darse a conocer por medio de la mercadotecnia.

Las posibles debilidades del establecimiento:

- El número de platillos del menú es limitado puesto que se manejan ingredientes orgánicos.
- El cliente tenga una perspectiva errónea del concepto del restaurante italiano.

Las posibles amenazas del establecimiento:

Para determinar las posibles amenazas del establecimiento se realizó un factor de diferenciación que distinguirá el restaurante de la competencia dentro del mercado en Morelia Michoacán

1) Restaurante Il Giardino vs Restaurante De Leña

Diferencias entre restaurante Il Giardino y restaurante de leña	Restaurante Il Giardino	Restaurante De Leña (Boulevard García de León 1085 Morelia, Michoacán)
Ambientación	El ambiente es totalmente italiano	Su ambiente es casual
Menú	El menú se clasifica al estilo italiano de 4 tiempos	Su menú se clasifica por entradas, pastas , ensaladas ,pizza tradicional , pizzas gourmet, postres , bebidas
Pizzas	Las pizzas que manejo son completamente italianas	Las pizzas que manejan son en su mayoría estilo mexicano
Áreas Específicas	Cuenta con un área de juegos para niños	Tienen un área de niños para pintar, hacer pizza.
Jardín	Cuenta con un jardín de especias y verduras frescas	No cuenta con este servicio
Postres	Cuenta con más de un postre italiano	Cuenta con solo 1 postre italiano (tiramisú)
Música	Cuenta con música en vivo(fines de semana)	No cuenta con el servicio

2) Restaurante Il Giardino vs Restaurante Bizancio

Diferencias entre restaurante Il Giardino y restaurante Bizancio	Restaurante Il Giardino	Restaurante Bizancio(La Corregidora 432 Morelia, Michoacán)
Ambientación	El ambiente es completamente italiano	El ambiente es completamente histórico
Menú	El menú se basa en los 4 tiempos italianos	Su menú se clasifica en antipasti, insalate, zuppe, pizzas, paste, seconde, dolci, bevande, vinos
Áreas Especificas	Cuenta con un área de juegos para niños	Cuenta con un área exclusiva que le llaman bar mezzaluna
Música	Cuenta con música en vivo fines de semana	Cuentan con música en el área mezzaluna martes y sábado
Pizzas	Las pizzas que se manejan llevan salsa italiana	Sus pizzas no contienen salsa italiana solo si el comensal lo desea se le agrega sin costo
Postres	Se manejan 5 postres	Manejan 3 postres

3) Restaurante Il Giardino vs Restaurante La Piccola

Diferencias entre restaurante Il Giardino y Restaurante la Piccola	Restaurante Il Giardino	Restaurante la piccola (Bartolomé de Las Casas 203 Morelia, Michoacán)
Áreas específicas	Cuenta con un área de juegos	No cuenta con ese servicio
Espacio	Espacio con mayor dimensión	Espacio reducido
Música	Cuenta con música en vivo los fines de semana	No cuenta con el servicio
Platillos	La variedad de cocina italiana es más amplia	La variedad de platillos de cocina italiana es más limitado
Menú	El menú ofrece 4 tiempos	Su menú ofrece 3 tiempos (no manejan antipastos)
Horno	El restaurante maneja horno tradicional de leña	El horno que manejan es convencional

Al ser identificado el análisis FODA, se le dará una atención específica para convertirlas en cualidades. También son evaluadas con la cantidad y calidad de recursos con los que cuenta el establecimiento, eficiencia e innovación de acciones y la capacidad de satisfacción al cliente.

Así también se contrarrestan las amenazas posibles, identificando la competencia, valiéndose en términos favorables de restaurantes en el sector que ofrecen cocina italiana auténtica

7. EL CONCEPTO DEL RESTAURANTE:

El restaurant “*Il Giardino*” ofrecerá una comida italiana gourmet en un ambiente fresco para atraer a los clientes de edad promedio (25 a 60 años) que disfruten la variedad de platillos típicos de la cocina italiana como es la pizza, pastas, carnes, aves, mariscos, pescados entre otros, un área de juegos para los niños, un área exclusiva de fumadores, un huerto para especias frescas, y música italiana instrumental los fines de semana.

Tendrá como fin brindar una mejor calidad y servicio en la comida, superar las expectativas y satisfacer las necesidades del cliente así como generar competitividad en el mercado laboral para generar ingresos y brindar un servicio innovador e inolvidable que haga que nuestro comensal viaje a un mundo nuevo.

Para poder brindar una mejor calidad en el producto y poder otorgar algo nuevo dentro del mercado el restaurante hará distinción por el excelente horno de leña

Horno de leña: El tradicional es el más común, también conocido como horno de pan o de campo, se cocina en el mismo lugar donde previamente se encendió el fuego, luego de retirar las brasas retiene un calor intenso y homogéneo, es un templo y su bóveda está construida de la misma manera que las cúpulas de las iglesias.

7.1 Tipo De Servicio:

Se entiende como servicio en ámbito gastronómico aquel que cumple con las expectativas de atención hacia el cliente, como son: el tiempo de entrega de los platillos, la atención con la que se les recibe al llegar al establecimiento, la amabilidad con la que se expresan los meseros, la ambientación del lugar entre otros.

Se optó por manejar el servicio americano el cual se caracteriza por su rapidez, la comida se prepara en la cocina y un camarero la lleva a la mesa de los clientes, las reglas del servicio son muy sencillas. Servir los alimentos por la derecha, las bebidas por la derecha y retirar los platos por la izquierda. No se requiere de mucho personal porque el servicio no es complicado; este servicio se encuentra en la mayor parte de los restaurantes.

7.2 Ambientación Y Decoración:

El tipo de ambientación que se ofrecerá dentro del restaurante “IL GIARDINO” será rústico contemporáneo el cual se basa en la búsqueda de ambientes más tradicionales, utilizando complementos que destaquen cierto uso e historia italiana. La decoración de estilo rústico contemporáneo logrará un ambiente cálido y natural dentro del establecimiento, combinando materiales nobles como la madera, el hierro forjado, texturas rugosas, mimbre, pinturas de artistas italianos.

El mobiliario será de madera natural, maciza y con aire artesanal, utilizará tonos terrosos, ocres o tonos en la gama del rojo, pero siempre opacos, nunca brillosos. Para los pavimentos, la cerámica rústica, las piedras naturales ya que son muy vistosas, además de la madera y también con ladrillo a la vista.



El tipo de silla utilizado para el área de comedor será estilo rústico mencionado anteriormente, su diseño elegante ayudará a resaltar el color de las paredes del establecimiento



Las mesas se encontrarán en el comedor también serán de estilo rústico.



Los marcos para las pinturas e ilustraciones serán colocadas en las paredes del establecimiento y serán pinturas de artistas italianos.



Mantelería: será de color blanco para resaltar el concepto rústico minimalista



Loza: Será cuadrada tipo minimalista, de color blanco y sin decoración, proponiendo estilo sencillo para dar más protagonismo al arte italiano expuesto en las paredes de las estancias en las galerías del establecimiento.



LUMMUS SERIES: Se ha desarrollado como reemplazo de los sistemas de iluminación convencional para techos, aunque pueden ser utilizados también como luminarias colgantes, la serie provee de iluminación equitativa, poderosa y de alto rendimiento para el restaurante.

7.3 Mobiliario, Equipo Y Utensilios De Cocina:

Loza

NOMBRE	MEDIDA	USO
Plato base	30 cm	Para presentación puede ser de, cobre, pewter, loza, etc.
Plato trinche	27 cm	Para carnes, platillos principales
Plato para ensalada	25 cm	Para ensaladas o sándwiches
Plato hondo	22 cm	Para sopas, caldos o pastas
Plato postre	19 cm	Para pasteles, postres o base de varios otros platos ejemplo: plato hondo
Plato Panero	16 cm	Pan y mantequilla o base para otros platos ejemplo bowl
Plato cafetero	16 cm	Para base de la taza cafetera o base de bowl
Plato demi-tasse	8 cm	Para base de la taza demi-tasse
Tazón o bowl chico	.230 lt.	Caldo y consomés
Tazón o bowl grande	.360ltl.	Cremas y sopas
Tazón grande con azas	.360 lt.	Consomé y cremas que se puedan tomar directamente del bowl
Taza de café	.190 lt.	Para café, té o chocolate
Taza demi-tasse	.090 lt.	Café expreso

Salero	.090 kg	Sal refinada
Pimentero	.090 kg	Pimienta negra molida
Cremera	.085 MI	Crema liquida para café o leche
Base para huevos		Huevos tibios
Jarra grande	1.5 Lts	Agua caliente, café o chocolate caliente
Tetera	.275 MI.	Se utiliza para servicio de te
Azucarera con tapa	.270 Mg	Para azúcar refinada
Azucarera rectangular		Para sobres de azúcar, azúcar moscabada, azúcar light, splenda, canderel y crema en polvo de sobrecitos
Salsera	.200 MI.	Salsas picantes, graveys, salsas de algunos platillos

Equipo de Cocina

Mobiliario	Características
Barra caliente y fría de autoservicio	De acero inoxidable, cuerpo, faldón y piso en acero inoxidable, Desagüe de 3/4
Campana de extracción	Grasera de acero inoxidable, Vistas en inoxidable, Toldo en lámina galvanizada, Fabricada de 4 vistas
Comandera lineal	Fabricada en acero inoxidable, Las órdenes se insertan y deslizan, Se fija por medio de pijas de acero.
Fregadero	Cubierta en acero inoxidable, Desagüe de 1" de diámetro, Esquina sanitaria y cuadrada.
Mesas de trabajo	Cubierta en acero inoxidable, Regatones niveladora, Refuerzos bajo cubierta.
Estufa	4 quemadores abiertos, 1 horno mediano (0.47 m frente, 0.58 m fondo, 0.43 m alto. 4 patas tubulares. en acero inoxidable, Peso: 137 kg. Con horno incluido
Freidoras	Doble con capacidad 3 lts de aceite c/u, Canastilla niquelada, acero inoxidable, Peso 12 kg.
Plancha	Tipo flauta de alta eficiencia, Plancha freidora de acero de 3/4" de espesor, Charola para escurrimientos, Disponibles con prácticas bases en estructura angular.
Sartenes	De acero inoxidable con antiadherente de teflón o cerámica
Coludos	De acero inoxidable con capacidad para 2lts
Ollas	Vaporeras de acero inoxidable con capacidad para 30lts
Licuadoras	Industriales de acero inoxidable con capacidad para 12 lts

Budineras	Industriales con vaporera y capacidad para 30lts
Cuchillos	Chef color rojo, azul, verde, amarillo.
Tablas para picar	Plástico 38 x 28 cm color rojo, azul ,amarillo, verde
Cucharas	Acero inoxidable 35 cm
Cucharones	Acero inoxidable 35 cm
Coladores	De acero inoxidable

7.4 Imagen e Identidad Corporativa:

Dentro de las acciones de promoción y difusión del restaurante se estableció como objetivo, crear y definir la identidad corporativa para proyectar la imagen y lograr posicionamiento del mercado.

La Imagen o Identidad Corporativa es la expresión de la personalidad de una empresa; la define visualmente y la diferencia del as demás, a través de la identidad corporativa la empresa puede transmitir al público su carácter, su esencia y valores fundamentales, como pueden ser innovación, tradición, prestigio, elegancia, sencillez, calidad, servicio, entre otras.

La imagen corporativa es un factor de fundamental importancia para el posicionamiento de la empresa, si la identidad corporativa atrae la atención, es fácil de comprender y expresa credibilidad y confianza, entonces será fácil de recordar y en consecuencia el posicionamiento de la empresa será sólido y duradero.

7.4.1 Logotipo:

La funcionalidad de un logotipo radica en su capacidad para comunicar el mensaje que se desea, como, por ejemplo: Somos una empresa responsable o este producto es de alta calidad, y para conseguir esto se necesitan colores y formas que contribuyan a que el espectador final le dé esta interpretación.



7.4.2 Isotipo:

El isotipo se refiere a esta parte simbólica o icónica de las marcas, hablamos de isotipo cuando reconocemos la marca sin necesidad de acompañarla de ningún texto. Etimológicamente "iso" significa "igual", es decir, se intenta equiparar un icono a algún aspecto de la realidad. Isotipo sería únicamente un símbolo, y además éste sería entendible por sí mismo.

7.4.3 Imagen:

La imagen se refiere a los aspectos de posicionamiento y percepción que poseen los consumidores con respecto a un establecimiento, cómo se proyecta la empresa, qué valores se le atribuyen, qué perciben los usuarios, que sensaciones evoca.

7.4.4 Tipografía:

El tipo de letra que utiliza un logo corporativo es un elemento fundamental de su diseño. Este dispositivo gráfico tiene una función o, mejor dicho, una transición de información binaria.

El canal de comunicación es el verbal, es sencillo de entender ya que es de uso cotidiano, el carácter verbal de la tipografía es el que transmite palabras pertenecientes al idioma; es decir, lo que se escribe con el tipo de letra que se elija.

7.4.5 Pantone:

Significa hacer referencia a la especificación precisa de los colores del logotipo del restaurante Il Giardino



7.5 Imagen Del Personal:

7.5.1 Uniformes:

Cocina. Filipina cruzada manga 3/4 con bolsa de parche al frente y de termómetro en manga. Con franja de color en hombros, pantalón mascota color gris sin bordados o dibujos , zapatos negros antiderrapantes color negro y cerrados , cofia color negro corta y con resorte en la parte trasera y mandil blanco largo



Mesero Camisa cuello de paloma en manga larga, pantalón negro liso y sin bolsas, zapato negro de agujeta, mandil negro corte diamante con bolsas, corbata de moño, el mandil verde esmeralda será utilizado exclusivamente para el capitán de mesero.



Hosstes : vestido negro ,camisa blanca, con cinturón verde , zapatos negros con tacón de 8cm

7.5.2 Horarios Del Establecimiento:

COCINA				
Puesto	Hora		Días	Turno
	Entrada	Salida		
Chef	11.00 am	7.00 pm	Martes Miércoles Jueves	
	3.00 pm	11.00 pm	Viernes Sábado Domingo	
Sous chef	11.00 am	7.00 pm	Viernes Sábado Domingo	
	3.00 pm	11.00 pm	Martes Miércoles Jueves	
	11.00 am	7.00 pm	Martes Miércoles Jueves	1
	3.00 pm	11.00 pm	Viernes Sábado	

Cocinero			Domingo	2
	11.00 am	7.00 pm	Viernes Sábado Domingo	
	3.00 pm	11.00 pm	Martes Miércoles Jueves	

SERVICIO				
Puesto	Hora		Días	Turno
	Entrada	Salida		
Gerente	11.00 am	7.00 pm	Martes Miércoles Jueves	
	3.00 pm	11.00 pm	Viernes Sábado Domingo	
	11.00 am	7.00 pm	Martes Miércoles Jueves	

Capitán de Meseros	3.00 pm	11.00 pm	Viernes Sábado Domingo	
Meseros	11.00 am	7.00 pm	Martes Miércoles Jueves	1
	3.00 pm	11.00 pm	Viernes Sábado Domingo	
	11.00 am	7.00 pm	Viernes Sábado Domingo	2
	3.00 pm	11.00 pm	Martes Miércoles Jueves	

SERVICIO II				
Puesto	Hora		Días	Turno
	Entrada	Salida		
Cajero	3.00 pm	11.00 pm	Martes Miércoles Jueves	
	3.00 pm	11.00 pm	Viernes Sábado Domingo	
Hostess	2.00 pm	11.00 pm	Martes Miércoles Jueves	
	2.00 pm	11.00 pm	Viernes Sábado Domingo	
	11.00 am	7.00 pm	Martes Miércoles Jueves	1
	3.00 pm	11.00 pm	Viernes Sábado	

Mantenimiento			Domingo	2
	11.00 am	7.00 pm	Viernes Sábado Domingo	
	3.00 pm	11.00 pm	Martes Miércoles Jueves	

8. MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y ESPECIFICACIONES DEL PUESTO

8.1 Chef:

1. GENERALES

Jornada de Trabajo: 8 hrs

2. REQUERIMIENTOS

Escolaridad mínima requerida: licenciatura en gastronomía, turismo o carrera técnica terminada

Conocimientos necesarios: Conocimientos bastos en el manejo y manipulación de alimentos y bebidas, administrativos, manejo del servicio, manejo del personal.

Idiomas: Inglés 80%

Experiencia: 2 años

Capacitación: 15 días

Iniciativa: Se requiere la habilidad para interpretar las órdenes recibidas y ejecutarlas adecuadamente, en condiciones normales de trabajo.

Esfuerzo:

Mental y/o visual: Se requiere la atención normal que debe ponerse en todo trabajo, poniendo especial cuidado en la información que se captura.

Físico: El trabajo exige esfuerzo físico.

En trámites y procesos: Los errores u omisiones en el trabajo pueden afectar la marcha de la sección.

Condiciones de Trabajo: Muy buenas instalaciones con los recursos necesarios para su función y prestaciones superiores a las de ley.

3. PERFIL

Edad: De 26 a 45 años

Sexo: indistinto

Estado Civil: indistinto

Rasgos físicos: Indistinto

4. GENERALIDADES DEL PUESTO:

- La disminución de conflictos entre los trabajadores de cocina y encargados del servicio del cliente debe disminuir en un periodo de un mes en el ejercicio del trabajo en general.

- La comunicación debe ser óptima y coordinada de tal manera que pueda ver un entendimiento en todas las jerarquías de la empresa.
- La entrega de insumos a sus subordinados debe ser en un lapso 8 hrs antes de iniciar labores.
- cada diez minutos el chef preguntara en cocina si existe alguna dificultad de trabajo se realizan rondas en toda la cocina con la finalidad de supervisar el trabajo
- Al finalizar el día deberá hacer un inventario y hacer pedido
- Al finalizar la jornada de trabajo supervisara que cada área quede limpia y ordenada.
- Tendrá la libertad de innovar en recetas.
- No podrá hablar con sus subordinados de costo, compras, ni ordenes de los dueños ni gerentes.

8.2 Sub Chef:

1. GENERALES

Jornada de Trabajo: a disponibilidad

2. REQUERIMIENTOS

Escolaridad mínima requerida: Lic. Gastronomía o carrera técnica en gastronomía, turismo, alimentos y bebidas terminada.

Conocimientos necesarios: conocimientos vastos de cocina, administrativos, manejo del servicio, manejo del personal.

Idiomas: Inglés 80%

Experiencia: 2 años

Capacitación: 15 días

Iniciativa: Se requiere habilidad solamente para interpretar las órdenes recibidas y ejecutarlas adecuadamente, en condiciones normales de trabajo.

Esfuerzo:

Mental y/o visual: Se requiere la atención normal que debe ponerse en todo trabajo, poniendo especial cuidado en la información que se captura.

Físico: El trabajo exige esfuerzo físico.

En trámites y procesos: Los errores u omisiones en el trabajo pueden afectar la marcha de la sección.

Condiciones de Trabajo: Muy buenas instalaciones con los recursos necesarios para su función y prestaciones superiores a las de ley.

3. PERFIL

Edad: De 26 a 45 años

Sexo: indistinto

Estado Civil: Indistinto

Rasgos físicos: Indistinto

4. GENERALIDADES DEL PUESTO:

- Al iniciar la jornada de trabajo verificara que todo el material este completo y en buenas condiciones
- Supervisará que todo en cocina se lleve en tiempo y forma

- Al finalizar la jornada de trabajo supervisará que todo el material este buenas condiciones, limpio.
- No tendrá libertad de ordenar sin antes a vérselo cuestionárselo al chef .
- No tendrá la libertad de crear ni sugerir nada al menú.
- No podrá hablar con sus subordinados de costo, compras.

8.3cocinero:

1. GENERALES

Jornada de Trabajo: 8 hrs

2. REQUERIMIENTOS

Escolaridad mínima requerida: Preparatoria o carrera técnica en gastronomía, alimentos y bebidas, turismo o a fines terminada.

Conocimientos necesarios: conocimientos vastos de cocina y preparación de alimentos

Idiomas: Inglés deseable

Experiencia: 1 año

Capacitación: 15 días

Iniciativa: Se requiere habilidad solamente para interpretar las órdenes recibidas y ejecutarlas adecuadamente, en condiciones normales de trabajo.

Esfuerzo:

Mental y/o visual: Se requiere la atención normal que debe ponerse en todo trabajo, poniendo especial cuidado en la información que se captura.

Físico: El trabajo exige esfuerzo físico.

En trámites y procesos: Los errores u omisiones en el trabajo pueden afectar la marcha de la sección.

Condiciones de Trabajo: Muy buenas instalaciones con los recursos necesarios para su función y prestaciones superiores a las de ley.

3. PERFIL

Edad: De 26 a 45 años

Sexo: indistinto

Estado Civil: Indistinto

Rasgos físicos: Indistinto

4. GENERALIDADES DEL PUESTO:

- Verificar que este todo en buenas condiciones y que esté limpia la área de trabajo y si no reportárselo al chef.
- Antes de comenzar verificar que este completo los insumos.

8.4 Hostess:

1. GENERALES

Jornada de Trabajo: a disponibilidad

2. REQUERIMIENTOS

Escolaridad mínima requerida: Preparatoria o carrera técnica en turismo, hotelería o a fines terminada

Conocimientos necesarios: conocimientos vastos en el manejo del servicio, manejo del personal.

Idiomas: Inglés %80

Experiencia: 1 año

Capacitación: 15 días

Iniciativa: Se requiere habilidad solamente para interpretar las órdenes recibidas y ejecutarlas adecuadamente, en condiciones normales de trabajo.

Esfuerzo:

Mental y/o visual: Se requiere la atención normal que debe ponerse en todo trabajo, poniendo especial cuidado en la información que se captura.

Físico: El trabajo exige muy poco esfuerzo físico.

En trámites y procesos: Los errores u omisiones en el trabajo pueden afectar la marcha de la sección.

Condiciones de Trabajo: Muy buenas instalaciones con los recursos necesarios para su función y prestaciones superiores a las de ley.

3. PERFIL

Edad: De 18 a 25 años

Sexo: femenino

Estado Civil: soltera

4. GENERALIDADES DEL PUESTO:

- Diariamente al iniciar su jornada revisa la lista de reservaciones.
- Antes de la apertura supervisar la coordinación del mesero.
- Recibe a la clientela con cortesía y la compañía hasta su mesa en un lapso de tres minutos.
- Recibe a la clientela de forma organizada, evitando carga de trabajo en la entrada.
- Distribuir equitativamente la clientela sin tener preferencia por algún mesero.
- Realizar cada hora una ronda para supervisar el servicio que el mesero sirviendo al cliente.
- En caso de encontrarse lleno el restaurant no rechazar al cliente, si no invitarlo a espera un turno invitar alguna cortesía de la casa.
- No divulgar situaciones con los clientes, no tener relación con los mismos y en su caso intimar con ellos.

8.5 Mesero

1. GENERALES

Jornada de Trabajo: 8 hrs

2. REQUERIMIENTOS

Escolaridad mínima requerida: Preparatoria terminada

Conocimientos necesarios: conocimientos vastos en el manejo del servicio.

Experiencia: 1 año

Capacitación: 15 días

Iniciativa: Se requiere habilidad solamente para interpretar las órdenes recibidas y ejecutarlas adecuadamente, en condiciones normales de trabajo.

Esfuerzo:

Mental y/o visual: Se requiere la atención normal que debe ponerse en todo trabajo, poniendo especial cuidado en la información que se captura.

Físico: El trabajo exige esfuerzo físico.

En trámites y procesos: Los errores u omisiones en el trabajo pueden afectar la marcha de la sección.

Condiciones de Trabajo: Muy buenas instalaciones con los recursos necesarios para su función y prestaciones superiores a las de ley.

3. PERFIL

Edad: De 18 a 25 años

Sexo: indistinto

Estado Civil: soltero

Rasgos físicos: Indistinto

4. GENERALIDADES DEL PUESTO

- Se reducirán las quejas de los clientes en cuanto al servicio del lugar
- El servicio será realizado en lapso de 5 a 8 minutos una vez que se toma la orden del cliente, es decir de lo que va a tomar.
- El cierre de su cuenta no tardara más de 8 minutos una vez que el cliente la pida.
- El área del trabajo estará lista en un tiempo de 15 minutos después de la entrada del trabajador al lugar y a la salida de este.
- El cierre y entrega de dinero de cuentas no tardara más de 20 minutos una vez que se haya revisado con la cajera.
- La repartición de propinas repartidas equitativamente se debe hacer en orden, con conformidad y no con más de una duración de 15 minutos para que el mesero pueda entregar su equipo de trabajo y retirarse a descansar.

8.6 Mantenimiento

1. GENERALES

Jornada de Trabajo: 8 hrs

2. REQUERIMIENTOS

Escolaridad mínima requerida: Secundaria o preparatoria terminada

Conocimientos necesarios: conocimientos vastos en el manejo de limpieza de establecimientos

Experiencia: 1 año

Capacitación: 15 días

Iniciativa: Se requiere habilidad solamente para interpretar las órdenes recibidas y ejecutarlas adecuadamente, en condiciones normales de trabajo.

Esfuerzo:

Mental y/o visual: Se requiere la atención normal que debe ponerse en todo trabajo, poniendo especial cuidado en la información que se captura.

Físico: El trabajo exige esfuerzo físico.

En trámites y procesos: Los errores u omisiones en el trabajo pueden afectar la marcha de la sección.

Condiciones de Trabajo: Muy buenas instalaciones con los recursos necesarios para su función y prestaciones superiores a las de ley.

3. PERFIL

Edad: De 18 a 50 años

Sexo: indistinto

Estado Civil: indistinto

Rasgos físicos: Indistinto

4. GENERALIDADES DEL PUESTO

- Revisar que el sistema de mantenimiento preventivo de seguridad este claramente detallado, establecido en cuanto a sus lineamientos y abarque por completo los aspectos considerados por la empresa.
- Revisión minuciosa de cada área en cuanto a limpieza, cerciorándose que no exista polvo, residuos de bebidas o alimentos y objetos fuera de su espacio o que impliquen un peligro como vasos rotos.
- Checar que el formato de trabajo se realice completa, bajo el horario establecido.
- Revisar que el orden de limpieza por áreas sea organizada para la utilización de tiempo efectivo.
- Revisar que la persona porte correctamente y completamente sus aditamentos y uniforme de seguridad e higiene.

8.7 Garrotero:

1. GENERALES

Jornada de Trabajo: a disponibilidad

2. REQUERIMIENTOS

Escolaridad mínima requerida: Secundaria o preparatoria terminada

Conocimientos necesarios: conocimientos bastos en el manejo del servicio.

Experiencia: innecesaria

Capacitación: 15 días

Iniciativa: Se requiere habilidad solamente para interpretar las órdenes recibidas y ejecutarlas adecuadamente, en condiciones normales de trabajo.

Esfuerzo:

Mental y/o visual: Se requiere la atención normal que debe ponerse en todo trabajo, poniendo especial cuidado en la información que se captura.

Físico: El trabajo exige esfuerzo físico.

En trámites y procesos: Los errores u omisiones en el trabajo pueden afectar la marcha de la sección.

Condiciones de Trabajo: Muy buenas instalaciones con los recursos necesarios para su función y prestaciones superiores a las de ley.

3. PERFIL

Edad: De 18 a 25 años

Sexo: indistinto

Estado Civil: indistinto

Rasgos físicos: Indistinto

4. GENERALIDADES DEL PUESTO

- Revisar que apoye oportunamente al mesero cuando este lo requiera aun cuando este lo requiera, aun cuando no se lo solicite para el acomodo de mesas y la disposición de los complementos de servicios, bebidas y su transportación a la mesa indicada.
- Debe de mantener las estaciones surtidas con la cantidad de aditamentos necesarios y preestablecidos por la empresa.
- Debe estar alerta al consumo de los clientes para mantener su mesa, limpia, despejada.

8.8 Capitán De Meseros

1. GENERALES

Jornada de Trabajo: a disponibilidad

2. REQUERIMIENTOS

Escolaridad mínima requerida: Preparatoria o carrera técnica en turismo, hotelería o a fines terminada

Conocimientos necesarios: conocimientos bastos en el manejo del servicio, manejo del personal.

Idiomas: Inglés 80 %

Experiencia: 2 años

Capacitación: 15 días

Iniciativa: Se requiere habilidad solamente para interpretar las órdenes recibidas y ejecutarlas adecuadamente, en condiciones normales de trabajo.

Esfuerzo:

Mental y/o visual: Se requiere la atención normal que debe ponerse en todo trabajo, poniendo especial cuidado en la información que se captura.

Físico: El trabajo exige esfuerzo físico.

En trámites y procesos: Los errores u omisiones en el trabajo pueden afectar la marcha de la sección.

Condiciones de Trabajo: Muy buenas instalaciones con los recursos necesarios para su función y prestaciones superiores a las de ley.

3. PERFIL

Edad: De 18 a 25 años

Sexo: indistinto

Estado Civil: soltero

Rasgos físicos: Indistinto

4. GENERALIDADES DEL PUESTO

- La comunicación debe de ser óptima y coordinada de tal manera que pueda haber un entendimiento en todas las jerarquías de la empresa.
- La entrega de material a meseros y garroteros debe de ser en un lapso de 15 minutos para que enseguida puedan empezar a operar.

- Recogerá todo el material proporcionado y será guardado en bodega para que 15 minutos antes de las 4 am los empleados ya se estén preparando para retirarse del lugar.

8.9 Cajero

1. GENERALES

Jornada de Trabajo: a disponibilidad

2. REQUERIMIENTOS

Escolaridad mínima requerida: Preparatoria terminada

Conocimientos necesarios: conocimientos bastos en el manejo del servicio, manejo administrativos

Experiencia: 1 año

Capacitación: 15 días

Iniciativa: Se requiere habilidad solamente para interpretar las órdenes recibidas y ejecutarlas adecuadamente, en condiciones normales de trabajo.

Esfuerzo:

Mental y/o visual: Se requiere la atención normal que debe ponerse en todo trabajo, poniendo especial cuidado en la información que se captura.

Físico: El trabajo exige muy poco esfuerzo físico.

En trámites y procesos: Los errores u omisiones en el trabajo pueden afectar la marcha de la sección.

Condiciones de Trabajo: Muy buenas instalaciones con los recursos necesarios para su función y prestaciones superiores a las de ley.

3. PERFIL

Edad: De 18 a 25 años

Sexo: indistinto

Estado Civil: indistinto

Rasgos físicos: Indistinto

4. GENERALIDADES DEL PUESTO

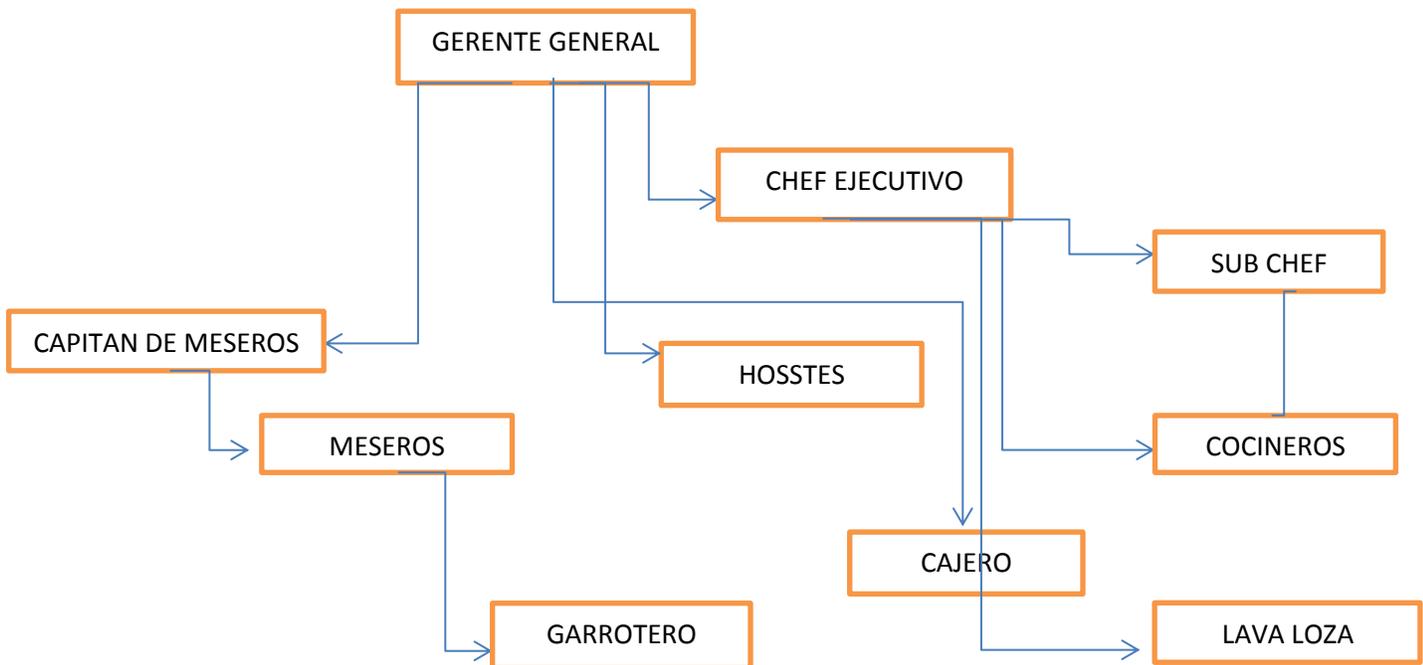
- La mayor parte del tiempo (excepción de alguna necesidad fisiológica) se mantiene a una distancia máxima de 1 metro de alejado de la caja.
- Tiene preparada la papelería y documentación media hora antes de la apertura de la caja.
- Atiende a la demanda del mesero (cobro de comandas y devolución de cambio) en un lapso de 5 minutos.
- La elaboración de las facturas deberá ser de manera clara y veraz (evitando cometer errores de dedo).
- Reporta al gerente cualquier anomalía en la forma de pago de algún mesero.
- Diariamente al terminar su jornada realice el corte de caja que será revisado por el gerente.

9. ORGANIGRAMA:

Un organigrama permite analizar la estructura de la organización representada y cumple con un rol informativo, al ofrecer datos sobre las características generales de la organización.

Los organigramas pueden incluir nombres en las personas que dirigen cada departamento o división de la entidad, en él se muestran las relaciones jerárquicas y competencias vigentes, así como su nivel dentro de la empresa.

El siguiente organigrama de jerarquías en el que se explica la relación y el orden en el que labora el personal del restaurante *Il Giardino* es:



10. EL MENÚ:

El menú fue usada por primera vez en París a mediados del siglo XVIII , cuando se crearon los primeros restaurantes, el francés lo tomo del latín *minutus* “pequeño”, pues se refería a una pequeña lista. Hoy en día se refiere a la carta donde se indican los platillos que ofrece un establecimiento, con el precio de cada uno en algunos casos, se suman una breve descripción del platillo

Para la creación del menú propio del restaurante *Il Giardino*, se realizó lo siguiente:

- Fijar el concepto del restaurante.
- Decidir el menú, organizar las recetas y realizar un costeo.
- Diseñar el menú con precios de venta reales y adecuados al mercado dirigido.
- Revisar el menú con la imagen del restaurante, sus colores, formas y tipografía.
- El formato de menú se diseñó de manera sencilla y práctica para los comensales, dispuesto por una lista de orden de menú, todos trabajan de manera armónica para dar un resultado atractivo al gusto del cliente.
- Cada platillo cuenta con una breve descripción de este, resaltando con más intensidad los que se ofrecen como especialidad



ANTIPASTO

Insalatta italiana (acompañada con queso mozzarella, aceitunas , tomate cherry y finas hierbas) 55

Bruschetta de tomate y albahaca (tapas de pan chapata acompañados con una salta italiana y finas hierbas) 30

Peperonata (tapas de pan chapata acompañados de diversos pimientos , cebolla y ajo) 35

Caponata Siciliana (rebanadas de pan chapata acompañadas de pimiento,cebolla , berengenas frescas y finas hierbas) 30

Tabla de quesos (diversos quesos asados como mozzarella , parmesano y burrata) 85

IL PRIMO

Camarones gnocchí (camarones bañados en crema de leche con pequeños gnocchis, espinaca y hierbas finas) 85

Pollo alla griglia focaccia (pollo al grill en pan plano cubierto de mozzarella , pimientos y salsa alfredo)78

Mínestrone (sopa de verduras con pasta caracol,pure de tomate y hierbas frescas) 25

Supa toscana (crema de leche acompañada de papa,cebolla, tocino y brocólí) 27

Fresca insalatta verde (mix de lechugas frescas con crotones, vinagreta y queso parmesano) 54

IL SECONDO

Pizza Margarita (pizza tradicional con queso mozzarella, jitomate y albahaca fresca) 155

Pollo alfredo pizza (pizza de 3 quesos con salsa a base de leche y queso , trozos de pechuga de pollo y un toque de cebollin) 200

Lasagna (capas de pasta lasagna, carne molida de res, salsa italiana, queso mozzarella, salsa bechamel) 75

Pollo parmigiana (pechugas empanizadas rellenas de queso parmesano acompañadas con spaghetti y salsa italiana) 187

Toscana Medagliones (medallones de res en salsa de vino tinto con guarnicion de espárragos, cebolla caramelizada y papa cambray) 205

Bisteca impanata (filete de res gratinado al grill con guarnición de puré de papa y espárrago) 160

IL DOLCE

Tiramisu (pastel de café y chocolate) 45

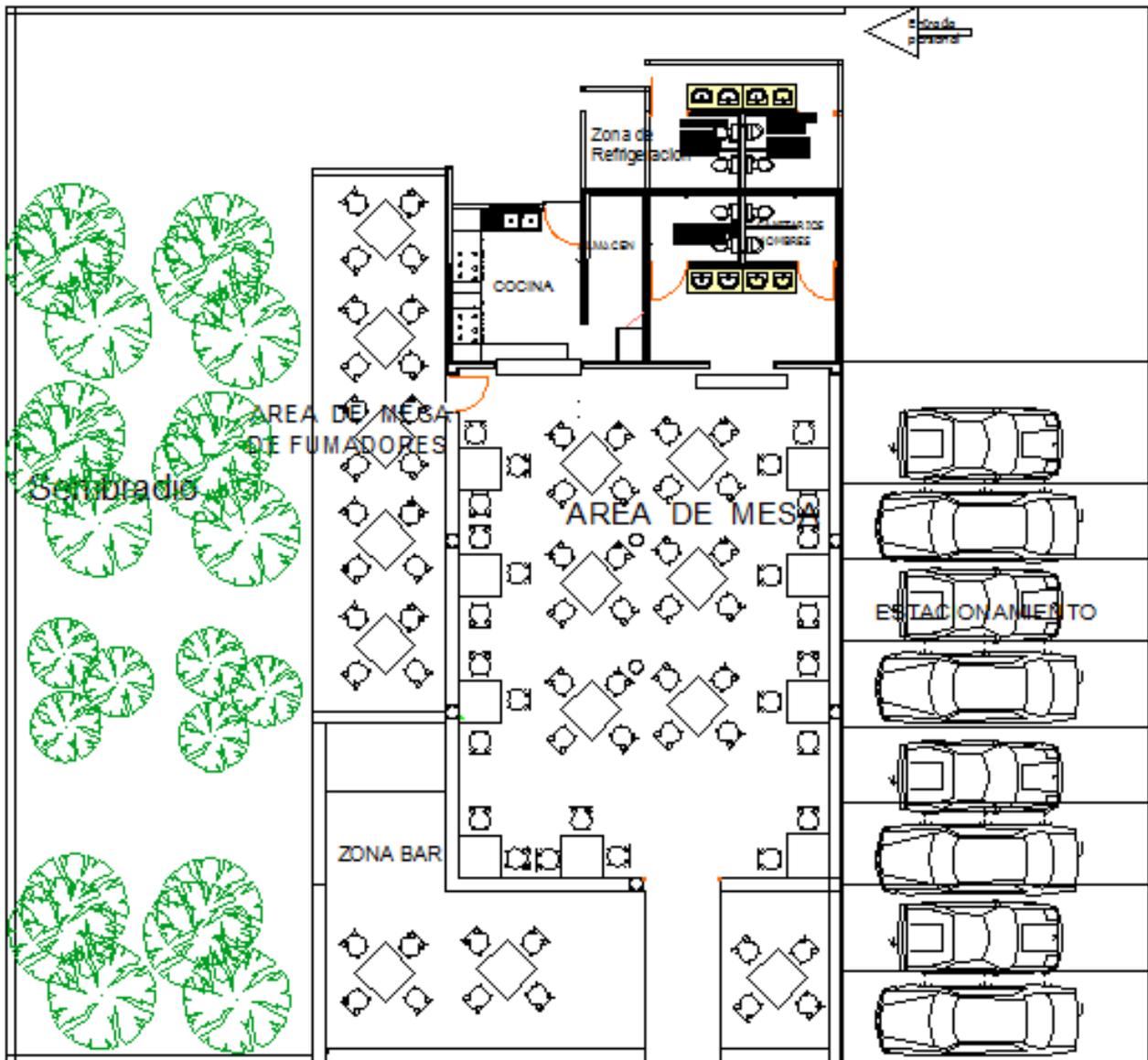
Panacotta (gelatina bañada con coulí de frutas) 35

Frullato smoothie (smoothie de frutas) 35

Volcán de chocolate (muffin relleno de chocolate) 35

11. PLANO ARQUITECTÓNICO DEL ESTABLECIMIENTO:

La distribución del restaurante esta presentado en un plano arquitectónico con las medidas propias del terreno y sus espacios, se toma en cuenta la comodidad, accesibilidad, imagen y concepto del restaurante.



12. LIDERAZGO Y DESARROLLO HUMANO

12.1 Categorías y salarios:

1.- Cualquier personal de mando superior (Gerentes y Directores) podrán acceder a cualquier área de la empresa, a diferencia de los demás que necesitarán un permiso firmado por éstos dos para irrumpir en un área que no sea la suya.

2.- Los pagos de nómina se realizarán por periodos de 15 días, mediante depósito en cuenta de nómina, la cual se le otorgará al empleado en la segunda quincena de su trabajo, habiendo realizado el pago de la primera en efectivo.

3.- Todos los meseros tendrán un salario de \$175.00 diarios, el cual subirá de acuerdo al aumento anual que se le estipule al salario mínimo, quedando como beneficio propio todas las propinas que este reciba.

4.- Los salarios para el personal de Cocina, todo el personal operativo, Jefes de Unidad y Gerentes de Área, estarán a discusión y criterio del Gerente General de la empresa.

5.- Horas extras, se le pagarán al personal operativo y de mandos medios únicamente, por periodos quincenales, presentando su tarjeta de asistencia firmada por el Gerente de su respectiva área.

12.2 Vacaciones:

6.- Todos los empleados tendrán derecho a 7 días de vacaciones por un año de trabajo, el cual subirá 3 días por año de antigüedad que se tenga en la empresa.

7.- Llegando a 16 días de vacaciones al año, el empleado podrá dividir sus vacaciones si lo prefiere tomándolas por semanas separadas en diferentes estaciones del año exceptuando días de mucha carga laboral

8.- El lapso más largo que podrá tener un empleado de vacaciones será de 16 días al año, los cuales podrá dividir por semana a lo largo de este, en las estaciones que lo prefiera, siempre y cuando la demanda de trabajo no sea excesiva durante esas fechas, quedando bajo criterio del Director General de la empresa.

9.- Las vacaciones se tomarán cada año, ya que estas no serán acumulables.

12.3 Descansos y licencias:

10.- Cualquier empleado de la empresa, tendrá derecho a un día de descanso a la semana, siempre y cuando este día no sea, viernes, sábado o domingo.

11.- Al empleado se le otorgarán 5 días económicos al año, los cuales los podrá utilizar cualquier día del año, en cualquier temporada, siempre y cuando no se soliciten después de los periodos vacacionales o de algún puente estipulado por la Ley Federal del Trabajo, dichos días económicos no se pueden pedir juntos.

12.- En caso de fallecimiento de padres, hermanos, hijos o conyugues, el empleado podrá solicitar una licencia con goce de sueldo de 1 a 3 días.

13.- Todo trabajador con planta en la empresa tiene derecho a solicitar hasta 2 licencias sin goce de sueldo por 6 meses cada una después de 2 años laborados en la empresa, considerándose una tercera como baja definitiva.

12.4 Trabajo en mujeres y menores de edad:

15.- Todas las mujeres que sean madres solteras, se les podrá otorgar horario quebrado jornadas de 7 horas al día.

16.- Para las mujeres queda prohibido utilizar vestimenta provocativa o que caiga en lo vulgar, ya que esta debe ser decorosa y pulcra.

12.5 Jornada y horarios:

1.- La jornada laboral será de 6 días a la semana, donde todos los trabajadores del restaurante descansaran los días lunes de cada semana.

2.- Existen 2 horarios de trabajo, los cuales serán por lapsos de 8 horas cada uno, en turnos matutino y vespertino, contando con 10 minutos de tolerancia en la entrada para cada uno.

3.- El turno matutino comenzara a partir de las 11:00 a.m. a 7:00 p.m., y el turno vespertino se llevara a cabo de 3:00 p.m. a las 11:00 p.m.

4.- Los horarios de los Gerentes de Área serán de acuerdo a la necesidad de sus servicios, cubriendo un mínimo de 8 horas al día.

12.6 Obligaciones del trabajador:

- Cualquier persona que labore dentro de la empresa está obligada a realizarse los exámenes médicos requeridos por la empresa, cada año.
- Todo trabajador deberá tener una presentación limpia, formal, agradable y mantener la pulcritud en todo momento, no importando el área en el que trabaje ya que esa es una de las imágenes de la empresa.
- Todo el personal de cocina, deberá portar la filipina o uniforme que se le sea designado, así como cubre bocas y tener el cabello recogido con malla.
- El uniforme que les sea otorgado a los trabajadores deberá estar en perfectas condiciones, ya que cualquier daño a este que no se le haga dentro de la empresa, correrá bajo su cuenta.
- Todo personal que esté a cargo de la recepción, preparación y cuidado de los alimentos o este en contacto con ellos, deberá antes de empezar sus labores, lavarse las manos con yodo.
- Todo empleado está obligado a mantener su área de trabajo en perfecto estado.

12.7 Prohibiciones:

- Queda prohibido realizar cualquier tipo de acto que perjudique o dañe la imagen y prestigio de la empresa.
- No se permitirá en las instalaciones del restaurante a ningún empleado en estado de ebriedad o bajo efecto de alguna droga, siendo este sancionado estrictamente hasta con el despido.

- Cualquier trabajador tiene estrictamente prohibido portar cualquier tipo de arma portando el uniforme de la empresa, dentro de ella y en un diámetro de 4 cuerdas a la redonda de cualquier sucursal.
- No se permite ocasionar o seguir ningún tipo de pleito verbal y mucho menos alguna pelea, en cualquiera de las áreas dentro de la empresa.
- El vocabulario que se maneje dentro de la empresa, deberá ser cordial y respetuoso, quedando estrictamente prohibida cualquier palabra altisonante, tanto para el trato entre los empleados, como entre mandos superiores y mucho menos en piso, donde se encuentran los clientes.
- Por ningún motivo y bajo ninguna circunstancia, se permitirá ningún tipo de difamación hacia cualquier miembro de la empresa.
- Cualquier miembro de la empresa tiene estrictamente prohibido aceptar algún tipo de soborno, sin excepción alguna, no importando la sencillez o gravedad del asunto que se le propicie.
- Nadie ajeno al área de cocina podrá entrar sin los siguientes accesorios requeridos: malla en el cabello, cubre bocas y guantes de látex.
- La Honestidad es uno de nuestros más importantes valores, es por ello que será estrictamente sancionado si se llega a sorprender a algún empleado hurtando cualquier cosa del restaurante.
- Queda prohibido en el personal el uso de aretes y tatuajes en áreas visibles, en hombres el uso del cabello largo o peinados extravagantes.

12.8 Registro de asistencia:

El empleado deberá registrar en el reloj checador su hora de entrada y de salida, tanto de la jornada de trabajo como de sus horas de comida en una tarjeta de asistencia que se le otorgará.

12.9 Llegadas tardías:

El trabajador tiene derecho a 3 llegadas tardes en el mes que no pasen de 15 minutos de tolerancia, después de estas se le descontará un día de su sueldo.

12.10 Ausencias:

Las faltas solo se justificarán presentando un comprobante médico, tres días después de la falta.

Se justificaran algunas faltas, dependiendo del criterio del Gerente de Recursos Humano o el Director General solo al personal que se encuentren estudiando o a madres solteras, por problemas de salud de sus hijos presentando comprobante medico de los mismos.

12.11 Abandono de trabajo:

Después de 3 faltas injustificadas seguidas, se procederá a la baja permanente de ese empleado, quedando sin ninguna responsabilidad hacia él restaurante.

12.12 Riesgos de trabajo:

Cualquier anomalía o accidente que se efectuó dentro del horario de trabajo correrá por cuenta de la empresa.

Contar con enfermería y botiquín en cada sucursal, en caso de que el problema no pueda solucionarse ahí, el empleado será trasladado a un hospital particular el cual tenga convenio con la empresa.

En caso de quedar imposibilitado por algún accidente, la empresa se compromete a pagarle una pensión de acuerdo al sueldo que el empleado estaba ganando en ese momento.

12.13 Inconformidades o reclamos:

Si existe algún problema o inconformidad se debe hablar primero con su jefe inmediato, si este no toma cartas en el asunto, podrá entonces pedir hablar con el Gerente de Área o el Gerente de Recursos Humanos, si este no da solución, hasta entonces podrá solicitar una cita con el Director General.

12.14 Disposiciones finales:

- Los proveedores serán atendidos únicamente a la hora y fecha señalada.
- Todos los pagos que realice la empresa deberán realizarse con cheque.
- Se aceptarán todas las formas de pago, ya sea efectivo, tarjeta de crédito o débito pero nunca se aceptaran pagos con cheque, ni si quiera tratándose de un banquete.
- El servicio del mesero deberá ser personalizado, ofreciendo un servicio al estilo Americano, el cual retira por la izquierda y sirve por la derecha.
- La postura de nuestro personal deberá ser siempre recta, y en caso de los meseros, utilizarán el Parado Ingles.
- En caso de cualquier agresión al cliente el empleado que la haya propiciado quedara dado de baja inmediatamente.
- Cualquier falta a este reglamento ocasionara una baja temporal de 3 días sin goce de sueldo.

- Acumulando 2 bajas temporales la tercera procederá al despido, sin responsabilidad de la empresa hacia el trabajador.
- Dado el sueldo y oportunidades de incentivos los trabajadores tendrán que trabajar días festivos sin pagarse el doble de la jornada establecida

13. INVESTIGACIÓN DE MERCADOS:

La investigación de mercado es la recopilación, registro y análisis sistemático de datos relacionados con problemas del mercado de bienes y servicios. Para nuestros fines, hay cuatro términos que necesitamos incluir en esa definición. Estos son: sistemático; objetivo; información y toma de decisiones. Por consiguiente, nosotros definimos investigación de mercados como un enfoque sistemático y objetivo hacia el desarrollo y provisión de información aplicable al proceso de toma de decisiones en la gerencia de mercadeo.

Lo de sistemático se refiere a la necesidad de que el proyecto de investigación esté bien organizado y planeado. La objetividad implica que la investigación de mercados se esfuerza por ser imparcial e insensible en la realización de sus responsabilidades.

El objetivo primordial de la investigación de mercados es el suministrar información, no datos, al proceso de toma de decisiones, a nivel gerencial.

Una característica deseable para la investigación básica, es que es realizada en una forma detenida y completa. En el caso de la investigación aplicada, la minuciosidad de la investigación está de acuerdo con las necesidades de información que tenga la persona que toma la decisión.

Para esto se realizó un modelo de encuestas en la ciudad de Morelia Michoacán la cual fue aplicada a un grupo de personas de manera aleatoria y con rango de edad entre 25 a 60 años respectivamente. Realizada de manera cuestionable en Santa María de Guido con un nivel socioeconómico medio alto, se formularon las siguientes preguntas:

13.1 Modelo De Encuesta:

Encuesta aplicada a los habitantes de Santa María de Guido (28/marzo/2014)

Nombre:

Edad:

Sexo:

1.- Los restaurantes más cercanos dentro de esta zona le parecen:

Excelentes__ buenos __ regulares __ malos__

2.- ¿Conoce algo al respecto sobre la cocina italiana?

Si__ no__

3.- ¿Acudiría usted a un restaurante gourmet tipo italiano tomando en cuenta la calidad y precio?

Si__ no__ porque__

4.- El ambiente para disfrutar de una comida en la zona de Santa María le parece

Excelente __ bueno __ regular__ malo__

5.- ¿Gustaría el concepto de una pizza tradicional de leña?

Si__ No__ porque__

6.- ¿Cree que hace falta un restaurante de cocina italiana con dichas características?

Si__ No__ porque__

7.- ¿Le agrada la idea de degustar platillos hechos con ingredientes orgánicos?

Si__ No__ porque__

8.- ¿Gusta del arte como es la música y la pintura?

La encuesta anterior arrojó los datos siguientes, con lo cual se determinó el análisis del mercado, obteniendo una respuesta favorable por parte de las personas encuestadas

Número de personas por sexo

Mujeres: 24

Hombres: 16

Total: 40 personas

Número de personas por grupo de edad

De 25 a 35:14

DE 36 a 50:25

De 65 en adelante: 1

Total: 40 personas

En base a las preguntas realizadas al grupo de 40 personas, se formularon las siguientes graficas de pastel:





Los grupos de edades a los que fueron aplicadas dicha encuesta fueron representadas en graficas de pastel para facilitar el porcentaje de resultados. Se simplificaron los temas a tratar de la encuesta para arrojar los datos más deseados, cada grupo muestra distintos porcentajes siendo el grupo de 35 a 50 el más equilibrado

El estudio de mercado se convierte en una herramienta importante para el restaurante al momento de reconocer e identificar posibles clientes potenciales (frecuentes)

La encuesta anterior es una manera común y real para conocer los gustos, preferencias, clase social, educación y ocupación, principalmente detectar la comodidad que busca el comensal de acuerdo a su edad.

La investigación de mercados reduce la incertidumbre al momento de tomar la decisión de establecer el restaurante en dicha ubicación, arroja oportunidades del negocio y ayuda a detectar problemas que pueden afectar directamente las ventas desde un principio, hasta planeaciones futuras.

13.2 La mezcla de mercadotecnia:

Se refiere a las herramientas que son transformadas en programas para que una empresa llegue a un mercado determinado, con un producto que satisfaga las necesidades y/ o deseos a un precio conveniente y con un mensaje apropiado. Las variables que forman parte de este proceso son conocidos como las 4p de la mercadotecnia (precio, producto. Plaza, promoción) las cuales se explican de la siguiente manera:

13.2.1 Producto:

Conjunto de atributos tangibles o intangibles que la empresa ofrece al mercado meta.

13.2.2 Precio:

Se entiende como la cantidad de dinero que los clientes tienen que pagar por un producto o servicio. Esta es la única variable que representa ingresos para la empresa, cabe mencionar que el resto genera egresos.

13.2.3 Plaza:

También conocida como distribución, incluye todas las actividades que realiza la empresa para poner el producto a disposición del cliente, como el transporte y la cobertura.

13.2.4 Promoción:

Se refiere a una serie de actividades cuyo objetivo es informar, persuadir y recordar las características y beneficios que el producto ofrece.

El plan de marketing se llevara a cabo por medio de anuncios en la radio, valla móvil, redes sociales y periódico.

El anuncio por radio en la estación de **91.5** con una potencia de 100,000 watts es:

10 segundos	20segundos	30segundos	40segundos	60segundos
\$316	\$424	\$645	\$848	\$1275

El anuncio por medio de valla móvil tiene el siguiente costo:

\$1000 pesos diarios que incluyen 7hrs de exhibición, perifoneo y volanteo cada vez que la unidad se detenga

La lona es de 32m²

Para la impresión e instalación de nuestro anuncio en la lona tiene un costo de \$2500

El método de publicidad por medio de redes sociales no genera ningún costo adicional.

14. PRESUPUESTOS Y HOJAS DE RESULTADO:

14.1 Presupuestos de venta

Se refiere a la representación de una estimación programada para las ventas, en términos cuantitativos. Los pasos a seguir para elaborar un presupuesto de venta son los siguientes:

- 1.- Preparar un pronóstico de ventas: se necesita realizar una apreciación basada en supuestos de las condiciones que rodean a la empresa en el ámbito de venta.
- 2.- Pronóstico de ventas del sector: hace referencia a la identificación del mercado que represente la competencia para la empresa.
- 3.- Pronósticos de venta de la empresa: se fijarán según su participación en la empresa.

Presupuestar significa calcular de manera anticipada a cuanto ascenderán los ingresos y gastos de una empresa o negocio, esto nos demostrara que productos, en este caso platillos, podrán venderse con éxito, a quienes, en cantidades, bajo qué precios y condiciones.

14.2 Presupuesto de materia prima y equipo

Este presupuesto asegura que la materia prima y equipo requerido para cada platillo se encuentra disponible en las cantidades necesarias y al momento del proceso, se encarga de estimar el presupuesto de los ingredientes en un periodo determinado.

Dicho presupuesto, ofrece al chef ejecutivo/gerente, los datos que necesita para elaborar una orden de compra, para esto también se requiere un control de inventario

14.3 Nomina:

La nómina depende de los sueldos, salarios, términos del as comisiones y fechas de pago de nómina. En términos generales, es un documento que se presenta mensualmente a los trabajadores con el salario que percibe y todas las prestaciones de ley. Entre los datos que componen la nómina se encuentran:

- Datos básicos del trabajador, tipo de contrato, categoría, antigüedad en la empresa.
- Periodo de liquidación al que corresponde dicha nomina
- Lugar de emisión, firma y sello por parte de la empresa y del trabajador.

14.4 Gastos de operación y administración

Se refieren a las adquisiciones efectivas de bienes y servicios que son necesarios para la elaboración de los productos de la empresa. Los gastos de operación están destinados al sostenimiento de los servicios públicos, así como gastos personales, bienes materiales e inmateriales (gastos de sueldos, insumos y seguros), también pueden referirse a los gastos que ayudan a mantener un activo en existencia. Por su parte. Los gastos de administración son la remuneración a miembros del área administrativa, gastos de oficina y papelería, solo incurren aquellos gastos generados en esta área.

Los salarios establecidos para cada uno de los trabajadores del *restaurante Il Giardino* son:

14.5 Sueldos y prestaciones de ley:

Trabajador	Número de trabajadores	Salario
Gerente general	1 persona	14000 mensuales
Chef ejecutivo	1 persona	10000 mensuales
Sub chef	1 persona	9000 mensuales
Cocinero	1 persona	6000 mensuales
Capitán	1 persona	6000 mensuales
Meseros	1 persona	4500 mensuales
Lava loza	1 persona	5000 mensuales
Hostess	1 persona	4000 mensuales
Cajero	1 persona	4000 mensuales

Los formatos de presupuestos y hojas de resultado son los siguientes:

COSTO DE ALIMENTOS

TIPO	PLATILLO	Costo Real	
Antipasto	Insalata italiana	20.45	
	Fruti di mare alfredo	30.70	
	Tortelli di gamberi	19.45	
	Frito lasagne	18.45	
	Fondutta mozzarella		
Il Primo	Siciliano scampi	20.50	
	Camarones gnocchi	24.19	
	Pollo alla griglia	19.50	
	focaccia		
	Supa minestrone	5.45	
	Supa toscana	6.32	
	Fresca insalatta verde	18.47	
	Il secondo	Pizza margarita	40.25
		Pollo alfredo pizza	63.84
		Lasagna	17.36
Pollo parmigiana		52.54	
Toscana Medagliones		61.44	
Il dolce	Bisteca impanata	75.35	
	Tiramisu	14.58	
	Chesse cake	11.57	
	Panacotta	8.40	
	Frullato smoothie	12.40	
	Volcan de chocolate	10.25	

14.6 Supuestos De Venta Del Menú Por Platillo:

VENTAS ANUALES 2014

Meses	Antipasto	Porcentaje	Precio	Total
Enero	90	7%	\$ 45.00	\$ 4,050.00
Febrero	120	8%	\$ 45.00	\$ 5,400.00
Marzo	100	7%	\$ 45.00	\$ 4,500.00
Abril	80	7%	\$ 45.00	\$ 3,600.00
Mayo	90	7%	\$ 45.00	\$ 4,050.00
Junio	100	9%	\$ 45.00	\$ 4,500.00
Julio	120	9%	\$ 45.00	\$ 5,400.00
Agosto	110	8%	\$ 45.00	\$ 4,950.00
Septiembre	90	10%	\$ 45.00	\$ 4,050.00
Octubre	100	8%	\$ 45.00	\$ 4,500.00
Noviembre	170	10%	\$ 45.00	\$ 7,650.00
Diciembre	170	10%	\$ 45.00	\$ 7,650.00
Total	1,340	100.00%		\$64,800.00

Meses	Il Primo	Porcentaje	Precio	Total
Enero	100	8%	\$ 50.00	\$ 5,000.00
Febrero	150	9%	\$ 50.00	\$ 7,500.00
Marzo	120	8%	\$ 50.00	\$ 6,000.00
Abril	130	8%	\$ 50.00	\$ 6,500.00
Mayo	120	8%	\$ 50.00	\$ 6,000.00
Junio	100	9%	\$ 50.00	\$ 5,000.00
Julio	90	9%	\$ 50.00	\$ 4,500.00
Agosto	100	8%	\$ 50.00	\$ 5,000.00
Septiembre	100	9%	\$ 50.00	\$ 5,000.00
Octubre	120	8%	\$ 50.00	\$ 6,000.00
Noviembre	180	9%	\$ 50.00	\$ 9,000.00
Diciembre	180	9%	\$ 50.00	\$ 9,000.00
Total	1,730	100.00%		\$74,500.00

Meses	II Segundo	Porcentaje	Precio	Total
Enero	80	7%	\$ 200.00	\$ 16,000.00
Febrero	120	8%	\$ 200.00	\$ 24,000.00
Marzo	100	7%	\$ 200.00	\$ 20,000.00
Abril	100	7%	\$ 200.00	\$ 20,000.00
Mayo	130	8%	\$ 200.00	\$ 26,000.00
Junio	120	9%	\$ 200.00	\$ 24,000.00
Julio	100	9%	\$ 200.00	\$ 20,000.00
Agosto	90	8%	\$ 200.00	\$ 18,000.00
Septiembre	90	9%	\$ 200.00	\$ 18,000.00
Octubre	100	8%	\$ 200.00	\$ 20,000.00
Noviembre	150	10%	\$ 200.00	\$ 30,000.00
Diciembre	150	10%	\$ 200.00	\$ 30,000.00
Total	1,330	100.00%		\$266,000.00

Meses	Il Dolce	Porcentaje	Precio	Total
Enero	40	7%	\$ 45.00	\$ 1,800.00
Febrero	100	8%	\$ 45.00	\$ 4,500.00
Marzo	50	7%	\$ 45.00	\$ 2,250.00
Abril	50	7%	\$ 45.00	\$ 2,250.00
Mayo	50	7%	\$ 45.00	\$ 2,250.00
Junio	40	9%	\$ 45.00	\$ 1,800.00
Julio	40	9%	\$ 45.00	\$ 1,800.00
Agosto	40	8%	\$ 45.00	\$ 1,800.00
Septiembre	50	9%	\$ 45.00	\$ 2,250.00
Octubre	40	8%	\$ 45.00	\$ 1,800.00
Noviembre	100	10%	\$ 45.00	\$ 4,500.00
Diciembre	100	10%	\$ 45.00	\$ 4,500.00
Total	700	100.00%		\$31,500.00

14.7 Balance General Inicial

Ingrediente	Precio por Kg o Lt
harina	10.25
sal	10.65
aceite	18.57
pechuga de pollo	94.58
mozzarella	120.28
pimiento rojo	12.57
Albahaca	10.25
mantequilla	45.26
leche	12.48
queso parmesano	129.59
nuez moscada	49.45
Pasta para lasaña	55.49
Pan molido	30.58
Huevo	25.14
Aceite de oliva	120.15
Ajo	70.25
Cebolla blanca	12.54
Jitomate	12.25
Puré de tomate	25.54
Azúcar	20.52
pimienta	120.95
camarón	128.96

Vino blanco	42.59
Aceitunas	80.25
Orégano	30.64
Cebollín	40.57
levadura	74.24
Pasta gnocchi	35.25
Crema de leche	43.45
Espinaca	38.58
Leche	10.94
Pasta caracol	22.85
Zanahoria	10.24
Calabaza	17.54
Col	7.50

ingrediente	precio por kg o lt
Porro	30.25
Apio	12.25
Romero	30.45
Tocino	119.25
papa	20.24
brócoli	17.89
Lechuga italiana	16.17
Queso mozzarella	120.56
Mayonesa	54.58
Vinagre	10.55
Limón	30.98
Queso provolone	120.46
Queso romano	200.45
Carne molida	100.25
Queso ricotta	100.28
espagueti	18.46
Mantequilla	45.23
Filete de res	141.30
Laurel	80.46
Vino tino	45.18
Espárragos	149.25
Tomillo	25.46
Pasta fetuccini	18.96
Hielo	10.25
Fresa	20.91
Soletas	80.19
Café	60.61
Queso mascarpone	120.49
Ron	70.25
Cocoa en polvo	70.61
Queso crema	70.19

14.9 Lista De Mobiliario Y Equipo:

IL GIARDINO ACTIVOS FIJOS

Maquinaria y Equipo de servicio	Modelo	Existencia	Precio	2014
Paquete de cubiertos (20)	s/m	7	\$285.00	\$1,995.00
Vasos de vidrio	s/m	100	\$19.00	\$1,900.00
loza en general			\$15,000.00	\$15,000.00
Caja registradora	EPSON	1	\$1,599.00	\$1,599.00
Mesas de madera		10	\$1,200.00	\$12,000.00
Taburetes		3	\$1,300.00	\$3,900.00
Sillas de madera		50	\$200.00	\$10,000.00
Manteleria		10	\$150.00	\$1,500.00
cuadros		4	\$300.00	\$1,200.00
Iluminacion	LUMMUS	3	\$1,490.00	\$4,470.00
HORNO MICROONDAS para area de comedor	SAMSUNG	1	\$899.00	\$899.00
Refrigerador para area de comedor	Mabe	1	\$4,099.00	\$4,099.00
Total				\$58,562.00

Maquinaria y Equipo de cocina	Modelo	Existencia	Precio	2014
Barra caliente y fria de autoservicio	s/m	1	\$5,177.00	\$5,177.00
Campana de extraccion	s/m	1	\$4,459.00	\$4,459.00
Comandera lineal	s/m	1	\$550.00	\$550.00
Fregadero	s/m	2	\$2,450.00	\$4,900.00
Mesas de trabajo	s/m	2	\$2,499.00	\$4,998.00
Estufa	s/m	1	\$12,050.00	\$12,050.00
Freidora	s/m	1	\$1,979.00	\$1,979.00
Plancha	s/m	1	\$12,000.00	\$12,000.00
Sarten	s/m	10	\$270.00	\$2,700.00
Olla	s/m	3	\$3,125.00	\$9,375.00
Budinera	s/m	5	\$2,058.00	\$10,290.00
Coludos	s/m	5	\$470.00	\$2,350.00
Licuadaora	s/m	2	\$6,550.00	\$13,100.00
Cuchillo	s/m	10	\$275.00	\$2,750.00
Tabla para corte	s/m	10	\$350.00	\$3,500.00
Cuchara	s/m	10	\$45.00	\$450.00
Cucharon	s/m	5	\$40.00	\$200.00
Colador	s/m	3	\$80.00	\$240.00

Equipo de Computo	Modelo	Existencia	Precio	Monto
Computadoras de Escritorio	HP	2	6,000.00	1,200.00
Impresoras	HP	2	1,500.00	3,000.00
Lector de código de barras	HP	1	400.00	400.00
Total				4,600.00

Mob y Equipo de Oficina	Modelo	Existencia	Precio	Monto
Mesas		2	4,000.00	8,000.00
Sillas		3	1,300.00	3,900.00
Taburetes		2	300.00	600.00
Sillones		3	230.00	690.00
Total				13,190.00

TOTAL ACTIVOS \$167,420.00

14.10 Estado De Resultados:

Estado de Resultados

	2014
Ventas netas	\$ 511,300.00
Costo de ventas	\$ 167,420.00
Utilidad bruta	\$ 343,880.00
Gastos de operación	
Gastos de venta	\$ 8,000.00
Gastos de administración	\$ 31,250.00
Depreciación	
Utilidad de la operación	\$ 304,630.00
Costo integral de financiamiento	
Gastos financieros	\$ 60,000.00
Utilidad financiera	\$ 244,630.00
Provisión para ISR y PTU	\$ -
Utilidad del ejercicio	\$ 244,630.00

15. COSTEO DE RECETAS:

							
	Antipasto	Porciones:	2.000	Personas			
	Nombre: Insalatta italiana						
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	Lechuga	0.250	kg	troceada	40	10	
	Tomate cherry	0.050	kg	x	70	3.5	
	Vinagre	0.100	lt	x	15	1.5	
	Aceite vegetal	0.050	lt	x	35	1.75	
	Mostaza	0.050	kg		25	1.25	
	Queso mozzarella	0.050	kg	cubos	120	6	
	Aceitunas	0.025	kg		50	1.25	
	Cebolla	0.050	kg	jardinera	20	1	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	

ELABORACIÓN							
						Sub-total	26.25
						10%	28.875
1	Mezclar aceite ,mostaza y vinagre para formar una vinagreta						
2	Mezclar todos los ingredientes en forma envolvente					% costo	30
3						Costo Total	96.25
4						Costo por porción	48.125
5						iva (16 %)	55.34375
6							
7						Precio de Venta	55.34375



Antipasto		Porciones:	2.000	Personas		
Nombre:		Bruschetta de tomate y albahaca				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Pan ciabatta	1.000	pza	rebanadas	7	7
	Cebolla	0.050	kg	brunoise	30	1.5
	Jitomate	0.100	kg	brunoise	28	2.8
	Albahaca	0.035	kg	chiffonade	40	1.4
	Aceite de oliva	0.025	kg		45	1.125
	Sal	0.010	kg		15	0.15
	Ajo	0.020	kg		30	0.6
			kg			0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0

ELABORACIÓN					Sub-total	14.575	
					10%	16.0325	
1	En un sartén con aceite dorar la cebolla ,ajo y finalmente el jitomate						
2	Agregar la albaha previamente picada y sazonar con sal					% costo	30
3	Montar la preparacion sobre rebanadas de pan ciabatta					Costo Total	53.4416667
4						Costo por porción	26.7208333
5						iva (16 %)	30.7289583
6							
7						Precio de Venta	30.7289583

								
	Antipasto	Porciones:	2.000	Personas				
Nombre:		Peperonata						
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo		
	Cebolla	0.050	kg	fileteada	30	1.5		
	Pimiento verde	0.100	kg	juliana	20	2		
	Pimiento rojo	0.100	kg	juliana	20	2		
	Pimiento amarillo	0.100	kg	juliana	20	2		
	Albahaca	0.010	kg		35	0.35		
	Tomillo	0.010	kg		40	0.4		
	Vinagre blanco	0.020	kg		15	0.3		
	Aceite de oliva	0.025	lt		45	1.125		
	Jitomate	0.030	kg	brunoise	14	0.42		
	Pan ciabatta	1.000	pza	rebanadas	7.2	7.2		
			kg	x		0		
			kg	x		0		
			kg	x		0		
			kg	x		0		
			kg	x		0		
			kg	x		0		
			kg	x		0		

ELABORACIÓN

					Sub-total	17.295
					10%	19.0245
1	En un sartén con aceite de oliva dorar cebolla, pimientos y jitomate					
2	Deglasear con vinagre, agregar hierbas frescas.				% costo	30
3	Salpimentar al gusto				Costo Total	63.415
4	Montar la preparación con rebanadas de pan ciabatta				Costo por porción	31.7075
5					iva (16%)	36.463625
6						
7					Precio de Venta	36.463625



Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Berenjena	0.050	kg	brunoise	32	1.6
	Aceite de oliva	0.025	lt		45	1.125
	Cebolla	0.020	kg	jardinera	30	0.6
	Pimiento verde	0.050	kg	juliana	20	1
	Pimiento rojo	0.050	kg	juliana	20	1
	Aceitunas	0.020	kg	rodajas	60	1.2
	Azucar	0.005	kg		20	0.1
	Jitomate	0.050	kg	brunoise	14	0.7
	Alcaparras	0.010	kg	troceada	80	0.8
	Pan ciabatta	1.000	pza	rebanadas	7	7
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0

ELABORACIÓN

		Sub-total	15.125
		10%	16.6375
1	picar brunoise de berenjena y curarla con sal por 1hr		
2	en un sartén dorar la cebolla, pimientos y jitomate	% costo	30
3	agregar berenjena y dejar cocinar 8 minutos	Costo Total	55.4583333
4	agregar aceitunas y alcaparras a la preparación	Costo por porción	27.7291667
5	salpimentar al gusto	iva (16%)	31.8885417
6	retirar del fuego y montar la preparación con rebanadas de pan		
7		Precio de Venta	31.8885417



	Antipasto	Porciones:	4.000	Personas			
Nombre:	Tabla de quesos						
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	Queso brie	0.100	kg	x	85	8.5	
	Queso camembert	0.100	kg	x	120	12	
	Queso roquefort	0.100	kg	x	140	14	
	Queso panela	0.100	kg	x	60	6	
	Uvas		kg		45	0	
	Baguettes	4.000	pzas		10	40	
			kg			0	
			kg			0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	

ELABORACIÓN					Sub-total	80.5
					10%	88.55
1	Montar quesos alrededor de la tabla					
2	Acompañarlos con uvas frescas al centro de la tabla				% costo	30
3	Ofrecer baguettes como adicional				Costo Total	295.166667
4					Costo por porción	73.7916667
5					iva (16 %)	84.8604167
6						
7					Precio de Venta	84.8604167



Il primo		Porciones:	5.000	Personas			
Nombre:	Pollo alla griglia focaccia						
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	Harina	0.250	kg	x	10	2.5	
	Sal	0.010	kg	x	10	0.1	
	Agua	0.250	kg	x	1	0.25	
	Aceite	0.050	kg	x	18	0.9	
	Pechuga de pollo	0.500	kg	julianas	94	47	
	Mozzarella	0.300	kg	rallado	120	36	
	Pimiento rojo	0.200	kg	bastones	12	2.4	
	Albahaca	0.020	kg	chiffonade	10	0.2	
	Salsa alfredo	0.200	lt	x	18.44	3.688	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	

ELABORACIÓN

		Sub-total	93.038
		10%	102.3418
1	Para la masa mezclar harina, sal, aceite y agua.		
2	Amasar bien hasta homogenizar	% costo	30
3	Extender sobre charola engrasada y enharinada	Costo Total	341.1393
4	Hornear 10 min. a 180°C	Costo por porción	68.22787
5	Salpimentar y sellar pechuga	iva (16 %)	78.46205
6	Sacar masa del horno, añadirle mozzarella, pimiento, pechuga, salsa alfredo.		
7	Hornear nuevamente por 5 min.	Precio de Venta	78.46205
8	Cortar en cuadros de 15 x 15 cm		
9	presentar con albahaca en shiffonade 111		



Código	Ingredientes	Cantida d	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Mantequilla	0.050	kg	x	45	2.25
	Leche	1.000	lt	x	12	12
	Queso parmesano	0.050	kg	x	120	6
	Nuez moscada	0.015	kg	x	80	1.2
	Sal	0.008	kg	x	10	0.08
	Pimienta	0.001	kg	x	45	0.045
	Harina	0.030	kg	x	10	0.3
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0

ELABORACIÓN

		Sub-total	21.875
		10%	24.0625
1	Derretir mantequilla en sartén y añadir harina. Cocinar		
2	Agregar la leche y mezclar	% costo	30
3	Añadir el queso parmesano y espesar sin dejar de mover.	Costo Total	80.20833
4	Finalmente agregar nuez moscada, y salpimentar	Costo por porción	16.04167
5		iva (16 %)	18.44792
6			
7		Precio de Venta	18.44792

Nombre: Pasta (lasagna, spaghetti...)						
		Porciones:	5.000	kg		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Harina de trigo	0.700	kg	x	10	
	Huevo	0.300	kg	x	14	
	Aceite de oliva	0.050	lt	x	45	
	Sal	0.010	kg	x	10	
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0



ELABORACIÓN					
				Sub-total	0
				10%	0
1	Mezclar harina y sal, y formar un volcán				
2	Verter agua y huevo al centro e integrar			% costo	30
3	Trabajar la masa hasta que quede lisa			Costo Total	0
4	Reposar 30 min. tapada			Costo por porción	0
5	Enharinar, extender con máquina o rodillo y cortar en cuadros			iva (16 %)	0
6					
7				Precio de Venta	0



		Porciones:	5.000	lt			
Nombre:	Salsa marinara						
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	Aceite de oliva	0.020	kg	x	45		
	Ajo	0.008	kg	brunoise	15		
	Cebolla blanca	0.200	kg	brunoise	21.5		
	Jitomate	0.200	kg	concasse	25		
	Puré de tomate	0.500	kg	x	25		
	Azúcar	0.030	kg	x	20		
	Albahaca fresca	0.008	kg	picada fina	10		
	Sal	0.010	kg	x	10		
	Pimienta	0.001	kg	x	40		
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	

ELABORACIÓN				Sub-total	0
				10%	0
1	Saltear cebolla y ajo				
2	Agregar jitomate en concasse y seguir salteando			% costo	30
3	Añadir Puré de tomate y salpimentar			Costo Total	0
4	Añadir azúcar y albahaca. Mezclar bien			Costo por porción	0
5				iva (16 %)	0
6					
7				Precio de Venta	0



Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Harina de trigo	1.000	kg	x	10	10
	Harina de malta	0.030	kg	x	15	0.45
	Levadura	0.060	kg	x	20	1.2
	Sal	0.008	kg	x	10	0.08
	Aceite de oliva	0.020	lt	x	40	0.8
	Agua	0.600	lt	x	10	6
	Azúcar	0.020	kg	x	20	0.4
		0.000	kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0

ELABORACIÓN

					Sub-total	18.93
					10%	20.823
1	Mezclar levadura con 50 ml de agua tibia y azúcar. Reposar					
2	Mezclar harinas, sal, aceite y agua				% costo	30
3	Añadir levadura y amasar bien. Reposar 30 min.				Costo Total	69.41
4	Dar forma de panqué				Costo por porción	6.941
5	Colocar sobre charola engrasada y enharinada				iva (16 %)	7.98215
6	Hornear 45 min. a 180°C					
7	Cortar en rebanadas				Precio de Venta	7.98215



		il primo	Porciones	10.000	Personas	
Nombre:	Camarones gnocchis					
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Aceite de oliva	0.050	kg	x	40	2
	Cebolla	0.400	kg	bruonisse	21.5	8.6
	Ajo	0.008	kg	brunoisse	45	0.36
	Pasta gnocchi	0.500	kg	x	34.8	17.4
	Crema de leche	1.500	lt	x	43	64.5
	Espinacas	0.040	kg	chiffonad	30	1.2
	Fondo	2.000	lt	x	7.8	15.6
	Nuez moscada	0.001	kg	x	40	0.04
	Sal	0.010	kg	x	10	0.1
	Pimienta	0.001	kg	x	40	0.04
	Camarones u16	0.500	kg	Sin cabeza	120	60
	Pechuga de pollo	0.400	kg	x	85	34
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0

ELABORACIÓN				Sub-total	203.84
				10%	224.224
1	Saltear ajo y cebolla en aceite de oliva				
2	Añadir pollo y saltear			% costo	30
3	Añadir el gnocchi y saltear 1 min más			Costo Total	747.4133
4	Agregar el fondo y la crema de leche			Costo por porción	74.74133
5	Añadir las espinacas			iva (16 %)	85.95253
6	Salpimentar y agregar nuez moscada				
7				Precio de Venta	85.95253



Porcione: 20.000 kg						
Nombre: Pollo gnocchi						
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Harina de trigo	0.600	kg	x	10	6
	Leche	0.180	kg	x	10	1.8
	Sal	0.004	kg	x	10	0.04
	Agua	0.020	kg	x	1	0.02
	Aceite de oliva	0.010	kg	x	40	0.4
	Queso parmesano	0.100	kg	rallado	120	12
	Huevo	0.120	lt	x	14	1.68
	Pechuga de pollo	0.500	kg	x	85	42.5
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0

ELABORACIÓN				Sub-total	64.44
				10%	70.884
1	Batir huevos				
2	Agregar leche y sal, continuar batiendo			% costo	30
3	Agregar poco a poco la harina			Costo Total	236.28
4	Agregar poco a poco el agua			Costo por porción	11.814
5	Golpear masa con una cuchara de madera hasta formar burbujas en superficie			iva (16 %)	13.5861
6	hervir agua con aceite				
7	Cortar ñoquis y agregarlos al agua hirviendo			Precio de Venta	13.5861
8	Cocer por 3 minutos y retirar		117		
9	Añadir agua fría para que no se peguen				

						FOTO	
		Porción:	1.000	lt			
Nombre:		Fondo de ave					
Código	Ingredientes	Cantida d	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	Agua	1.200	lt	x	1	1.2	
	Huesos de pollo	0.100	kg	x	5	0.5	
	Cebolla	0.050	kg	cáscara	21.5	1.075	
	Zanahoria	0.050	kg	cáscara	10.5	0.525	
	Apio	0.030	kg	trozos	12.9	0.387	
	Perejil	0.001	kg	x	80	0.08	
	Vino blanco	0.050	kg	x	42.8	2.14	
	Laurel	0.000	kg	x	200	0.02	
	Poro	0.050	kg	x	15	0.75	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	
			kg	x		0	

ELABORACIÓN					Sub-total	6.677
					10%	7.3447
1	Blanquear huesos					
2	Colocar huesos y verdura a hervir				% costo	30
3	Deglasear con vino blanco				Costo Total	24.48233
4	Añadir agua y elementos aromáticos				Costo por porción	24.48233
5	Espumar				iva (16 %)	28.15468
6	Colar					
7					Precio de Venta	28.15468
8						
9						
10						
11						
12						
					VoBo.	



il primo		Porciones:	10.000	Personas		
Nombre:	Minestrone					
Código	Ingredientes	Cantida d	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Fondo	4.000	lt	x	7.8	31.2
	Puré de tomate	0.500	kg	x	14	7
	Pasta (caracol)	0.100	kg	x	22	2.2
	Zanahoria	0.100	kg	cubos	10.9	1.09
	Calabaza	0.100	kg	cubos	17.9	1.79
	Pimiento rojo	0.100	kg	juliana	46	4.6
	Col	0.020	kg	juliana	6.5	0.13
	Poro	0.050	kg	fileteado	29.9	1.495
	Apio	0.080	kg	bastones	12.9	1.032
	Cebolla	0.050	kg	fileteada	21.5	1.075
	Aceite de oliva	0.015	lt	x	130	1.95
	Romero	0.002	kg	picado fin	70	0.14
	Ajo	0.004	kg	brunoise	70	0.28
	Albahaca	0.001	kg	picada fin	10	0.01
	Sal	0.010	kg	x	10	0.1
	Pimienta	0.001	kg	x	120	0.12
			kg	x		0

ELABORACIÓN				Sub-total	54.212
				10%	59.6332
1	Saltear cebolla, ajo y poro				
2	Agregar los vegetales y continuar salteando 5 min.			% costo	30
3	Añadir la pasta y saltear 3 min. más			Costo Total	198.7773
4	Añadir el puré de tomate			Costo por porción	19.87773
5	Agregar el fondo			iva (16 %)	22.85939
6	Salpimentar				
7	Agregar albahaca y romero			Precio de Venta	22.85939
8					
9					
10					
11					
12					
				VoBo.	

	il primo	Porciones:	10.000	Personas		
Nombre:	Zuppa toscana					
Código	Ingredientes	Cantida d	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Cebolla blanca	0.150	kg	brunoise	21.5	3.225
	Tocino	0.050	kg	brunoise	120	6
	Ajo	0.006	kg	brunoise	120	0.72
	Agua	1.000	lt	x	1	1
	Fondo de ave	2.000	lt	x	7.8	15.6
	Crema de leche	0.500	lt	x	43	21.5
	Papa	0.500	kg	cubos	21.5	10.75
	Brócoli	0.500	kg	ramitos	16.5	8.25
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0



ELABORACIÓN			Sub-total	67.045
			10%	73.7495
1	Calentar una cacerola con aceite de oliva.		% costo	30
2	Saltear tocino y reservar.		Costo Total	245.8317
3	En misma cacerola, saltear cebolla, papa y ajo.		Costo por porción	24.58317
4	Añadir el fondo de ave y agua. Dejar hervir		iva (16 %)	28.27064
5	Cocinar hasta suavizar		Precio de Venta	28.27064
6	Temperar la crema y añadirla.			
7	Añadir el tocino y el brócoli.			
8				
9				
10				
11				
12				

VoBo.



il primo							Porciones:	5.000	Personas		
Nombre:		Fresca insalatta verde									
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo					
	Lechuga italiana	0.200	kg	x	16	3.2					
	Jitomate saladet	0.200	kg	brunoise	8	1.6					
	col morada	0.080	kg	shiffonade	6.5	0.52					
	zanahoria	0.100	kg	julianna	10.5	1.05					
	aceituna negra	0.085	kg	x	81.8	6.953					
	pan ciabatta	1.000	pza	crotones	27.9	27.9					
	queso parmesano	0.100	kg	rallado	240	24					
	aderezo especial	0.300	kg	x	82	24.6					
			kg	x		0					
			kg	x		0					
			kg	x		0					
			kg	x		0					
			kg	x		0					
			kg	x		0					
			kg	x		0					
			kg	x		0					
			kg	x		0					

ELABORACIÓN		Sub-total	89.823
		10%	98.8053
1	Cortar el pan en cubos , tostar para hacer crousaints		
2	Mezclar todo	% costo	30
3		Costo Total	329.351
4		Costo por porción	65.8702
5		iva (16 %)	75.75073
6			
7		Precio de Venta	75.75073
8			
9			
10			
11		VoBo.	
12			



		Porciones:	1.000	lt		
Nombre:	Aderezo especial					
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Mayonesa	0.250	kg	x	52.4	13.1
	Vinagre	0.300	kg	x	10	3
	Aceite de oliva	0.200	kg	x	130	26
	Azúcar	0.050	kg	x	20	1
	Queso parmesano	0.150	kg	rallado	240	36
	Ajo	0.005	kg	picado	120	0.6
	Albahaca fresca	0.001	kg	picada	300	0.3
	Oregano fresco	0.001	kg	picado	300	0.3
	Jugo de limón	0.060	lt	x	30	1.8
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0

ELABORACIÓN				Sub-total	82.1
				10%	90.31
1	Licuar todo				
2	Refrigerar			% costo	30
3				Costo Total	301.0333
4				Costo por porción	301.0333
5				iva (16 %)	346.1883
6					
7				Precio de Venta	346.1883
8					
9					
10					
11					
12					
				VoBo.	

Receta Costeada						
Nombre:		Pizza Margarita				
	Porciones:	1.000	Personas			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Puré de tomate	0.050	lt	x	14	0.7
	Orégano	0.002	kg	picado	300	0.6
	Queso mozzarella	0.250	kg	rallado	180	45
	Jitomate	0.100	kg	rodajas	8.5	0.85
	Pimienta negra molida	0.002	kg	x	700	1.4
	Cebolla	0.025	kg	brunoise	21.5	0.5375
	Ajo	0.006	kg	brunoise	120	0.72
	Masa para pizza	0.250	kg	x	17.7	4.425
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0



ELABORACIÓN				Sub-total	54.2325
				10%	59.65575
1	Extender masa sobre charola y hornear 10 min. a 180°C				
2	Saltear ajo y cebolla, añadir puré, hierbas, sal y pimienta.			% costo	30
3	Agregar la mezcla a la pizza horneada y extender			Costo Total	198.8525
4	Añadir una capa de queso, los tomates y la albahaca			Costo por porción	198.8525
5	Hornear 10 min. más			iva (16 %)	228.6804
6	Cortar				
7				Precio de Venta	228.6804
8					
9					
10					
11					
12					
				VoBo.	

il secondo						
Nombre:	Pollo Alfredo Pizza	Porciones:	1.000	Personas		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Pechuga de pollo	0.100	kg	julianas	93	9.3
	Salsa alfredo	0.050	lt	x	26.73	1.3365
	Queso parmesano	0.050	kg	rallado	240	12
	Queso mozzarella	0.100	kg	rallado	120	12
	Queso provolone	0.050	kg	rallado	200	10
	Queso romano	0.050	kg	rallado	229	11.45
	Cebollín	0.015	kg	fileteado	30	0.45
	Sal	0.006	kg	x	10	0.06
	Pimienta	0.010	kg	x	120	1.2
	Masa para pizza	0.250	kg	x	17	4.25
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0



ELABORACIÓN				Sub-total	62.0465
1	Sazonar y saltear pollo			10%	68.25115
2	Extender y hornear masa 10 min. a 180°C			% costo	30
3	Retirar del horno y extender salsa alfredo encima			Costo Total	227.5038
4	Agregar una capa de quesos, el pollo y el cebollín			Costo por porción	227.5038
5	Hornear 10 min. más			iva (16 %)	261.6294
6					
7				Precio de Venta	261.6294
8					
9					
10					
11					
12					

VoBo.



Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Pasta de lasagna	0.800	kg	x	17.8	14.24
	Carne molida de res	0.800	kg	x	100	80
	Salsa marinara	1.000	lt	x	18.7	18.7
	Orégano	0.003	kg	picado fino	100	0.3
	Sal	0.015	kg	x	10	0.15
	Pimienta	0.010	kg	x	120	1.2
	Ajo	0.006	lt	brunoise	120	0.72
	Cebolla	0.200	kg	brunoise	21.5	4.3
	Zanahoria	0.200	kg	brunoise	10.5	2.1
	Queso mozzarella	0.100	kg	rallado	120	12
	Queso parmesano	0.100	kg	rallado	240	24
	Queso ricotta	0.100	kg	rallado	100	10
	Queso romano	0.100	kg	rallado	229	22.9
	Aceite de oliva	0.020	lt	x	130	2.6
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0

ELABORACIÓN

		Sub-total	193.21
		10%	212.531
1	Cocer la pasta en agua con sal y aceite, hacer choque térmico, escurrir y reservar.		
2	Saltear la cebolla, el ajo y la zanahoria	% costo	30
3	Añadir la carne, sal, pimienta, orégano y cocinar. Reservar	Costo Total	708.4367
4	En un refractario engrasado y enharinado, montar capa por capa: pasta, marinara, carne y 4 quesos,	Costo por porción	70.84367
5	Hornear a 180°C durante 10 min.	iva (16 %)	81.47022
6	Espolvorear orégano fresco		
7		Precio de Venta	81.47022
8			
9			
10			
11			
12			
		VoBo.	



Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Pechuga de pollo	1.500	kg	x	63	94.5
	Harina	0.100	kg	x	10	1
	Huevo	0.200	kg	x	14	2.8
	Queso parmesano	0.300	kg	rallado	240	72
	Sal	0.006	kg	x	10	0.06
	Pimienta	0.001	kg	x	700	0.7
	Aceite vegetal	2.000	lt	x	18	36
	Salsa marinara	0.300	kg	x	18.7	5.61
	Queso mozzarella	0.300	kg	rallado	120	36
	Spaghetti	0.500	kg	x	17.8	8.9
	Mantequilla	0.050	kg	x	50	2.5
	Orégano	0.001	kg	picado	100	0.1
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0

ELABORACIÓN

				Sub-total	260.17
				10%	286.187
1	Salpimentar pechugas			% costo	35
2	Empanizar a la inglesa con queso parmesano y freír.			Costo Total	817.6771
3	Cocer el spaghetti en agua con sal y aceite			Costo por porción	163.5354
4	Saltear spaghetti con mantequilla			iva (16 %)	188.0657
5	Servir pechuga y spaghetti				
6	Agregar salsa marinara encima				
7	Añadir queso mozzarella sobre la pechuga. Gratinar			Precio de Venta	188.0657
8	Espolvorear orégano				
9					
10					
11					
12					

VoBo.



Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Filete de res	1.600	kg	x	270	432
	Romero	0.005	kg	picado fino	70	0.35
	Laurel	0.002	kg	x	80	0.16
	Pimienta molida	0.002	kg	x	120	0.24
	Orégano	0.003	kg	picado fino	100	0.3
	Aceite de oliva	0.100	kg	x	130	13
	Papa	0.025	kg	cubos	21.5	0.5375
	Pimiento	0.025	kg	julianas	46	1.15
	Sal	0.010	kg	x	10	0.1
	Cebolla	0.015	kg	fileteada	21.5	0.3225
	Vino tinto	0.500	lt	x	45	22.5
	Fecula de maiz	0.035	kg	x	15	0.525
	Esparragos	0.025	kg	x	150	3.75
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0

ELABORACIÓN			
		Sub-total	474.935
		10%	522.4285
1	Marinar medallones con con hierbas finas		
2	Cocer las papas y esparragos, Escurrir.	% costo	30
3	Saltear papas,pimiento y esparragos , añadir sal y pimienta.	Costo Total	1741.428
4	para la salsa reducir vino tinto y ligar con fecula, salpimentar.	Costo por porción	217.6785
5	caramelizar cebolla con agua y azucar a fuego medio.	iva (16 %)	250.3303
6	sellar medallones al termino deseado		
7	bañarlos en salsa de vino tinto	Precio de Venta	250.3303
8	montar con guarnicion de papa,esparrago, y pimiento		
9	decorar con cebolla caramelizada		
10			
11			
12			
		VoBo.	



Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Filete de res	2.000	kg	x	270	540
	Aceite de oliva	0.050	kg	x	130	6.5
	Pimienta	0.002	kg	x	250	0.5
	Orégano	0.004	kg	picado	100	0.4
	Queso parmesano	0.400	kg	rallado	240	96
	Pan molido	0.100	kg	x	50	5
	Romero	0.002	kg	picado	70	0.14
	Tomillo	0.002	kg	picado	70	0.14
	Puré de papa	0.800	kg	troceada	35	28
	Sal	0.010	kg	x	10	0.1
	Espárragos	0.500	kg	x	150	75
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0

ELABORACIÓN			
		Sub-total	751.78
		10%	826.958
1	Marinar la carne con aceite de oliva y orégano		
2	Asar en grill	% costo	30
3	Cubrir bistec asado con parmesano, pan molido y hierbas. Hornear 10 min. a 180°C	Costo Total	2756.527
4	Saltear espárragos con aceite de oliva, sal y pimienta	Costo por porción	275.6527
5	Servir bistéc, espárragos y puré de papa	iva (16 %)	317.0006
6			
7		Precio de Venta	317.0006
8			
9			
10			
11			
12			
		VoBo.	

Sub-puré de papa al ajo						
		Porciones:	10.000	Personas		
Nombre:		Sub-puré de papa al ajo				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Papa	1.000	kg	pelada, tro	21.5	21.5
	Agua	2.000	lt	x	1	2
	Sal	0.005	kg	x	10	0.05
	Pimienta	0.010	kg	x	250	2.5
	Nuez moscada	0.015	kg	x	400	6
	Ajo	0.006	kg	picado	120	0.72
	Queso parmesano	0.100	kg	rallado	240	24
	Mantequilla	0.050	kg	x	108	5.4
	Crema de leche	0.500	lt	x	43	21.5
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0



ELABORACIÓN			Sub-total	83.67
			10%	92.037
1	Cocer la papa en agua con sal			
2	Machacarla y mezclarla con el resto de los ingredientes		% costo	30
3	Calentar en sartén con mantequilla		Costo Total	306.79
4			Costo por porción	30.679
5			iva (16 %)	35.28085
6				
7			Precio de Venta	35.28085
8				
9				
10				
11				
12				

VoBo.

Receta Costeada

Receta Costeada						
		Porciones	10.000	Personas		
Nombre:	Frullato smoothie					
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	
	Hielo	1.000	kg	x	10	10
	Fresa/mango	0.800	kg	x	45	36
	Yogurt natural	2.000	lt	x	17.3	34.6
	Azúcar	0.100	kg	x	20	2
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0

ELABORACIÓN					Sub-total	82.6
					10%	90.86
1	Licuar todo					
2	Servir en copa pera				% costo	30
3	Decorar con fruta				Costo Total	302.8667
4					Costo por porción	30.28667
5					iva (16 %)	34.82967
6						
7					Precio de Venta	34.82967
8						
9						
10						
11						
12						
					VoBo.	

il dulce						
Porciones:	10.000	Personas				
Nombre:	Tiramisu					
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Soletas	30.000	pza	x	0.005	0.15
	Agua	0.200	lt	x	10	2
	Café	0.030	kg	x	56	1.68
	Licor de café	0.050	lt	x	140	7
	Queso mascarpone	0.300	kg	x	230	69
	Huevo	0.200	kg	x	14	2.8
	Azúcar glass	0.200	kg	x	29.5	5.9
	Crema de leche	0.250	kg	montada	43	10.75
	Ron blanco	0.030	lt	x	79	2.37
	Azúcar	0.200	kg	x	20	4
	Cocoa en polvo	0.100	kg	x	70	7
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0



ELABORACIÓN		Sub-total	112.65
		10%	123.915
1	Acremar el queso, añadir huevo, azúcar, crema montada, brandy y licor		
2	Aparte, mezclar café cargado con azúcar	% costo	30
3	Forrar refractario con papel film	Costo Total	413.05
4	Verter una parte del relleno	Costo por porción	41.305
5	Encima colocar una capa de soletas remojadas en café cargado	iva (16 %)	47.50075
6	Colocar otra capa de relleno y otra más de soletas.		
7	Refrigerar 8 horas y desmoldar.	Precio de Venta	47.50075
8	Espolvorear cocoa y partir		
9			
10			
11			
12			
		VoBo.	



il dulce							Porciones: 1.000 lt	
Nombre: Coulis de fresa								
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo		
	Fresa	0.800	kg	x	45	36		
	Azúcar	0.100	kg	x	20	2		
	Agua	0.100	lt	x	1	0.1		
			kg	x		0		
			kg	x		0		
			kg	x		0		
			kg	x		0		
			kg	x		0		
			kg	x		0		
			kg	x		0		
			kg	x		0		
			kg	x		0		
			kg	x		0		
			kg	x		0		
			kg	x		0		
			kg	x		0		

ELABORACIÓN		Sub-total	38.1
		10%	41.91
1	Licuar		
2		% costo	30
3		Costo Total	139.7
4		Costo por porción	139.7
5		iva (16 %)	160.655
6			
7		Precio de Venta	160.655
8			
9			
10			
11			
12			
		VoBo.	



Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Crema de leche	1.000	lt	x	43	43
	Yogurt natural	1.000	lt	x	17.3	17.3
	Azúcar	0.200	kg	x	20	4
	Vainilla	0.008	lt	x	208	1.664
	Grenetina	0.020	kg	x	120	2.4
	Agua	0.050	kg	x	1	0.05
	Coulis de fresa	0.100	kg	x	66	6.6
	Frutos rojos	0.100	kg	x	80	8
	Menta	0.001	kg	x	200	0.2
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0

ELABORACIÓN				Sub-total	83.214
				10%	91.5354
1	Hidratar grenetina y disolver				
2	Calentar crema, yogurt en olla y añadir vainilla y azúcar. Mezclar			% costo	30
3	Agregar la grenetina derretida y mezclar de nuevo.			Costo Total	305.118
4	Vaciar en refractario y refrigerar hasta cuajar			Costo por porción	30.5118
5	Presentar con coulis fresa y frutos rojos			iva (16 %)	35.08857
6	Decorar con menta				
7				Precio de Venta	35.08857
8					
9					
10					
11					
12					

VoBo.

il dulce						
Porciones:	10.000	Personas				
Nombre:	Volcán de chocolate					
Código	Ingredientes	Cantida d	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Chocolate oscuro	0.300	kg	picado	233	69.9
	Mantequilla	0.180	kg	x	108	19.44
	Maicena	0.060	kg	x	50.5	3.03
	Azúcar	0.280	kg	x	20	5.6
	Yemas	0.080	kg	x	14	1.12
	Huevo	0.250	kg	x	14	3.5
	Licor de naranja	0.020	lt	x	109	2.18
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0
			kg	x		0



ELABORACIÓN				Sub-total	104.77
				10%	115.247
1	Derretir chocolate con mantequilla a baño María				
2	Mezclar maicena y azúcar y añadirla al chocolate			% costo	30
3	Añadir las yemas, el huevo y el licor hasta suavizar			Costo Total	384.1567
4	Congelar 2 horas			Costo por porción	38.41567
5	Colocar en moldes engrasados y enharinados			iva (16 %)	44.17802
6	Hornear 7 min. a 200°C				
7	Enfriar 5 min. y desmoldar			Precio de Venta	44.17802
8					
9					
10					
11					
12					
				VoBo.	

16. CONCLUSIÓN PERSONAL

Después de la elaboración de este proyecto se obtuvieron las siguientes conclusiones:

- Actualmente en las grandes ciudades del país, la gente trabaja lejos de sus casas y en el restaurante encuentra un espacio donde socializar con amigos y familia, o incluso un espacio para hacer negocios. Esta investigación busco explorar estas tendencias, con base en una serie de preguntas que fueron respondidas a través de encuestas realizadas a personas de la ciudad de Morelia. Se encontraron puntos interesantes; el más importante fue corroborar que comer en restaurantes es un negocio que crece día a día y que el cliente busca un lugar confortable y de relajación en el cual puede disfrutar de una buena comida o bebida en compañía de amigos.
- Para la sustentabilidad de un restaurante tipo italiano en la ciudad de Morelia Michoacán es necesario; tener una ubicación que favorezca al concepto del restaurante así como precios accesibles al mercado, el manejo adecuado de la mercadotecnia que dará a conocer el establecimiento por completo, conocer nuestras posibles amenazas para identificar nuestras debilidades y fortalezas dentro del negocio, una ambientación e identidad corporativa adecuada y agradable para el cliente así como un menú de fácil entendimiento.
- La investigación mencionada junto con la intención de establecer un nuevo restaurante en la ciudad de Morelia , se permitió prospectar el negocio en sus aspectos legales, administrativos , financieros y prácticos cuyo resultado es definido como un negocio completamente viable

17. FUENTES DE INFORMACION

ELECTRONICAS:

Trabajos citados

Kotler Philip y Amstrong . *Fundamentos del marketing*. Pearson, 2008.

Brisa Bolaños. *Manual de Introduccion a la Gastronomía*. UVAQ, 2009.

Cecilia Isabel. *Historia de la gastronomía*. Tlalnepaltla: Red Tercer milenio, 2012.

channel, History. *History channel* . 10 de octubre de 2013 .

— . *History channel*. 10 de octubre de 2013. http://mx.tuhistory.com/travel_italia.html#.

Christopher Duggan. *Historia de Italia*. Akal, 2003.

Cocina Italiana, Edad Contemporanea. 2 de 3 de 2012.

<http://gastronomaniaticos.blogspot.mx/p/edad-contemporanea-cocina-clasica-y.html>
(último acceso: 16 de agosto de 2014).

Cocina italiana, Edad Media, Edad Moderna. 6 de enero de 2007.

http://karen17blogshistoria.blogspot.mx/2015_06_01_archive.html (último acceso: 2 de agosto de 2014).

Cocina Italiana, Renacimiento. 6 de enero de 2009.

<http://www.elcondimentariodemargarita.com/2011/01/el-renacimiento-la-cocina-hecha-arte/> (último acceso: 3 de agosto de 2014).

Conaculta. *Conaculta* . 15 de octubre de 2013.

http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/destino_mes/morelia/.

Ciudad de Morelia. 12 de agosto de 2013.

http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/destino_mes/morelia/ (último acceso: lunes de agosto de 2014).

Denominacion de origen italiana. 2 de febrero de 2011.

<http://bebidas.about.com/od/Vinos/tp/Denominacion-De-Origen-De-Italia.htm> (último acceso: 2 de agosto de 2014).

Edad Contemporanea. 1 de FEBRERO de 2013. <http://blog-italia.com/historia-y-geografia-de-italia/edad-contemporanea-de-italia> (último acceso: 12 de AGOSTO de 2014).

- Entrantes Italianos*. 2 de enero de 2012.
<http://www.directoalpaladar.com/barillasabordeitalia/antipasto-los-entrantes-italianos> (último acceso: 23 de febrero de 2014).
- Etapas de la gastronomía*. 1 de FEBRERO de 2014. <http://lyricalgourmet-karo.blogspot.mx/p/historia-de-la-gastronomia.html> (último acceso: 18 de AGOSTO de 2014).
- Historia de italia*. 2012. http://mx.online.tuhistory.com/travel_italia.html (último acceso: miércoles de agosto de 2014).
- Historia de la Gastronomía* . 3 de octubre de 2010. <http://gastro-italiana.blogspot.mx/2011/11/historia-de-la-gastronomia-de-italia.html> (último acceso: 20 de agosto de 2014).
- Historia del restaurante*. 2 de enero de 2013. <http://www.arqhys.com/contenidos/restaurantes-historia.html> (último acceso: 6 de agosto de 2014).
- History chanel . *Italia la cocina de la historia* . s.f. http://mx.tuhistory.com/travel_italia.html# (último acceso: 15 de octubre de 2013).
- Identidad Corporativa*. 4 de enero de 2012.
<http://www.ordenjuridico.gob.mx/Estatal/CHIAPAS/Manuales/CHIAMAN01.pdf> (último acceso: 18 de AGOSTO de 2014).
- Ildefonso, Denia Valera. *Manual de servicio de restaurantes*. LIMUSA, 2008.
- Investigación de mercados*. 9 de enero de 2010.
<http://www.monografias.com/trabajos11/invmerc/invmerc.shtml> (último acceso: 15 de agosto de 2014).
- Italia, Edad Media*. noviembre de 2012. <http://edadmediasebayseba.blogspot.mx/> (último acceso: lunes de agosto de 2014).
- Italia, Edad Moderna*. 12 de noviembre de 2012.
http://www.proyectosalohogar.com/Enciclopedia_Ilustrada/Edad_Moderna/EM1.htm (último acceso: 10 de agosto de 2014).
- Italia, Renacimiento*. 12 de febrero de 1013.
<http://www.monografias.com/trabajos/renacim/renacim.shtml> (último acceso: agosto de 2014).
- Judith Duran Flores. *Manual de Imagen Corporativa*. UAEM, 2006.

Mezcla de la mercadotecnia. 15 de enero de 2010.

<http://www.promonegocios.net/mercadotecnia/mezcla-mercadotecnia-mix.htm> (último acceso: 16 de agosto de 2014).

Municipios de Morelia. 2010. <http://www.municipios.mx/michoacan/morelia/> (último acceso: lunes de agosto de 2014).

Organigrama. 5 de enero de 2006.

http://moodle2.unid.edu.mx/dts_cursos_mdl/lic/AE/EA/S06/EA06_Lectura.pdf (último acceso: 8 de agosto de 2014).

Origen de la pasta . 2 de ENERO de 2012. <http://www.estudiarenitalia.com/origen-de-la-pasta/> (último acceso: 13 de AGOSTO de 2014).

Origen de la pizza. 3 de agosto de 2013. <http://www.mucho gusto.net/especiales/3/Pizza> (último acceso: 4 de agosto de 2014).

Paulina Jimenez Cintora . *Modelo de plan de negocios "restaurante piaxotl"*. UVAQ, 2013.

Plan de negocios. 2 de enero de 2012. <http://gestionando-empresas.blogspot.mx/2013/03/la-importancia-de-un-plan-de-negocios.html> (último acceso: 2 de agosto de 2014).