



PRESENTACIÓN

# PROYECTO DE GRADO

juan jose rojas samboni

CORPORACION UNIVERSITARIA  
UNICOMFACAUCA

- 
- 01 INTRODUCCIÓN**
  - 03 OBJETIVOS DEL PROYECTO**
  - 04 ANALISIS DEL RESTAURANTE**
  - 05 ESTUDIO DE MERCADO**
  - 06 MENU**
  - 07 COSTOS**
  - 08 CONCLUSIONES**

# INTRODUCCIÓN

en este proyecto el estudiante llevará a cabo su labor de practicante buscando el desarrollo de un plan de mejoramiento gastronómico para el restaurante, que sea capaz de proporcionar una mejoría al estado actual del establecimiento en términos económicos, organizacionales o de satisfacción de sus clientes teniendo como base todo su aprendizaje, obtenido en el transcurso de su carrera y labor en el establecimiento, además de eso los factores como la innovación y vanguardia estarán presentes en el marco de este proceso.



## **OBJETIVOS DE PROYECTO**

Creación de un portafolio especial para eventos y reservaciones que conste de dos menús de tres tiempos repartidos en entradas, platos fuertes y postres, tomando como pilar la cocina colombiana, utilizando técnicas vanguardistas y fusión de platillos, respetando la capacidad logística y económica del restaurante.



## **OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- Concertación de las necesidades del restaurante para el nuevo menú.
- Elaboración de platillos utilizando técnicas de vanguardia
- Establecer un precio estándar tanto para el menú, teniendo en cuenta el porcentaje de ganancia del restaurante.
- Investigación de los productos, recetas y alimentos que se usaran en el menú
- Realización de encuestas que demuestren la aceptación de los platillos

# ANALISIS DEL RESTAURANTE

El restaurante mestizo cuenta con variedad de fortalezas que le han hecho ganarse un re nombre entre las personas que lo visitan diariamente, pero tiene problemas internos que para aquellos que van por primera vez resultan evidentes, como lo fue el problema de los tiempos de salida en los platos debido a que en cocina la organización era ineficiente, provocando tiempos de espera muy largos, por otro lado los clientes antiguos ya estando acostumbrados a los platillos del restaurante, suelen pedir algo nuevo para sus eventos importantes el segundo problema principal que cuenta el restaurante es la formada laboral de los empleados en cocina quienes traban doce horas al día, y aunque estas horas extras se ven recompensadas, esto genera problemas en la vida personas de los empleados.

## **ACEPTACION DEL PRODUCTO**

En la realización de un nuevo menú es importante conocer los gustos y preferencias que los clientes tienen sobre algunos alimentos que se usaran en el menú, así se realizó una encuesta a 40 de clientes del restaurante escogidos de forma aleatoria en las horas de atención, se utilizó un código QR puesto en la mesa de los clientes donde podían escanearlo y responder la encuesta, las preguntas de la encuesta fueron las siguientes.

# LAS PRINCIPALES EMPRESAS MUNDIALES

## ¿Cuál es tu edad?

- Menos de 25 años
- Entre 26 a 36 años
- Entre 37 a 49 años
- Mas de 50

## ¿Con que regularidad visitas el restaurante?

- Es la primera vez
- De vez en cuando
- Con regularidad
- Soy cliente frecuente

## ¿Su nacionalidad es de origen...?

## ¿Alguna vez ha solicitado los servicios de eventos y reservaciones que ofrece el restaurante?

- si
- 1.no

## ¿Cree oportuno la creación de un nuevo menú que pueda suplir la necesidad de algo novedoso?

- Muy de acuerdo
- De acuerdo
- Ni en desacuerdo ni acuerdo
- En desacuerdo
- Muy en desacuerdo

1. Como calificaría los siguientes alimentos en una escala del 1 al 5, en la que 1 sea "malo" y 5 "excelente"

# MENU 1.

**RAVIOLIS DE COCA, RELLENOS CON CAMARONES EN SALSA DE COCO**

**LOMO VICHE DE CERDO SOBRE UNA CAMA DE CREMO DE MAÍZ,  
ACOMPAÑADO DE UNA REDUCCIÓN DE PANELA**

y ensalada de zanahoria y zucchini, cubierta por una tortilla de maíz.

**HELADO DE ARROZ CON LECHE, UCHUVA Y MIEL**

# ENTRADA

## Entrada Menú 2.

Nº	MATERIA PRIMA E INSUMOS	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1.	harina de trigo	gr	100	5	500
2.	huevo	gr	60	10	600
3.	sal	gr	8	8	64
4.	aceite	ml	10	12	119
5.	harina de coca	gr	5	100	500
6.	camarón	gr	80	71	5.680
7.	pimentón rojo	gr	60	9	540
8.	queso crema	gr	60	19	1.140
9.	coco rallado	gr	20	50	1.000
10.	leche	ml	100	4	400
11.	ajo	gr	5	45	225
12.	parmesano	gr	10	80	800
13.	albahaca	gr	8	59	472
14.	brandy	ml	8	55	440
15.	crema de leche	ml	40	16	640
<b>Costo total del producto</b>					13.120
<b>Precio de venta</b>					26.200

EN LA SEGUNDA ENTRADA UNA PORCIÓN NORMAL TENDRÍA UN COSTO DE PRODUCCIÓN DE \$13.120 PESOS COLOMBIANOS, SIENDO CASI EL DOBLE QUE SU CONTRA PARTE, ESTARÍA DIRIGIDO HACIA RESERVACIONES MÁS PERSONALES, A PEQUEÑA ESCALA; ESTA ENTRADA TIENE UN PRECIO DE VENTA SUGERIDO DE \$26.200 PESOS COLOMBIANOS

# PLATO FUERTE

## Fuerte Menú 2.

N°	MATERIA PRIMA E INSUMOS	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1.	lomo viche de cerdo	gr	240	23	5.520
2.	mazorca	gr	100	20	2.000
3.	leche	ml	100	4	400
4.	mantequilla	gr	50	47	2.350
5.	crema de leche	ml	50	16	800
6.	nuez moscada	gr	5	341	1.705
7.	sal	gr	5	2	10
8.	pimienta	gr	5	54	270
9.	hilo de cocina				0
10.	vino tinto	ml	10	59	590
11.	panela	gr	50	6	300
12.	zanahoria	gr	20	4	80
13.	zucchini	gr	20	3	60
14.	tortillas de maíz	und	1	599	599
<b>Costos totales de producción</b>					14.684
<b>Precio de venta</b>					30.000

EN EL SEGUNDO FUERTE DEL MENÚ EL COSTO DE PRODUCCIÓN ES DE \$14.684 PESOS COLOMBIANOS POR PLATO POR LO QUE SE SUGIERE QUE SU PRECIO DE VENTA SEA DE \$30.000 PESOS, ADAPTÁNDOSE COMO UN PRECIO ESTÁNDAR A LOS QUE YA MANEJA EL RESTAURANTE.

# POSTRE

## Postre Menú 1.

N°	MATERIA PRIMA E INSUMOS	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1.	limón	gr	10	3	30
2.	arroz	gr	70	5	350
3.	leche	ml	100	4	400
4.	miel	ml	15	45	675
5.	rama de canela	und	1	257	257
6.	Naranja	gr	10	4	37
7.	uchuva	gr	30	11	330
8.	menta	gr	5	23	115
9.	Lechera	gr	15	24	360
10.	crema de leche	ml	60	16	960
<b>TOTAL, COSTOS PRODUCTO</b>					3.644
<b>Precio de venta</b>					7.458

EL PRIMER POSTRE DEL MENÚ ES UN HELADO DE ARROZ CON LECHE Y UCHUVAS TIENE UN PRECIO DE PRODUCCIÓN DE \$3,644 PESOS POR PORCIÓN, TRABAJANDO CON UN PORCENTAJE DE GANADA DEL 1.0 EL PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO SERIA DE \$7.400 PESOS.

# MENU 2.

**CARANTANTA CON HOGO DE CHONTADURO Y TRUCHA**

**SUPREMA RELLENA, EN UNA CAMA DE CREMOSO MESTIZO DE PAPA,  
ACOMPAÑADO DE UN CHUTNEY DE MORAS**

y ensalada de zanahoria y zucchini.

**CHEESECAKE DE REINA CLAUDIA**

# ENTRADA

## Entrada Menu 1.

N°	MATERIA PRIMA E INSUMOS	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1.	trucha arcoiris	gr	50	27	1.325
2.	tomate	gr	100	3	300
3.	cebolla	gr	40	6	236
4.	ajo	gr	15	45	675
5.	achiote	gr	10	28	280
6.	carantanta	und	1	75	75
7.	mantequilla	gr	10	47	470
8.	chontaduro	gr	20	11	220
9.	sal	gr	8	2	16
10.	Azúcar morena	gr	8	4	32
	<b>TOTAL, COSTOS</b>				3.629
	<b>Costo de venta</b>				7.250

EN EL PRIMER PLATO FUERTE SE OBTUVO UN COSTO DE PRODUCCIÓN DE \$16.594 PESOS COLOMBIANOS, POR LO QUE EL PRECIO DE VENTA SUGERIDO HACIA EL PÚBLICO ES DE \$33.000 PESOS COLOMBIANOS, UN PRECIO MÁS NORMAL PARA LOS PRECIOS QUE OFRECE NATURALMENTE EL RESTAURANTE.

# PLATO FUERTE

## Fuerte Menú 1.

Nº	MATERIA PRIMA E INSUMOS	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1.	pechuga de pollo	gr	220	23	5.060
2.	tocineta	gr	50	30	1.500
3.	champiñones	gr	25	27	675
4.	maíz	gr	40	20	800
5.	paprica	gr	5	78	390
6.	sal	gr	5	2	10
7.	pimienta	gr	5	54	270
8..	papa parda	gr	60	6	359
9.	papa amarilla	gr	60	9	540
10.	crema de leche	ml	100	16	1.600
11.	mora	gr	100	13	1.300
12.	cebolla	gr	80	5	400
13.	jengibre	gr	8	55	440
14.	ajo	gr	10	45	450
15.	panela	gr	25	6	150
16.	albahaca	gr	10	47	470
17.	aji	ml	10	30	300
18.	cilantro	gr	10	11	110
19..	aceite de oliva	ml	40	30	1.200
20.	vinagre blanco	ml	40	3	120
21.	zanahoria	gr	20	4	80
22.	zucchini	gr	20	3	60
23.	comino	gr	5	42	210
<b>Costo total de producción</b>					<b>16.494</b>
<b>Precio de venta</b>					<b>33.000</b>

EN EL PRIMER PLATO FUERTE SE OBTUVO UN COSTO DE PRODUCCIÓN DE \$16.594 PESOS COLOMBIANOS, POR LO QUE EL PRECIO DE VENTA SUGERIDO HACIA EL PÚBLICO ES DE \$33.000 PESOS COLOMBIANOS, UN PRECIO MÁS NORMAL PARA LOS PRECIOS QUE OFRECE NATURALMENTE EL RESTAURANTE.

# POSTRE

Nº	MATERIA PRIMA E INSUMOS	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	galletas Noel sultana	gr	230	21	4.830
2	mantequilla sin sal	gr	115	54	6.210
3	azúcar pulverizada	gr	50	5	250
4	queso crema	ml	450	24	10.800
5	leche condensada	ml	300	27	8.100
6	Ciruela reina claudia	gr	300	9	1.850
7	extracto de vainilla	ml	13	61	793
8	gelatina sin sabor	gr	16	83	1.328
9	Crema de leche	ml	290	20	5,800
<b>TOTAL, COSTOS PRODUCTO</b>					40,461
<b>Precio de venta</b>					74,100

EL POSTRE DEL SEGUNDO MENÚ A ELEGIR ES UN CHEESECAKE DE REINA CLAUDIA, ESTE POSTRE ESTÁ PRESUPUESTADO POR TARTA COMPLETA DEBIDO A SU FORMA DE ELABORACIÓN CON UN PRECIO DE PRODUCCIÓN POR TARTA DE \$40.461 PESOS, POR LO QUE EL PRECIO AL PÚBLICO SERIA DE \$74.100 PESOS Y UN PRECIO INDIVIDUAL DE \$ 6.700 PESOS POR PORCIÓN SIENDO UN TOTAL DE 11 PORCIONES POR TARTA.

**GRACIAS**