**HOTEL QUINTA REAL GUADALAJARA.**

**Gerente de Alimentos y Bebidas del Hotel Quinta Real Guadalajara.**

**Ricardo Martínez Nelo.**

**Lic. En Alimentos y Bebidas.**

**¿Qué funciones realiza Lic. Ricardo?**

* Todos los menús del hotel.
* Recetas de todos los platillos del hotel.
* Encargado del bar, restaurant.
* Poner todos los vinos en cada presentación, evento etc.
* Capacita a la gente de vino y saber que vinos ahí y cuales ofrecer.
* Propuestas de todo.

El Lic. Ricardo me comento que el hotel le da una cierta cantidad ($1, 600, 000 aproximadamente) al año, en el cual cada mes le debe de pasar presupuestos y los gastos que se han realizado.

Unos de los gastos que realiza con ese dinero son;

* Compra de cubiertos.
* Compre de vasos.
* Compra de cristalerías.
* Compra de todo material que haga falta en la cocina.

**¿Qué dificultades se le presentan en su desempeño de si trabajo?**

El Lic. Ricardo me platico que las dificultades que se le presentan son a causa de no producción, por ejemplo.

Hace unos meses que se presento lo de la influenza porcina humana a nivel nacional e internacional; esto ocasiono la muy baja del consumo del retauarat, bar, comida.

Por otra parte otras dificultades que se le presentan es la gran competencia que ahí en el mercado.

Otra, es estar lidiando con la gente que no esta dando su rendimiento y no motiva el trabajo.

**¿Con que apoyos del hotel cuenta para realizar su puesto?**

* Información financiera para presupuestos.
* Mobiliarios.
* Prestaciones.
* Recursos humanos.

**¿Lic. Cuantas horas de jornada trabaja?**

Son 10 horas básicas; pero siempre son mas de 10, depende mucho del trabajo que se este realizando en ese momento. (Evento etc.)

**¿Aproximadamente a cuanto es sus ingresos?**

De $ 30,000 pesos a

$40,000 pesos mensuales.

**Teléfono directo del Lic. Ricardo Martínez N.**

**36- 69-06-14**

**Gerente de Alimentos y Bebidas**

**HOTEL QUINTA REAL.**

**GALVAN DIAZ DANIEL IVAN.**

**TURISMO**

**LTU 635**