

4. AQUITECTURA

Ubicación

Mapa Geográfico

Peter's Restaurante



4.1.1 Diseño de cocina

La cocina de Peter's Restaurante está clasificada en 6 áreas:

Área 1: Cocina Caliente

Área 2: Cocina Fría

Área 3: Bebidas

Área 4: Postres

Área 5: Posillería

A continuación se detallará la descripción, las actividades y las responsabilidades de cada una de las áreas junto al detalle de los productos que se manipulan en cada cocina bajo la clasificación de los 5 grupos de alimentos.

Grupo 1: Carne, huevos y pescado

Grupo 2: Lácteos

Grupo 3: Verduras y hortalizas

Grupo 4: Frutas

Grupo 5: Grasas y aceites

Área 1: Cocina Caliente

Para las Chugchucaras

En esta cocina se preparan los siguiente platos: chugchucaras, fritadas y mote con chicharrón. De esta cocina salen los fritos, es decir: maduro frito, papas fritas, canguil, tostado, cuero reventado y empanadas de morocho. También se prepara loco de papa y loco de cuero. En esta cocina se utiliza los siguientes productos:

Grupo 1	Grupo 2	Grupo 3	Grupo 4	Grupo 5
Carnes y pescados	Lácteos	Frutas, Verduras y Hortalizas	Pan, cereales y azúcares	Grasas y aceites
Grasa de cerdo	Leche	Lechuga	Harina	Achiote
Carne de cerdo	Queso	Pepinillo	Maíz	Mapahuirá
	Huevos	Rábano	Mote	Aceite girasol
		Tomate riñón	Papa chola	Manteca
		Cilantro	Papa chaucha	
		Cebolla blanca	Azúcar	
		maduro	Cuero reventado	

Para los Mariscos

En esta cocina se preparan todos los platos calientes a base de mariscos, estos son: Arroz especial Peter's, conchas asadas, filete de pescado en salsa de mariscos, pargo frito, casuela marinera, sopa marinera, langostinos al ajillo, camarones rebozados y camarones al ajillo.

En esta cocina se utiliza los siguientes productos:

Grupo 1	Grupo 2	Grupo 3	Grupo 4	Grupo 5
Carnes y pescados	Lácteos	Frutas, Verduras y Hortalizas	Pan, cereales y azúcares	Grasas y aceites
Camarón	Crema de leche	Cebolla paiteña	Harina	Aceite girasol
Pescado	Huevos	Pimiento rojo	Maicena	Manteca
Cangrejo		Pimiento verde	Arroz	
Concha		Cilantro		
Calamar		Culantro		
Langostino		Tomate riñón		
Langosta		Verde		

Para la Parrilla

En esta cocina se preparan todos los platos calientes a base de carnes, estos son: parrillada, bife de chorizo, lomo a la parrilla, súper lomo a la parrilla, chuletas a la brasa, costillas de cerdo BBQ, cuarto de pollo a la parrilla,

En esta cocina se utiliza los siguientes productos:

Grupo 1	Grupo 2	Grupo 3	Grupo 4	Grupo 5
Carnes Y pescados	Lácteos	Frutas, Verduras y Hortalizas	Pan, cereales y azúcares	Grasas y aceites
Carne de res	No se aplica	Cilantro	Ablandador de carne	Aceite girasol
Pollo		Culantro		
Chuleta de cerdo		Cebolla blanca		
Costillas de cerdo				
Chinchulines				
Riñón				
Chorizo				
Botón				
Longaniza				
Morcilla				

Área 2: Cocina Fría

En esta cocina se preparan todas las ensaladas de los platos de Peter Restaurante.

Se preparan los cebiches de: camarón, pescado, cangrejo, concha y festival. También se prepara la ensalada fría de mariscos.

En esta cocina se utiliza los siguientes productos:

Grupo 1	Grupo 2	Grupo 3	Grupo 4	Grupo 5
Carnes y pescados	Lácteos	Frutas, Verduras y Hortalizas	Pan, cereales y azúcares	Grasas y aceites
Camarón	No se aplica	Lechuga	Maíz tostado	Aceite girasol
Pescado	Huevos	Pepinillo	Maíz	
Cangrejo		Tomate riñón		
Concha		Cilantro		
Calamar		Limón sutil		
		Limón mayer		
		Limón sutil		

Área 3: Bebidas

Esta área se encuentra en el bar del restaurante. Del bar sale a los comensales todo tipo de bebidas, estas son: jugos naturales, aguas, gaseosas y bebidas alcohólicas.

En esta cocina se utiliza los siguientes productos:

Grupo 1	Grupo 2	Grupo 3	Grupo 4	Grupo 5
Carnes y pescados	Lácteos	Frutas, Verduras y Hortalizas	Pan, cereales y azúcares	Grasas y aceites
No se aplica	Crema de leche	Naranja	Azúcar	No se aplica
		Limón mayer		
		Guindas		

Área 4: Postres

Esta área se encuentra se encuentra alado de la cocina. De esta área salen todos los postres para los comensales, estos son: tres leches, tiramisú, helado, durazno con crema y crepes.

En esta cocina se utiliza los siguientes productos:

Grupo 1	Grupo 2	Grupo 3	Grupo 4	Grupo 5
Carnes y pescados	Lácteos	Frutas, Verduras y Hortalizas	Pan, cereales y azúcares	Grasas y aceites
No se aplica	Crema de leche	Durazno en lata	Azúcar	No se aplica
	Leche	Coctel de frutas	Dedos de dama	
		Guindas		

Área 5: Posillería

Esta área se encuentra se encuentra alado de la cocina y cerca del salón. El objetivo de esta ubicación es para facilitar al personal de servicio que despachen de una manera rápida y eficiente los platos sucios.

En esta área se utiliza los siguientes suministros de limpieza:

Suministros de Limpieza
Cloro
Jabón liquido
Jabón quita grasa
Guantes
Detergente
Estropajo
Desinfectante

4.1.2 Equipamiento

El equipamiento de Peter's Restaurante esta dividido en 5 partes: vajilla, cristalería, cubertería, equipos de cocina, suministros de cocina.

Primera: VAJILLA

I. PLATOS

- Plato llano base 32 blanco



- Plato llanos 29 blanco



- Plato llanos 27 blanco



- Plato hondo 29 blanco



- Plato postre 22 blanco



- Plato de consomé



Segunda: CRISTALERÍA

I. COPAS

- Copa para agua
- Copa para vino blanco
- Copa para vino tinto
- Copa flauta para champagne
- Copa para sangría
- Copa para martini

II. VASOS

- Vaso grande para cola
- Vaso grande para jugo
- Vaso para shot
- Vaso pequeño para whisky
- Vaso largo para cerveza

III. TAZAS

- Taza pequeña para consomé
- Taza pequeña para café
- Taza pequeña para té
- Taza pequeña para expreso

Tercera: CUBERTERÍA

I. CUCHILLOS:

- Cuchillo pequeño para entrada
- Cuchillo para pescado
- Cuchillo para carnes

II. TENEDORES:

- Tenedor pequeño para entrada
- Tenedor para pescado
- Tenedor para carnes
- Tenedor pequeño para postres
- Tenedor fino para langosta

III. CUCHARAS:

- Cuchara pequeña para entrada
- Cuchara grandes para sopa
- Cuchara pequeña para postre
- Cuchara para café

IV. PINZAS

- Pinza para rotura de caparzones

Cuarta: EQUIPOS DE COCINA**I. COCCIÓN:**

- Cocina a gas
- Parrilla
- Freidora 2 pozos
- Microondas

II. BAR:

- Licuadora comercial
- Cafetera eléctrica

III. CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN:

- Congelador
- Refrigerador

VI. LIMPIEZA

- Basurero
- Trampa de grasas

V. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO

- Balanza mecánica

Quinta: ACCESORIOS DE COCINA

I. ACCESORIOS COCINA:

- Bandeja de aluminio
- Canasta freidora
- Coladores
- Jarra de medición
- Ollas de aluminio
- Cuchillo deshuesador
- Cuchillo cebollero
- Espátula
- Cucharetas
- Espumadera fina
- Espumadera malla
- Pinza multiuso
- Pinza ensalada
- Rallador 4 lados
- Tazones (varios portes)
- Tenaza langosta
- Tenedor parrillero

4.1.3 Requisitos básicos para la construcción de Peter's Restaurante

A continuación listamos las claves que s deben considerar para elegir el local más adecuado para la franquicia de Peter's Restaurante:

1. Ubicación. Fíjate si es en esquina, a media calle, en planta baja, en centro comercial, entre otros.

2. Local Propio (de preferencia).

2.1 En caso de que sea arrendado, seguir este tipo de condiciones de arrendamiento: La renta mensual no deberá pasar más del 10% de las ventas proyectadas.

3. Visibilidad: debe ser visible el local sin que existan elementos que lo impidan.

4. Accesibilidad: Contar siempre con parqueaderos

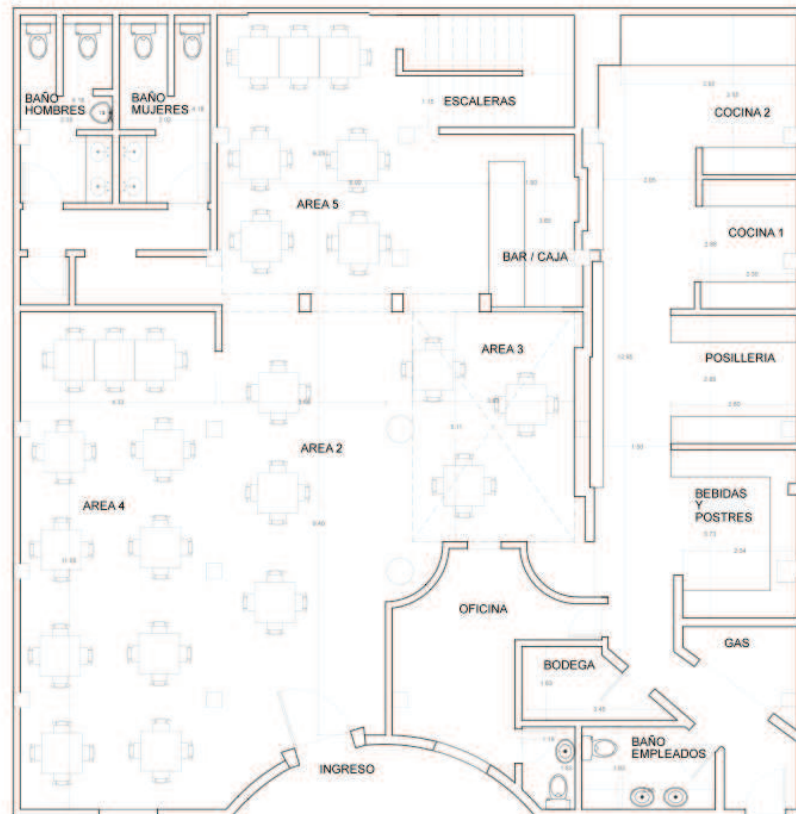
5. Población: Debe tener un número de clientes potenciales en la zona con un buen nivel socioeconómico.

6. Permisos y Servicios disponibles: Uso de suelo autorizado.

4.1.4 Diseño del Local

Área útil	359 metros cuadrados
Área de terreno	544 metros cuadrados

Planta Baja:



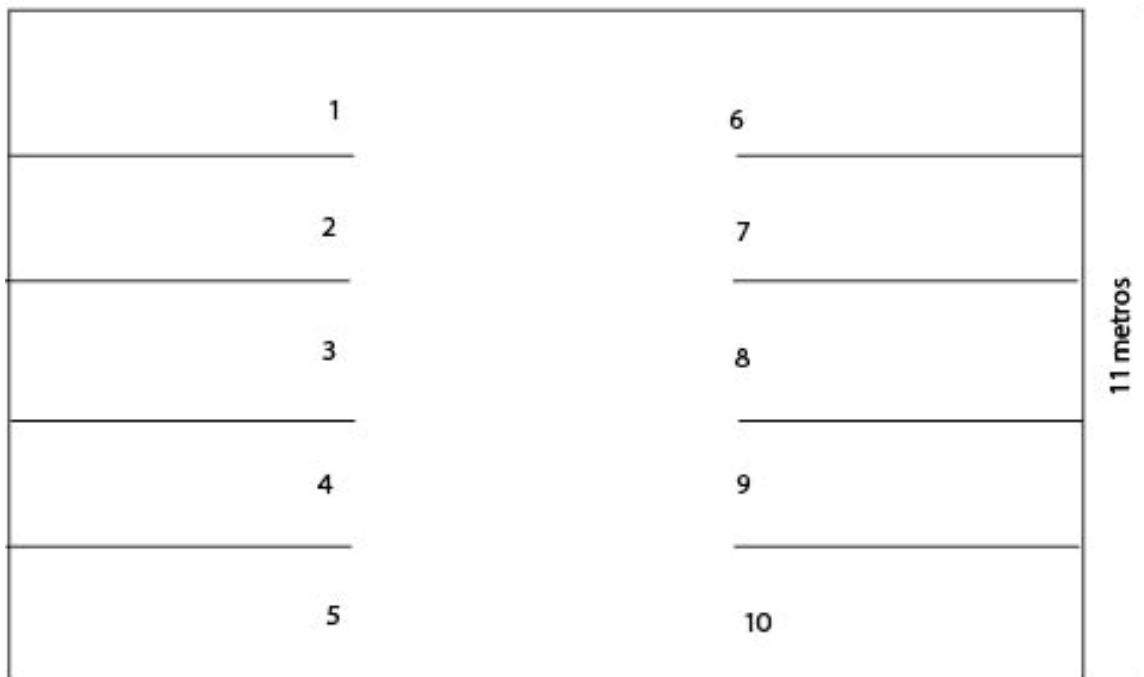
PLANTA BAJA n. 0.00
1:75

Planta Alta:



PLANTA ALTA n. + 3.06
1:75

PARQUEADERO 1



TOTAL PARQUEADEROS: 10

PARQUEADERO 2

1	11
2	12
3	13
4	14
5	15
6	16
7	17
8	18
9	19
10	20

13 metros

21 metros

TOTAL PARQUEADEROS: 20

