

Registro de la Propuesta del Trabajo Fin de Grado (TFG)

NOMBRE DEL ALUMNO: María de los Ángeles Lara De Hoyos

PROGRAMA: E-3

GRUPO: B

FECHA: 19-10-2020

Director Asignado: _____ Núñez Partido, _____ Antonio _____
Apellidos Nombre

Título provisional del TFG:

The Chef at Home Experience

ADJUNTAR PROPUESTA (máximo 2 páginas: objetivo, bibliografía, metodología e índice preliminares)

Firma del estudiante:



Fecha: 19/10/2020

Firma del Director:

PROPUESTA DE TRABAJO DE FIN DE GRADO

Alumno: María de los Ángeles Lara De Hoyos

Tutor: Antonio Núñez Partido

Curso: 5º E3B

I. TÍTULO, OBJETIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO: *The Chef at Home Experience*

La **idea principal** de este proyecto es la creación de *The Chef at Home Experience*: una empresa que ofrece una red de chefs especializados en distintos tipos de cocina (vanguardia, molecular, fusión, vegana, tradicional, del mundo...), que serán contratados para cocinar en casa. De esta forma, el cliente podrá disfrutar de un menú degustación a elegir de entre diversas opciones, sin salir de casa y con un servicio totalmente personalizado.

En los últimos años, en el mundo de la cocina han surgido nuevas tendencias –tales como la cocina de vanguardia– que buscan romper con lo establecido y jugar con los sentidos del comensal, siendo fundamentales en los platos la estética, olor, sabor y texturas. De esta forma, podría decirse que, utilizando las técnicas adecuadas, la comida puede llegar a suponer toda una experiencia para el comensal.

En este sentido, el **objetivo principal** de esta empresa es poder ofrecer esta experiencia al cliente sin que tenga que salir de casa. Así, *The Chef at Home Experience* da respuesta a un público que busca nuevas experiencias para disfrutar en casa con amigos, en familia o en pareja, de una forma muy personalizada.

Asimismo, esta empresa abre paso a una nueva forma de disfrute de las artes culinarias, diferenciándose de la experiencia obtenida en un restaurante. También se diferencia de las empresas que ofrecen contrataciones de chefs para cocinar en el domicilio, dado que *The Chef at Home Experience* implica una interacción comensal-chef, desde el momento del cocinado hasta el emplatado y la degustación.

Por todo ello, en este proyecto se desarrollará la idea de negocio a través de un **plan de negocio** que permita definir su propuesta de valor, así como realizar un previo análisis del entorno y elaborar los distintos planes financieros, comerciales, etc.

II. METODOLOGÍA

Para este proyecto utilizaré, principalmente, el plan de negocio y un análisis cualitativo (DAFO, PESTEL, 4 P's, 5 fuerzas de Porter).

III. ESTRUCTURA GENERAL (ÍNDICE PROVISIONAL)

1. Resumen y abstract

2. Introducción

- Objetivos
- Metodología

3. Resumen ejecutivo

- Idea de negocio y propuesta de valor
- Misión, visión y valores

4. Modelo de negocio

5. Análisis de la viabilidad comercial y operativa

6. Análisis del mercado

- Características
- Análisis del sector y competencia (PESTEL)

7. Plan comercial y de marketing

- Plan de ventas: estimación de costes y ventas
- Plan de comunicación y marketing

8. Plan de operaciones y RRHH

- Recursos necesarios
- Plan de RRHH
- Necesidades financieras

9. Plan económico-financiero

- Cuenta de resultados
- Balance
- Cash-flow

10. Plan de IT

- Análisis de Herramientas
- Diseño y Creación de la Web

11. Conclusiones

12. Futura ampliación del negocio

13. Referencias bibliográficas

IV. CRONOGRAMA

Fecha / Semana	Tareas
Finales junio	Entrega del borrador de la propuesta.
Julio-Agosto	Búsqueda y lectura de bibliografía
Septiembre	Búsqueda y lectura de bibliografía. Revisión propuesta.
Octubre	Redacción: punto 2, 4 y 5
Noviembre	Entrega propuesta en Decanato. Redacción: punto 6 y 7
Diciembre	Repaso de lo ya redactado y revisión.
Enero	Redacción: punto 8 y 9 Revisión de lo redactado.
Febrero	Redacción: punto 10, 11 y 12
Marzo	Redacción: puntos 13, 1 y 3 Revisión de lo redactado.
Abril	Entrega

V. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Alcaraz Rodríguez, R. (2011). *Emprendedor de éxito*. (4ª ed.). México: McGraw Hill.

Blackwell, E. (2004). *How to prepare a business plan*. (4ª ed.). Londres: Kogan Page.

Casalins, E. (2012). *Cocina Molecular: concepto, técnicas y recetas*. Buenos Aires: Ediciones Lea.
Recuperado de:

<https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=mriwYaFZ9PcC&oi=fnd&pg=PT4&dq=emprender+cocina&ots=yI7oopsEbd&sig=4FpEbbGYqBsCVNzWnqjm0k0DNks#v=onepage&q&f=false>

Iborra, M. et al (2015). *Fundamentos de dirección de empresas: conceptos y habilidades directivas*. (2ª ed.) Madrid: Paraninfo.

Spinelli, S. Jr; Adams, R.J. (2016). *New Venture Creation: Entrepreneurship for the 21st Century*. (10th ed.). New York: McGraw Hill Education.

Tortosa, J.C. (2012). La cocina de vanguardia: cuando los restaurantes dan paso a los espacios de sensaciones. *Disturbis*, 0(12), 1-7. Recuperado de: http://www.disturbis.esteticauab.org/DisturbisII/Indice_12.html