**Описание системы Управления Рестораном. Таблица (Внутреннее устройство ресторана).**

| Название процесса: |
| --- |
| Внутренне устройство и управления ресторана. |
| ID:1 |
|  |
| Краткое описание: Описание системы ресторана. То как работает ресторан внутри для клиентов и прочее. |
| Главные актёры: Повар, Официант, Клиент. |
| Второстепенные актеры: Поставщик, Администратор ресторана. |
| Предусловия:   * Официант выдает меню Клиенту. * Клиент делает заказ у Официанта. |
| Основной поток:   * Клиент получает меню от Официанта. * Клиент выбирает блюда из списка и напитки. * Официант принимает заказ у Клиента и передает его повару для готовки. * Повар принимает заказ от официанта и готовит блюдо. * Повар передает готовое блюдо официанту. * Официант отдает заказ Клиенту. * Официант выдает чек на оплату. * Клиент оплачивает по чеку. * Клиент оставляет чаевые официанту. |
| Постусловия:   * Администратор анализирует отзывы клиентов. * Администратор организует поставку. * Поставщик поставляет необходимые ингредиенты на склад ресторана. |