Nombres: Josué Solano, Alexander Toapanta, Maryuri Toapanta, Alexander Villacres

Problema:

El señor Diego Sánchez, dueño de la Cafetería “Café Mandango”, cuenta con varios inconvenientes en la administración de su local, en primer lugar, se le complica llevar un correcto conteo de los platos de la carta que se encuentran en stock, en más de una ocasión no está seguro de que un plato no esté disponible y busca una solución más rápida que ir a la cocina a revisar el stock, el segundo problemas es que encuentra tardío, tedioso realizar las cuentas de lo que se vendió y gasto al día, por esa razón busca una forma más rápida y eficiente de realizar esta acción respecto a las ganancias y gastos tanto diarias, como mensuales, el tercer inconveniente es los horarios, le gustaría poder apreciar los horarios de entrada y salida de sus trabajadores con mayor facilidad; el ultimo inconveniente son los roles y pago de los empleados, le gustaría tener una mayor constancias de la actividad que realiza cada empleado y la cantidad de dinero que debe pagarle mensualmente.

Requerimientos Cafetería (Café Mandango)

* El programa debe ayudar al personal y gerente llevar una correcta gestión de los alimentos o platillos que se encuentren disponible para la venta.
* El programa debe señalar al personal cuando un platillo no se encuentre disponible o ya no exista stock del mismo.
* El programa ayudara al gerente a llevar las cuentas del dinero que ingresa diariamente al establecimiento.
* El programa realizara un total de los ingresos diarios.
* El programa realizara un total de los ingresos mensuales.
* El programa tendrá un aparatado en donde el gerente ingresará los gastos diarios del establecimiento, en donde se comparará, en base a las ganancias generadas diariamente, para establecer si hubo ganancia, perdida o solo se cubrieron los gatos que hubo ese día.
* El programa controlar la hora de ingreso y salida de los empleados.
* El programa debe mostrar el rol que desempeña cada empleado.
* El programa debe mostrar la cantidad de dinero que se le paga a cada empleado, el pago se realiza según la función que desempeñe cada empleado.

Historia de usuario

* Gestión de los platos que se encuentren disponible para la venta:

Descripción: Si un cliente pide un plato de la carta, dentro del inventario se restará uno al stock total, el cambio del stock lo podrá ver el empleado y gerente.

Prioridad: Principal.

Estimación de esfuerzo: 2 días.

Criterios de aceptación de aceptación: Mostrar de forma correcta la cantidad de stock de cada plato, que existe en realidad.

* Señalar al personal cuando un plato de la carta no se encuentre:

Descripción: En caso de que un cliente quiera pedir un plato de la carta, y este no se encuentre disponible, se mostrara al empleado o gerente que el plato no está disponible.

Prioridad: Principal.

Estimación de esfuerzo: 2 días.

Criterios de aceptación de aceptación: Que informe correctamente cunado un plato no se encuentre disponible.

* Ayudar al gerente a llevar las cuentas del dinero:

Descripción: Para que el gerente pueda llevar las cuentas del establecimiento, habrá un aparatado en el que se le mostrara todos los consumos generados en un día, con la suma total de lo recaudado ese día, de esta manera, poder conocer que tanto se generó en un día. Se generará un apartado en donde el gerente podrá ingresar los gastos que se realizaron al comprar los productos, con eso al final del día se comparara con los ingresos diarios, si hubo ganancias o pérdidas. También tomara en cuenta gastos mensuales como el arriendo, agua y luz, para poder saber a fin de mes, si fue un mes a favor o en contra.

Prioridad: Principal.

Estimación de esfuerzo: 3 días.

Criterios de aceptación de aceptación: Que permita realizar las cuentas del local de forma rápida y eficiente.

* Controlar la hora de ingreso y salida de los empleados:

Descripción Se mostrará la hora de entrada y salida que tiene cada trabajador, es decir, se mostrara el horario que cada empleado debe trabajar.

Prioridad: Secundario.

Estimación de esfuerzo: 1 día.

Criterios de aceptación de aceptación: Mostrar de forma correcta la cantidad de stock de cada plato, que existe en realidad.

* Mostrar la cantidad de dinero que se le paga a cada empleado, según el rol:

Descripción: Se mostrará que rol desempeña cada trabajador en el establecimiento, en base al rol se realiza el pago, por ejemplo: el trabajador1 es cocinero y por esta acción se le paga 200$ al mes.

Prioridad: Secundario.

Estimación de esfuerzo: 1 día.

Criterios de aceptación de aceptación: Mostrar correctamente el rol de los trabajadores y lo que se le debe pagar.