# Analisi dei requisiti utente

## Glossario scritto bene e nell’ordine corretto per tabella

1. Termine: cliente

Descrizione: una persona seduta ad un tavolo che ordina piatti.

Sinonimo: commensale

1. Termine: tavolo

Descrizione: il tavolo è l’oggetto fisico ma lo interpretiamo in fase di ordinazione come insieme di clienti.

1. Termine: ordine

Descrizione: l’ordine è inteso come l’insieme di piatti scelti dai clienti di un dato tavolo in un dato momento.

1. Termine: menu fisso

Descrizione: indica un insieme di pietanze che non è possibile ordinare in maniera separata e che hanno un costo predefinito e invariabile.

1. Termine: pietanza singola

Descrizione: indica tutte le pietanze sul menu liberamente ordinabili.

Sinonimo: piatto

1. Termine: menu

Descrizione: il menu è il catalogo in cui sono presenti tutte le portate che un cliente può scegliere.

1. Termine: prezzo ordine

Descrizione: è la somma dei costi di tutti i piatti presenti nell’ordine.

1. Termine: conto totale

Descrizione: Il conto totale rappresenta la cifra, non più modificabile, che il tavolo dovrà versare alla cassa. Include tutti i possibili ordini effettuati dal tavolo e i coperti di tutti i suoi clienti.

1. Termine: piatto

Descrizione: Il piatto è inteso come elemento ordinabile dal menu, e indica sia pietanze singole che interi menu fissi.

PROBLEMA: il bisogno di inserire questo vocabolo nasce dal fatto che hai voluto separare i requisiti funzionali, ma in questo modo stai iniziando a stabilire che ci dovrà essere necessariamente un’operazione sul totale per passare da provvisorio a totale.

## Requisiti stesura definitiva 14/05/2025

## Requisiti sui dati

RD1: Di ogni tavolo si vuole memorizzare un numero identificativo e un numero massimo di posti a sedere.

RD2: Il menu contiene sia pietanze liberamente ordinabili che menu a prezzo fisso.

RD3:Un ordine contiene il numero di posti effettivamente occupati nel tavolo e tutti i piatti e menu ordinati dai clienti.

RD4: Ogni piatto presente sul menu, è composto dagli ingredienti presenti su un ricettario.

RD5: I menu fissi sono formati da primo,secondo,frutta, dolce ed eventualmente un contorno.

RD5: Il ricettario memorizza per ogni pietanza: l’elenco di ingredienti necessari e la rispettiva quantità.

RD6:Il menu memorizza tutte le pietanze ordinabili.

## Vincoli

V1: Il ristorante possiede un numero fisso di tavoli.

V2: Il conto finale include un coperto per ogni partecipante al tavolo.

V3: Il coperto ha un costo fisso.

## Requisiti funzionali

RF1: Il sistema deve fornire al cameriere una funzionalità per creare un ordine per un tavolo.

RF2: Il sistema deve fornire al cameriere una funzionalità per inserire pietanze singole all’interno dell’ordine.

RF3: Il sistema deve fornire al cameriere una funzionalità per inserire menu fissi all’interno dell’ordine.

RF4: Il sistema deve fornire al cameriere una funzionalità per confermare l’ordine.

RF5: Il sistema deve fornire al cameriere un modo per registrare il numero di posti effettivamente occupati in un tavolo.

RF6: Il sistema deve fornire una funzionalità per controllare la quantità di ingredienti presenti nel magazzino.

RF7: Il sistema deve fornire una funzionalità per prenotare, precise quantità di ingredienti dal magazzino.

RF8: IL sistema deve presentare una funzionalità per notificare il cameriere dell’impossibilità di confermare l’ordine.

RF9: Il sistema deve offrire al cuoco una funzionalità che consenta di visualizzare l’elenco degli ordini prelevati.

RF10: Il sistema deve fornire al cuoco una funzionalità che gli permetta di prelevare il prossimo ordine da preparare dalla lista degli ordini.

RF11: Il sistema deve fornire al direttore una funzionalità che fornisca un elenco/report di ingredienti non più disponibili in magazzino.

RF12: Il sistema deve fornire al cassiere una funzionalità che permetta di calcolare il conto per ogni tavolo.