***Glossário***

|  |  |
| --- | --- |
| Comanda | Onde é feita a anotação dos pedidos. |
| Gestão de produtos | Organização de itens utilizados para construção dos pratos. |
| Gestão  Financeira | Análise do faturamento, lucro e despesas.Com base nos pratos vendidos no restaurante e produtos comprados diariamente. |