**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. |
| Controle de delivery | Informações a respeito das entregas feitas pelo motoboy. |
| Controle de viagem | Informações a respeito das viagens onde o cliente busca o pedido. |
| Break | Intervalo dos funcionários. |