Lista de Características

Descrição das Características

Evidências

[github.com/Antsuhue/workshop](https://github.com/Antsuhue/workshop)

OBS: Na entrevista teve ao todo 37 características porém foram selecionadas 14.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **#** | **Características** | **Descrição** |
| **1** | Controle de desperdício | Realiza a tarefa de controlar a produção de alimentos e o quanto é possível lucrar em cima deles, tendo como exemplo a compra de uma peça de carne com o valor “x”, pegando o quanto de carne é possível produzir com este valor e o quanto de carne foi desperdiçada sendo devolvida pelo cliente. |
| **2** | Controle de gastos | Mostrará informações sobre gastos semanais, mensais e anuais incluindo:   * Produtos de limpeza. * Break dos funcionários. * Gasto com almoço. * Desperdício de alimentos. * Reposição de itens. * Contas a pagar. |
| **3** | Gráfico das finanças | Utilização necessária para visualizar o faturamento, gastos e lucro semanal, mensais e anuais.  O gráfico terá a função de facilitar a visualização de todas as contas, sendo elas:   * Contas de água. * Contas de luz. * Folhas de pagamento. * Boletos a serem pagos.   Sendo uma maneira mais rápida e simples de identificar a progressão do estabelecimento. |
| **4** | Controle de delivery | Informações sobre a entrega do delivery:   * Pratos que saíram. * Endereço dos clientes. * Formas de pagamento. * Dinheiro. * Cartão. |
| **5** | Controle de viagem | Informações sobre a entrega da viagem:   * Formas de pagamento. * Dinheiro. * Cartão. * Prato retido.   Obs: O cliente busca o pedido. |
| **6** | Controle do break de funcionários | Usado para controlar o que os funcionários consumiram tanto no café da manhã quanto no almoço, e contabilizar todos os gastos. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **7** | Controle dos utensílios quebrados | Usado para controlar todos os utensílios  que foram quebrados, desgastados ou não serão mais utilizados, podendo ser eles:   * Pratos * Talheres * Panelas |
| **8** | Reposição de utensílios quebrados | Usado para controlar todos os utensílios  que precisam ser repostos que estão quebrados, desgastados ou não serão mais utilizados, podendo ser eles:   * Pratos * Talheres * Panelas |
| **9** | Simples interação | Um sistema que realize suas funcionalidades com eficiência, que contenha:   * Menus com simples interação. |
| **10** | Categorias | São menus dentro do sistema que mostrarão relatórios de gastos em específicos estabelecimentos, dentre eles:   * Açougue * Hortifrúti * Mercado   Os relatórios deverão conter todos os gastos diários, semanais e anuais de cada estabelecimento. |
| **11** | Login do usuário | Um login para ter acesso ao sistema, somente o gerente terá acesso. Para poder acessar, o gerente precisará de um e-mail e senha. |
| **12** | Gerar relatórios | Gerar relatórios para cada característica, dentre elas:   * Controle de desperdício * Controle de gastos * Controle de delivery * Controle de viagem * Controle dos utensílios quebrados * Reposição de utensílios quebrados |
| **13** | Cadastro de produtos | Cadastro de todos os produtos utilizados no restaurante, podendo ser eles:   * Refrigerante * Carne |
| **14** | Cadastro dos pratos | Cadastro de todos os pratos no restaurante, podendo ser eles:   * Strogonoff * Lasanha * File de merluza |