Lista de Características

Descrição das Características

Evidências

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

**OBS: Na entrevista teve ao todo 48 características, porém foram selecionadas 25.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **#** | **Características** | **Descrição** |
| **1** | Controle de desperdício | Controle dos desperdícios vinculados aos pedidos feitos no salão ou pedidos de delivery e viagem que foram devolvidos pelo cliente. |
| **2** | Controle de gastos | Mostrará informações sobre gastos semanais, mensais e anuais incluindo:   * Produtos de limpeza. * Gasto com almoço. * Desperdício de alimentos. * Reposição de itens. |
| **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 informações, sendo elas:   * Produtos de limpeza * Break dos funcionários. * Gasto com almoço. * Desperdício de alimentos. * Reposição de itens. * Pagamentos em dinheiro * Pagamentos em cartão   Sendo uma maneira mais rápida e simples de visualizar as informações citadas. |
| **4** | Controle de delivery | Informações sobre a entrega do delivery:   * Quantidade de pedidos que saíram. * 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** | Gastos com Açougue | Mostrará informações de gastos semanais, mensais e anuais específico com o Açougue podendo ser eles:   * Carne * Linguiça * Peixe * Frango |
| **11** | Gastos com Hortifrúti | Mostrará informações de gastos semanais, mensais e anuais específico com o Hortifrúti podendo ser eles:   * Frutas * Verduras |
| **12** | Gastos com os Mercados | Mostrará informações de gastos semanais, mensais e anuais específico com os Mercados podendo ser eles:   * Utensílios de cozinha * Pratos * Talheres |
| **13** | 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. |
| **14** | Visual do sistema | Deverá conter as cores do estabelecimento no visual do sistema. |
| **15** | 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. |
| **16** | Formulário | Campos a serem preenchidos pela gerente, para poder subir os dados que devem ser controlados pelo sistema. |
| **17** | Salvar informações | O Sistema deverá guardar informações que o gerente subir no formulário. |
| **18** | Gerar relatórios de pedidos | Gerar relatórios para cada característica, dentre elas:   * Controle de desperdício * Controle de gastos * Controle de delivery * Controle de viagem |
| **19** | Gerar relatórios de utensílios | Gerar relatórios para cada característica, dentre elas:   * Controle dos utensílios quebrados * Reposição de utensílios quebrados |
| **20** | Cadastro de produtos | Cadastro de todos os produtos utilizados no restaurante, podendo ser eles:   * Refrigerante * Feijão |
| **21** | Quantidade de produtos | Atualizar as quantidades de todos os produtos em estoque, que foram cadastrados podendo ser eles:   * Suco * Arroz |
| **22** | Cadastro dos pratos | Cadastro de todos os pratos no restaurante, podendo ser eles:   * Strogonoff * Lasanha * File de merluza   E os produtos que o compõe. |
| **23** | Pratos em alta | Controle dos pratos que são mais vendidos, para auxiliar no momento de fazer o pedido para repor o estoque. |
| **24** | Atualizar pratos | Atualizar prato já existente, caso queira alterar o nome do prato ou produtos que o compõe. |
| **25** | Validade | Informar os produtos que estão cadastrados e estão próximos da validade. |