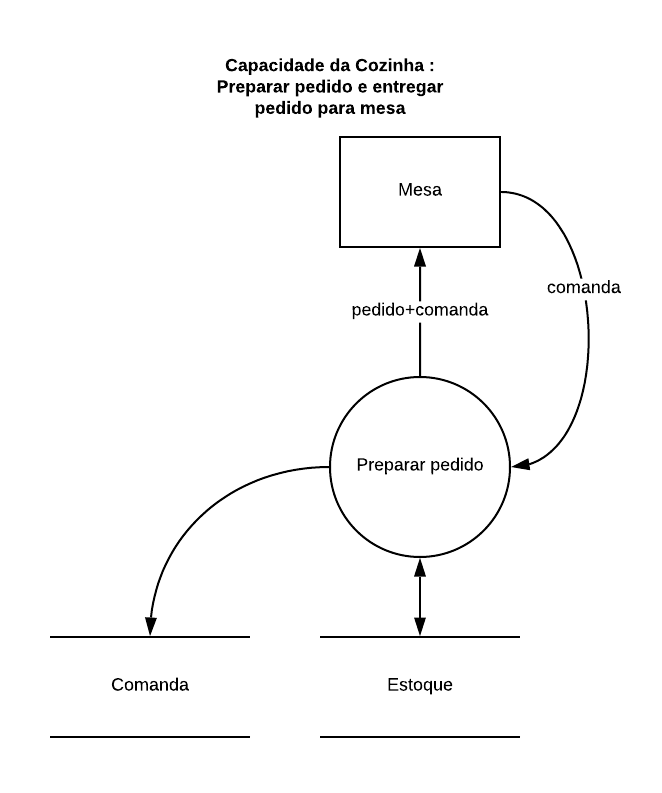


**RN-001:** Quando o cliente faz o pedido ele terá um tempo mínimo para o prato ser entregue.

**RN-002:** Quando o pedido for realizado o garçom tem que imediatamente leva-lo para a cozinha.



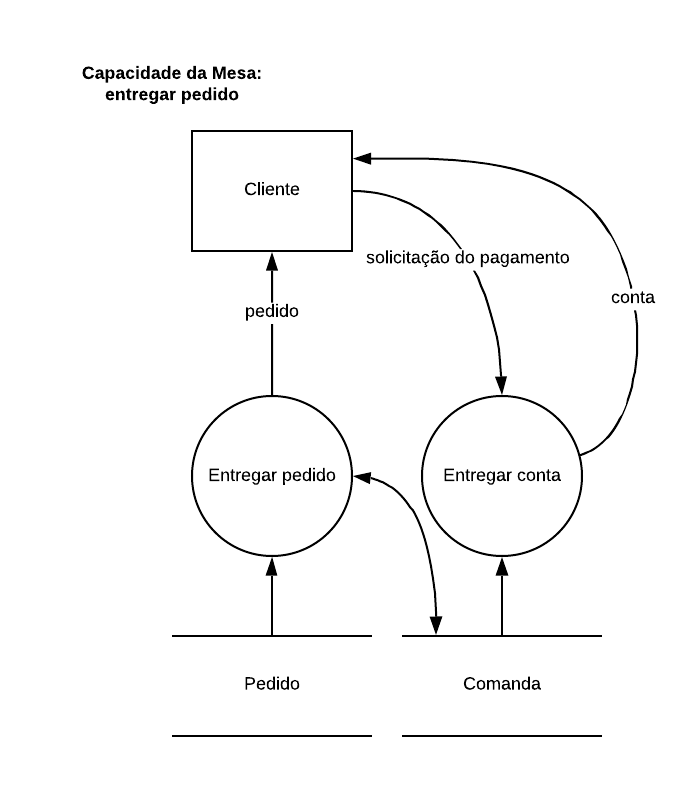
**RN-003:** Cozinha deverá verificar estoque antes de realizar a preparação do prato.

**RN-004:** Se não houver os ingredientes, a cozinha deve informar o garçom que não poderá realizar o prato.

**RN-005:** A cozinha deverá seguir passo a passo o que está escrito na comanda.

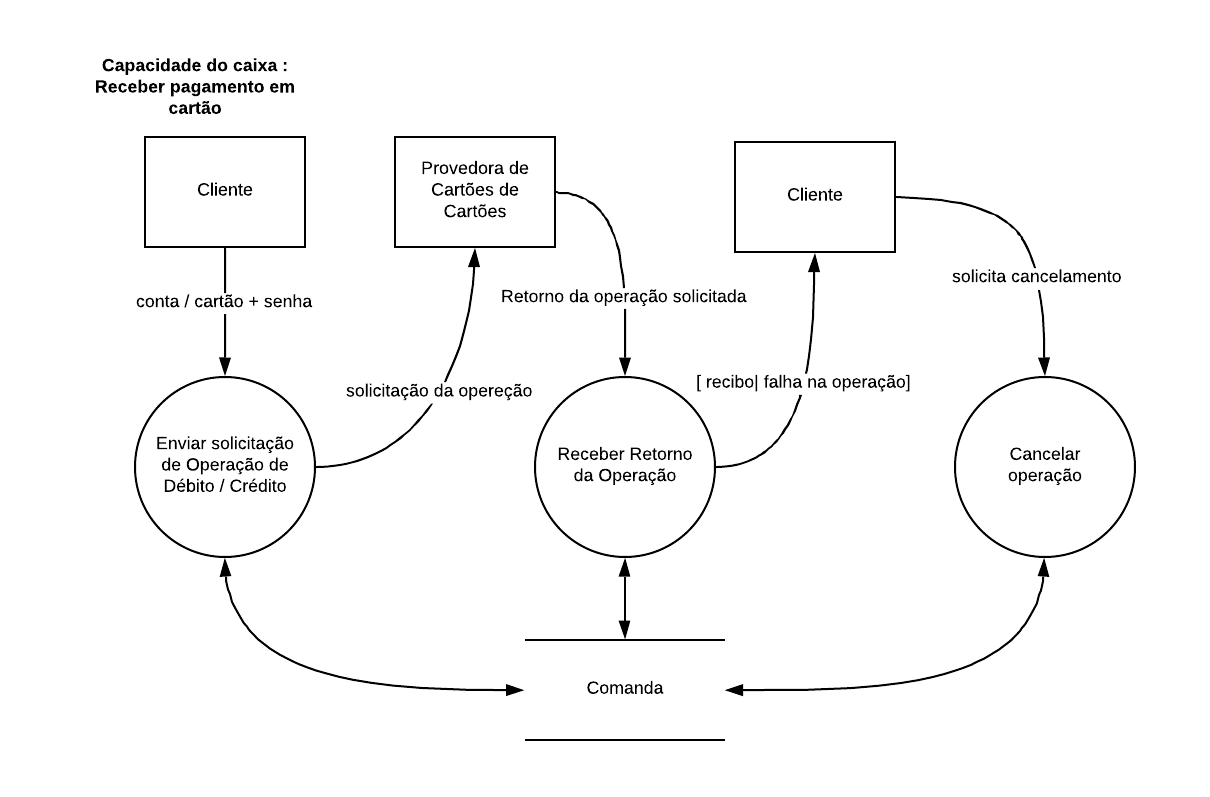
**RN-006:** A cozinha deve avisar aos funcionários que o pedido está pronto, para manter um controle.

**RN-007**: Logo a pós realizar o pedido a cozinha deverá entregar prato para o garçom.



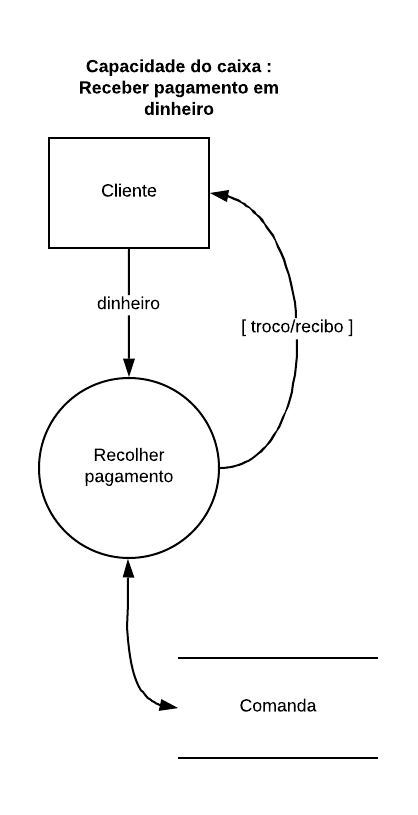
**RN-008:**  O garçom deverá verificar para qual mesa deve ser entregue o pedido.

**RN-009:** Cliente deve fazer a solicitação da conta antes de efetuar o pagamento.

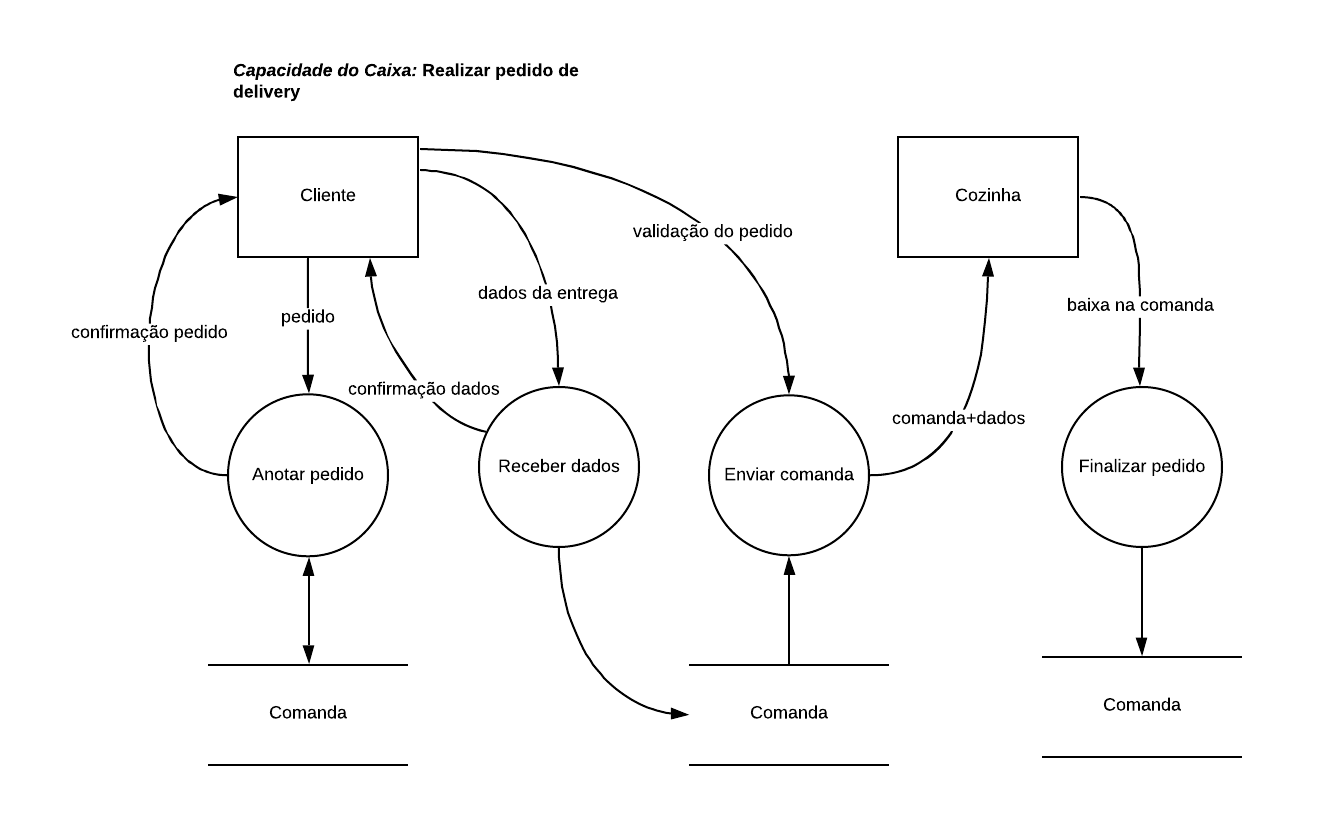


**RN-010:** Cliente deve dirigir-se ao caixa com a conta para realizar o pagamento

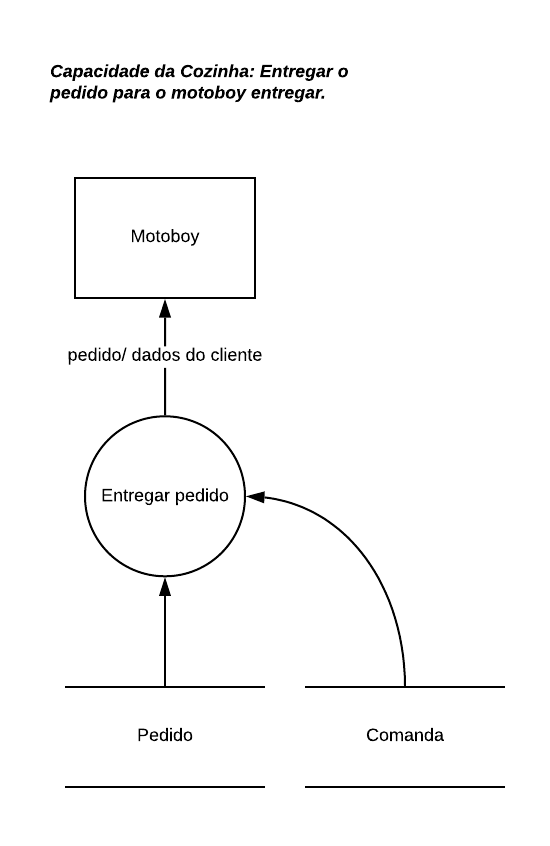
**RN-011:** Caixa deve dar baixa na comanda após ao pagamento.



**RN-012:** Caixa deve conferir o dinheiro entregue se corresponde com o valor da conta.

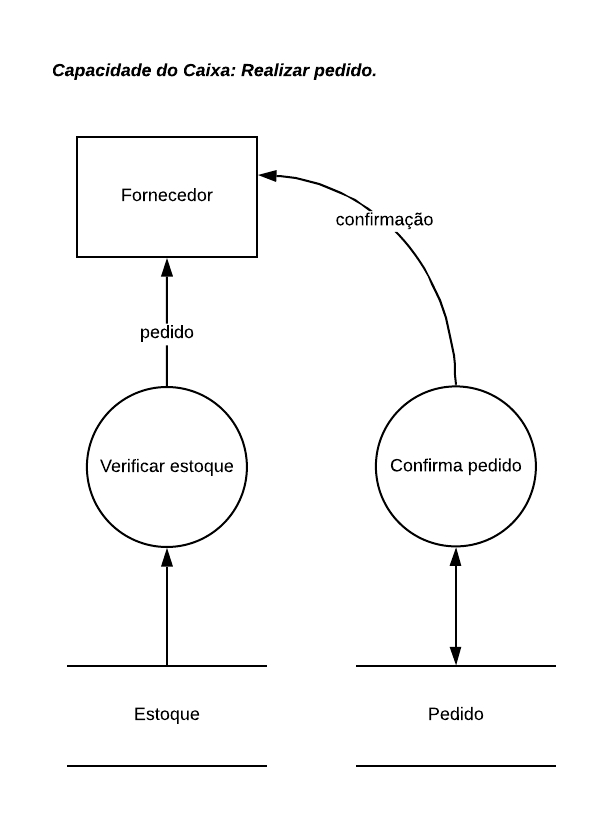


**RN-013:** Caixa deve conferir se os dados informados pelo cliente são coerentes.



**RN-014:** Motoboy deve entregar o pedido no tempo estimado pelo caixa.

**RN-015:** Caso o motoboy se perca deverá informa o caixa e pedir uma orientação.



**RN-016:** O caixa deverá verificar o estoque antes de fazer o pedido para o fornecedor.

**RN-017:** O caixa deve realizar o pedido quando estiver em falta 1 ou mais itens.