

CASOS DE USO	ADMINISTRAR PEDIDO
DESCRIPCION	El sistema gestiona el flujo de un pedido en el restaurante, desde que el cliente lo solicita hasta que la orden es preparada y entregada
PRECONDICION	N/A
SECUENCIA NORMAL	1: El cliente realiza el pedido al mesero
	2: El mesero ingresa el pedido al sistema
	3. El chef recibo el pedido
	4: El chef prepara la orden y actualiza el pedido "listo"
	5: El mesero entrega la comida al cliente
POST CONDICION	❖ El producto queda registrado en el sistema
EXCEPCIONES	1: Si el plato solicitado no está disponible, el sistema notifica al mesero para notificar al cliente
	2: Si el cliente cancela el pedido el sistema elimina el registro y marca la orden como "CANCELADA"

CASOS DE USO	AGAR CUENTA
DESCRIPCION	El sistema permite calcular el total del pedido del cliente, generar la factura correspondiente y registrar el pago
PRECONDICION	El cliente ya realizo y recibió su pedido
SECUENCIA NORMAL	1: El cliente solicita la cuenta al mesero
	2: El mesero consulta en el sistema el pedido realizado por el cliente
	3: El sistema genera la factura con los productos consumidos, precios y total a pagar
	4: El mesero entrega la factura al cliente
	5: El cliente realiza el pago "EFECTIVO, TARJETA U OTRO MEDIO"
	6: El sistema registra el pago y cambia el estado de la cuenta a "PAGADA"
	7: El mesero confirma al cliente que el pago fue exitoso
POST CONDICION	<ul style="list-style-type: none"> ❖ El pago queda registrado en el sistema ❖ El cliente obtiene la factura como comprobante
EXCEPCIONO	<p>1: Si el sistema detecta un error en el calculo de la cuenta notifica el mesero para corregir antes de entregar la factura</p> <p>2: El cliente no tiene un método de pago valido, el mesero puede cancelar o posponer la transacción</p>

CASOS DE USO	ADMINISTRAR PEDIDO
DESCRIPCION	El sistema permite que el mesero envíe la orden tomada al área de cocina para que el chef la reciba y pueda comenzar la preparación.
PRECONDICION	<ul style="list-style-type: none"> ❖ El pedido ya fue tomado por el mesero en el sistema. ❖ El cliente confirmó el pedido.
SECUENCIA NORMAL	1: El mesero selecciona en el sistema la opción de "Enviar pedido a cocina".
	2: El sistema valida que el pedido esté completo (platos, cantidad, observaciones).
	3: El sistema transmite electrónicamente la orden a la cocina.
	4: El chef recibe la notificación del nuevo pedido en el sistema de cocina.
	5: El sistema confirma al mesero que el pedido fue enviado exitosamente.
POST CONDICION	<ul style="list-style-type: none"> ❖ El pedido queda registrado en el sistema como "Enviado a cocina". ❖ El chef tiene disponible la orden para comenzar su preparación.
EXCEPCIONES	<p>1: Si el sistema detecta que el pedido no está completo (ejemplo: falta cantidad o plato), genera un mensaje de error y no permite enviarlo.</p> <p>2: Si hay un fallo en la conexión con el sistema de cocina, el sistema muestra un mensaje al mesero y se debe reintentar el envío.</p> <p>3: Si el mesero cancela el pedido antes de enviarlo, el caso de uso termina sin registrarse en cocina.</p>

CASOS DE USO	ADMINISTRAR PEDIDO
DESCRIPCION	El sistema permite que el mesero registre los platos y bebidas solicitados por el cliente para generar un pedido en el sistema.
PRECONDICION	<ul style="list-style-type: none"> ❖ El cliente debe estar presente y listo para ordenar. ❖ El sistema debe estar disponible para registrar el pedido.
SECUENCIA NORMAL	1: El mesero accede al sistema y selecciona la opción "Tomar pedido".
	2: El sistema muestra el menú disponible con precios y opciones.
	3: El mesero registra en el sistema los platos y bebidas solicitados por el cliente.
	4: El mesero puede añadir observaciones especiales (ejemplo: sin sal, término de la carne, etc.).
	5: El sistema guarda temporalmente el pedido y lo asocia a la mesa del cliente.
	6: El sistema confirma que el pedido fue registrado correctamente.
POST CONDICION	<ul style="list-style-type: none"> ❖ El pedido queda guardado en el sistema y asociado a la mesa o cliente correspondiente. ❖ El pedido queda listo para ser enviado a la cocina.
EXCEPCIONES	<p>1: Si el sistema no tiene conexión, el mesero no podrá registrar el pedido y deberá hacerlo manualmente.</p> <p>2: Si un plato del menú no está disponible, el sistema debe notificarlo para que el mesero informe al cliente.</p> <p>3: Si el cliente cambia de opinión antes de guardar el pedido, el mesero puede modificar o cancelar la orden.</p>

CASOS DE USO	ADMINISTRAR PEDIDO
DESCRIPCION	El sistema permite que el chef reciba un pedido enviado por el mesero y registre su preparación en la cocina.
PRECONDICION	<ul style="list-style-type: none"> ❖ El pedido debe estar registrado en el sistema y enviado correctamente a la cocina. ❖ El chef debe tener acceso al sistema de cocina.
SECUENCIA NORMAL	1: El chef accede al sistema de cocina y consulta los pedidos pendientes.
	2: El sistema muestra el detalle del pedido (platos, cantidades y observaciones).
	3: El chef comienza a preparar los platos de acuerdo con la información recibida.
	4: El chef marca en el sistema el progreso de la preparación o la finalización del pedido.
	5: El sistema actualiza el estado del pedido a "Preparado" o "Listo".
POST CONDICION	<ul style="list-style-type: none"> ❖ El pedido queda registrado en el sistema como "Listo". ❖ El mesero recibe la notificación de que el pedido está preparado para ser entregado al cliente.
EXCEPCIONES	<p>1: Si un ingrediente no está disponible, el chef notifica al sistema y este alerta al mesero para informar al cliente.</p> <p>2: Si el chef cancela la preparación por error o falta de recursos, el sistema marca el pedido como "Cancelado" o "Pendiente de modificación".</p> <p>3: Si ocurre una falla técnica en el sistema, el chef deberá continuar la preparación de forma manual y registrar el estado más tarde.</p>

CASOS DE USO	ADMINISTRAR PEDIDO
DESCRIPCION	El sistema registra que el mesero recibe la orden preparada en cocina y la deja lista para ser entregada al cliente.
PRECONDICION	<ol style="list-style-type: none"> 1. El pedido debe estar registrado en el sistema como "Preparado" o "Listo". 2. El mesero debe estar disponible para retirar la orden de la cocina.
SECUENCIA NORMAL	1: El chef marca en el sistema que el pedido está "Listo para entrega".
	2: El mesero consulta en el sistema los pedidos disponibles para recoger.
	3: El mesero recibe físicamente la orden en la cocina.
	4: El mesero confirma en el sistema la recepción del pedido.
	5: El sistema actualiza el estado del pedido a "Entregado a mesero".
POST CONDICION	<ol style="list-style-type: none"> 1. El pedido queda registrado como "En proceso de entrega al cliente". 2. La orden está lista para ser servida en la mesa del cliente.
EXCEPCIONES	<ol style="list-style-type: none"> 1: Si el mesero no confirma en el sistema la recepción, el pedido sigue marcado como "Listo" en la cocina. 2: Si hay un error en el pedido (platos incompletos o mal preparados), el mesero notifica al chef y no confirma la recepción. 3: Si el mesero recibe la orden equivocada, el sistema permite corregir la asignación del pedido.