Sistema para gerenciar um restaurante.

O estudo representa um restaurante que inclui: o salão, a cozinha e o estoque. No salão trabalham os garçons, na cozinha trabalham o chef, os cozinheiros e os assistentes, no estoque o gerente é responsável pelo cuidado e o fornecedor dos produtos.

O cliente informa ao garçom o seu pedido, assim que o pedido é anotado ele é levado a cozinha para o preparo. O sistema separa os pedidos por ordem de chegada. O cozinheiro vai até o estoque e seleciona os ingredientes para realizar o preparo do prato, os funcionários da cozinha verificam se algum ingrediente acabou ou estiver próximo de acabar, se sim os funcionários da cozinha deverão adicionar o ingrediente na lista para que o gerente do estoque compre. Se algum produto chega até o restaurante,entregue pelo fornecedor, os gerente do estoque verificam se os itens estão corretos. Após o preparo do prato o garçom entrega o pedido para o cliente. Após a refeição o cliente vai até o caixa e realiza o pagamento, que poderá ser em dinheiro, cartão de crédito ou débito ou pix.

Locais

Atores

Objeto

Especializações

