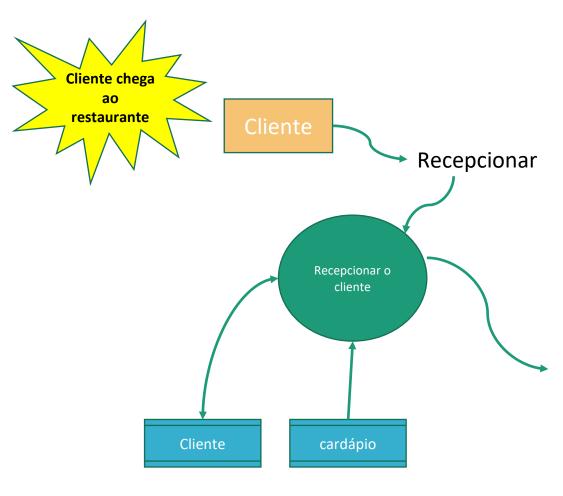
Ope – Engenharia de Requisitos

Descrição dos Processos de Negócio



- Processo Operacional: Recepcionar os clientes
 - Atividade: mostrar o cardápio;
 - Atividade: Levar o cliente até a mesa;

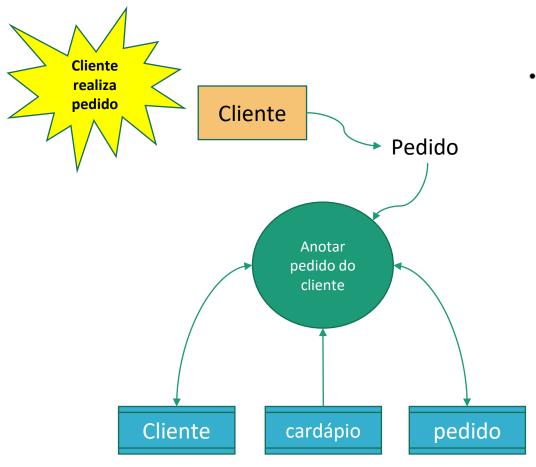
Recepcionar o cliente

Evento: Cliente chega ao restaurante

Objetivo: recepcionar o cliente e providenciar acomodação

Trabalhadores envolvidos: Garçom

- Garçom verifica se existe mesa disponível;
- Leva o cliente até a mesa disponível;
- Entregar o cardápio para o cliente;
- Se não tiver mesa disponível o garçom informa e oferece o balcão;



- Processo Operacional: Anotar o pedido do cliente
 - o Atividade: registrar o pedido na comanda;
 - Atividade: encaminhar o pedido para o setor devido;

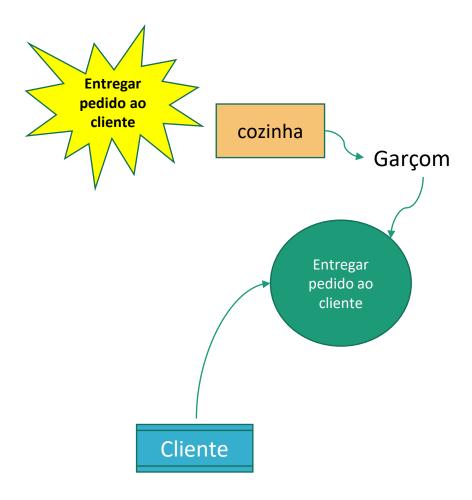
Anotar pedido do cliente

Evento: Cliente realiza um pedido

Objetivo: Anotar os pedidos realizados pelo cliente

Trabalhadores envolvidos: Garçom

- Garçom anota os pedidos do cliente na comanda;
- Leva o cliente até a mesa disponível;
- Entregar o cardápio para o cliente;
- Se não tiver mesa disponível o garçom informa e oferece o balcão;



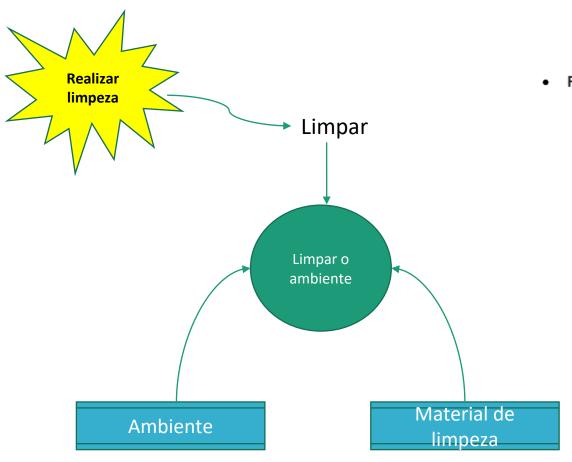
- Processo Operacional: Entregar o pedido ao cliente
 - o Atividade: pegar o pedido na cozinha;
 - o Atividade: entregar o pedido ao cliente;

Entregar pedido ao cliente

Evento: Entregar pedido ao Cliente

Objetivo: Fazer a entrega do pedido ao cliente **Trabalhadores envolvidos:** Garçom e Cozinheira

- Garçom retira o pedido na cozinha;
- Garçom leva o pedido até a mesa do cliente;



• Processo Operacional: Limpar o ambiente

o Atividade: limpeza em geral;

Limpar o ambiente

Evento: Realizar limpeza

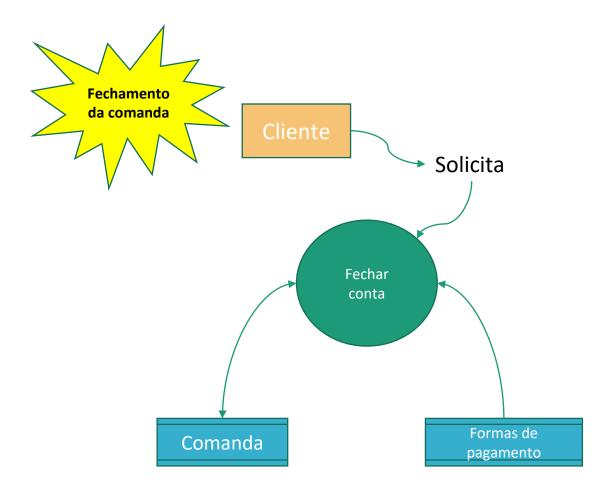
Objetivo: Garçom realiza a limpeza do ambiente

Trabalhadores envolvidos: Garçom

Garçom verifica material de limpeza;

Garçom utiliza material de limpeza;

Garçom realiza a limpeza do ambiente;

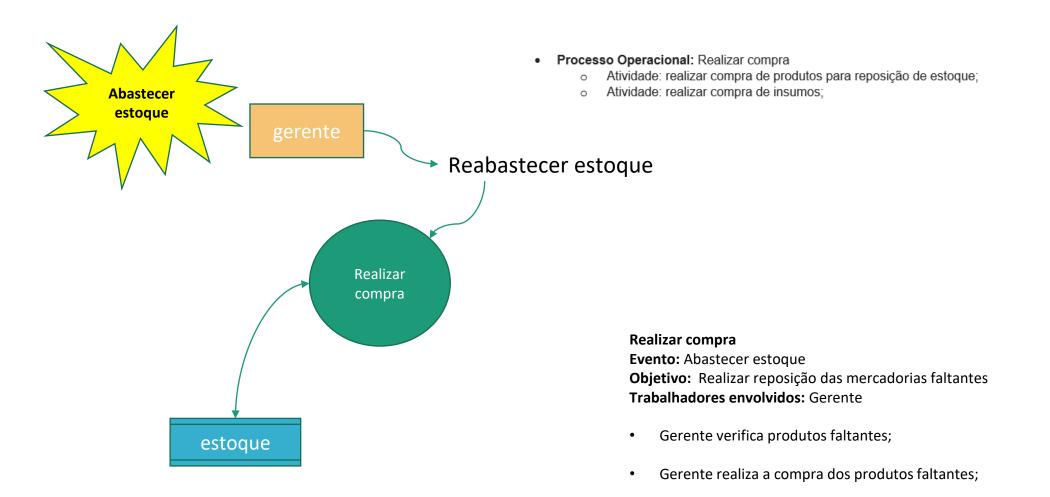


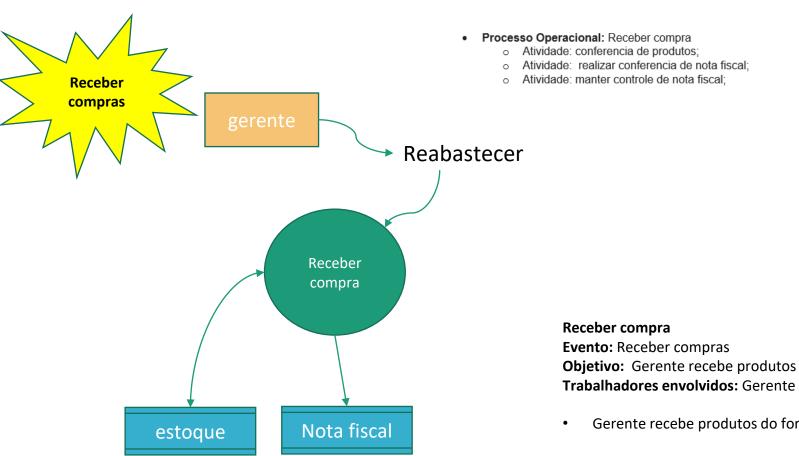
- Processo Operacional: Fechar conta
 - Atividade: encerrar comanda via sistema;
 - o Atividade: cobrar o cliente;

Fechar conta

Evento: Fechamento da comanda **Objetivo:** Fechar a conta do cliente **Trabalhadores envolvidos:** Garçom

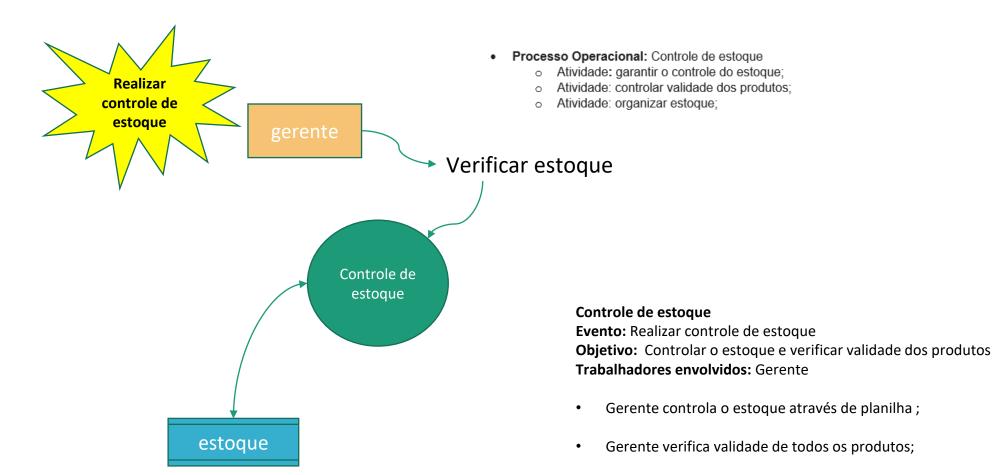
- Cliente solicita ao garçom o fechamento da conta;
- Garçom realiza o fechamento da comanda;
- Cliente confere a conta;
- Garçom informa os meios de pagamento;
- Cliente realiza o pagamento;





Objetivo: Gerente recebe produtos comprados

- Gerente recebe produtos do fornecedor
- Gerente confere produtos;
- Gerente confere nota fiscal;
- Gerente arquiva nota fiscal;
- Gerente organiza os produtos no estoque;



Gerente descarta produtos vencidos;

Gerente mantém o estoque organizado;

Gerente controla saída e entrada de produtos;

INTEGRANTES

- 1. Felipe Borges Caetano 1902339 felipe.caetano@aluno.faculdadeimpacta.com.br
- 2. João Marcelo Gasparini Nunes 1901886 joao.gasparini@aluno.faculdadeimpacta.com.br
- 3. Pedro Pereira de Brito Neto 1902175 pedro.brito@aluno.faculdadeimpacta.com.br
- 4. Scarlet Fernanda Machado 1902346 scarlet.silva@aluno.faculdadeimpacta.com.br
- 5. Victor Antônio Munaro Augusto 1901923 victormunaro@gmail.com