**API de gestión en Restaurant**

Abdias Jimenez

Axel Castillo

Giovanny Gualtero

Jimena Danieli

Juan Diego Fernández

Rafael Sarria

Sergio Valdivia

Henry

Proyecto final

FT19b

Historias de usuario (US)

⦁ Como visitante yo quiero visualizar los menú que ofrece el restaurant y todas sus posibilidades

⦁ Como visitante yo quiero registrarme y convertirme en cliente para disfrutar de los servicios

⦁ Como cliente yo quiero escoger una hora del día, y el tiempo de estadía , para comer en el restaurant

⦁ Como cliente yo quiero realizar pedidos a domicilio para comer en el lugar donde me encuentro

⦁ Como cliente yo quiero la posibilidad de extender el tiempo de estadía en el restaurante para disfrutar del confort

⦁ Como cliente yo quiero seleccionar un(os) platillos del menú preestablecido del día para comer

⦁ Como cliente yo quiero seleccionar un(os) platillos del menú preestablecido del día y modificarlo(s) ligeramente con los ingredientes, las cantidades y los tiempos de preparación del menú de ingredientes para comer al gusto y la medida deseada

⦁ Como cliente yo quiero evadir el menú del día y en su lugar, seleccionar los ingredientes, las cantidades y los tiempos de preparación del menú de ingredientes para comer al gusto y la medida deseada

⦁ Como cliente yo quiero calificar los servicios recibidos para generar una oportunidad de mejoramiento

**Nota**

cocinero(a) jefe:

Es el profesional que planifica, organiza y supervisa el suministro, la preparación y la forma de cocinar los alimentos y la confección de los diferentes platos que se elaboran en la cocina de un restaurante o de un servicio de restauración.

⦁ Como cocinero(a) jefe quiero visualizar los pedidos, su detalle y su hora requerida para anticipar las preparaciones

⦁ Como cocinero(a) jefe quiero retirar los pedidos ya servidos satisfactoriamente para vaciar la pila de pedidos

⦁ Como cocinero(a) jefe quiero retirar los pedidos ya servidos poco satisfactorios, y escribir una observación, para una oportunidad de mejoramiento y realimentación de los procesos de la cocina.

⦁ Como cocinero(a) jefe quiero retirar de la base de datos del almacén, los ingredientes que se están consumiendo, para mantener la base de datos del almacén actualizada

**Nota**

Metre:

El maître (/mêtre/) (forma abreviada de maître d'hôtel, literalmente 'maestro de sala'), o metre,​ es un camarero especializado en restaurantes u hoteles, generalmente de alta posición, responsable de planificar, organizar, desarrollar, controlar y gestionar las actividades que se realizan en la prestación del servicio

⦁ Como metre quiero visualizar los horarios de llegada y los tiempos de estadía de los comensales, para la preparación adecuada de las mesas del restaurant

⦁ Como metre quiero retirar de la base de datos de la sala, los elementos que se están consumiendo, para mantener la base de datos de la sala actualizada

**Nota**

Un cajero es responsable de su unidad de recaudación, por lo tanto, debe procurar que todo el dinero que pase por su caja sea correctamente registrado,

⦁ Como cajero(a) quiero visualizar los pedidos listos para liquidación y su forma de pago para proceder a liquidar

**Nota**

BODEGUERO/A

Persona que tiene como funciones: gestionar, registrar, manipular y mover mercancías en una bodega. Además dirige personal, lleva control de inventarios y ordena la distribución interior. Recepcionar mercaderías y productos. ... Mantener limpia la bodega.

⦁ Como bodeguero quiero visualizar el estado actual de la base de datos del del almacén y de la sala, para mantener los mínimos ingredientes, productos y mercancías necesarios

**Nota**

**El Administrador** se encarga de la dirección y gerencia de la Sociedad. Por lo que deberá ser capaz de tomar decisiones

⦁ Como administrador quiero visualizar los pedidos, su detalle, su estado y su nivel de satisfacción, quiero visualizar el estado actual de la base de datos del almacén y de la sala, para tomar decisiones.