**Problemática del sistema de un Restaurante.**

El Restauran “tal” necesita agilizar los procesos sobre los pedidos, las reservaciones, el pago y los menús por esto quiere sistematizar sus actividades.

Actualmente el restaurante no cuenta con un sistema que lleve el control de la carta, el menú del día, la forma de pago así como también las reservaciones.

Cuando el cliente llega al restaurante y un recepcionista le asigna una mesa para que un mesero pueda tomar su orden, cuando el establecimiento está lleno el recepcionista anota al cliente en una lista de espera.

El mesero le da una carta por persona, toma su orden, este anota la orden en papel, para que esta orden sea entregada al personal de cocina. Como no se lleva un registro adecuado lo que dificulta realizar reportes como por ejemplo saber los días en lo que hay mayor actividad, ni las bebidas ni platillos que son los más vendidos. (Como visualiza el chef las ordenes).

Las reservaciones se hacen por teléfono y esta es anotada en papel, el gran problema con este método es que cuando se va hacer una búsqueda está se hace hoja por hoja y es muy tardado.

Cuando el cliente solicita la cuenta al mesero. El mesero pide al cajero el cálculo de la cuenta de la mesa correspondiente, el mesero recibe en efectivo el pago de la cuenta.

El mesero entrega ticket o factura al cliente, y su cambio.

**Requerimientos del sistema.**

1. El sistema debe permitir el inicio de sesión del gerente, recepcionista, cajero y mesero.
2. El sistema debe permitir el apartado en línea y generar una identificación de esta reservación, para permitir su futura modificación o cancelación.
3. El sistema cancela las reservaciones si el cliente no se presenta 15 minutos después de la reservación.
4. El sistema permite al recepcionista asignar mesas, previamente elegidas por el cliente.
5. El sistema permite que el mesero notifique cuando una mesa ha sido desocupada, para que se visualice como tal.
6. El sistema permite al cliente visualizar el menú.
7. El sistema permitirá actualizar la carta del día, mostrando por sección las diferentes comidas (entradas, meriendas, postres, bebidas, etc.).
8. El sistema debe mostrar al chef por medio de una pantalla que estará en la cocina los pedidos que en el momento sean generados, y cuando sean terminados, el chef indicara por medio de un botón que la orden esta lista, para que el mesero pueda llevarla al comensal.
9. El sistema debe permitir generar facturas y tickets.
10. El sistema generara automáticamente la cuenta, de acuerdo al pedido de la mesa, y se genera un ticket, con un folio único para su factura electrónica en internet.
11. El mesero puede cancelar en el sistema cualquier pedido y queda registrado.
12. El sistema debe contar con un almacén de productos (materia prima).
13. El administrador da de alta los menús.
14. El sistema lleva el registro de los empleados y permite su actualización de datos, así como un registro de asistencias.
15. El sistema lleva el control de meseros y mesas (zonas) asignadas.
16. El sistema permite registrar pagos en efectivo o por tarjeta (Débito o crédito).
17. El sistema generara un reporte diario de platillos y bebidas vendidos, y generar reportes mensuales (reportes mensuales de materia prima).
18. El mesero recibe por parte del cliente el platillo que desea y lo captura en su dispositivo móvil.
19. El sistema debe permitir ingresar consumos adicionales hasta que el pago sea realizado.
20. El sistema permite mostrar y efectuar promociones (descuentos…).
21. El sistema genera un reporte de pérdidas y ganancias.

Adicional:

El sistema permite llevar el control del estacionamiento.

El sistema lleva de ventas a domicilio.

Casos de uso.