

PIZZASTEL

Se desea realizar una aplicación que gestione los pedidos de pizzas por teléfono.

- Los clientes pueden realizar pedidos a PIZZASTEL sólo por teléfono donde les atenderá un empleado que tomará nota de su pedido. Sólo los clientes registrados en el sistema pueden realizar pedidos. Para comprobar que es cliente, el empleado le pregunta por alguno de sus datos: dirección, teléfono o DNI. Por cuál o cuáles de ellos le pregunta lo decide el empleado.
- Cada pedido consiste en una o más pizzas de distintos tamaños, cada una con los ingredientes que desee cada cliente. El precio de una pizza corresponde al que tenga la base de la pizza escogida más la suma de todos los ingredientes (tomate, jamón, aceitunas, etc.) que se añadan. Cada ingrediente tiene su precio, y por supuesto se pueden pedir varias unidades de un mismo ingrediente a una pizza. Además se pueden pedir latas de bebida. No es obligatorio pedir bebidas, pero sí al menos una pizza. No se admiten pedidos de menos de 10€.
- El pago se realiza exclusivamente a través de una pasarela de pago de un sistema bancario con la tarjeta asociada al cliente. Siempre se realiza el pago en el mismo momento en que se hace el pedido.
- Una característica propia de PIZZASTEL es que en el mismo momento en que se completa el pedido se controla si existen todos los ingredientes (tanto de bebida como de comida) solicitados. Y si no hay de algo, se le debe decir al cliente en ese mismo momento para que decida si continuar con el pedido o pedir alguna otra cosa.
- Cada cocinero, cuando termina la preparación de un pedido, accede al siguiente pedido (en estricto orden de llegada) para prepararlo. Cada cocinero se encarga de un pedido y lo prepara completamente. Debe quedar registrado en el sistema quién ha preparado cada pedido, y marcarlo como preparado, para que no se asigne a otro.
- Al cliente que más ha gastado de cada mes, se le envía un correo electrónico indicándoselo y se le comunica que en el próximo pedido se le hará un descuento igual al valor del pedido más barato de dicho mes.
- Todos los días se imprime un listado con los nombres de los cocineros, ordenado por el número de pizzas que hicieron el día anterior.

Realizar la CAPTURA DE REQUISITOS para este sistema de PIZZASTEL, obteniendo el MODELO DE CASOS DE USO con sus FLUJOS DE EVENTOS, y el MODELO DEL DOMINIO.

Nota: no añadir CASOS DE USO, ni CLASES/ATRIBUTOS/ASOCIACIONES no estrictamente necesarias según este enunciado resumido. En particular, la funcionalidad relacionada con la gestión de socios ni proveedores, esto es, altas/bajas de socios, pedidos de los ingredientes necesario para hacer las pizzas.

