# HECHO

# EN PROCESO

# FALTA

# Requerimientos:

Realice el diseño de una aplicación para administración de restaurantes (Stand-alone o Web). Utilizando la arquitectura MVC. El sistema debe cumplir con las siguientes características:

1. Acceso
   1. Los usuarios del sistema sólo pueden tener un rol, y dependiendo del rol se les mostrará la interfaz con las opciones disponibles
   2. Para acceder al sistema se debe ingresar un usuario y una contraseña
      1. En caso de no coincidir ambos datos con lo guardado en la base de datos entonces se debe mostrar un mensaje de error y permitir que vuelva a ingresar las credenciales
      2. desde cualquier usuario deberá permitir “Salir del sistema” lo cual deberá regresar a la interfaz de acceso al sistema, sin cerrar la aplicación.
2. Cena
   1. Administración de las mesas (# de sillas, ambientes normal o vip),
   2. Cuentas compartidas (Múltiples Cuentas)
   3. Cálculo de propinas.
3. Mesero
   1. Navegación rápida para agregar pedidos
   2. Debe tener como interfaz principal el ingreso de nuevos pedidos y asociarlo a una cuenta de una mesa
   3. Considere que en una mesa puede haber varias cuentas y cada cuenta puede tener varios pedidos
   4. También debe poder modificar / eliminar pedidos que aún no han sido atendidos por un cocinero
   5. Disponibilidad de comida (que platos se pueden ofrecer y cuales no)
   6. Para el ingreso de pedidos se debe mostrar primero las categorías de los platos y bebidas, donde al seleccionar una categoría se desplegarán todos los platos de dicha categoría que están disponibles para poder ser preparados y la cantidad que aún podrían prepararse de cada plato/ bebida
   7. También debe poder consultar la información de un pedido ingresado (hora de ingreso, estado, tiempo estimado para completar el pedido
   8. Cada plato debe tener un tiempo estimado de cuanto demorará su preparación.
   9. Dentro del menú hay combos que están compuestos de varios platos y bebidas y tienen un tiempo estimado de preparación propio.
   10. La estimación del tiempo de un pedido se calcula como el máximo tiempo entre todos los platos del pedido, sumándole 3 minutos por cada plato adicional en el pedido, es decir que si en un pedido el plato que más se demora tiene 20 minutos de duración y hay 3 platos en el pedido, entonces el tiempo estimado es 26 minutos (20+3\*2).
   11. Cuando un pedido está listo se debe ingresar que ya se está llevando a la mesa correspondiente.
   12. Adicionalmente, el mesero puede darle un trato preferencial a la cuenta o cuentas de una mesa, haciendo que su pedido se realice más rápido colocándose en una cola de prioridad.
   13. Cada plato debe permitir ingresar observaciones al momento de generar el pedido.
4. Entregas a domicilio
   1. Búsqueda de cliente
   2. Asignación a conductor
   3. Ruta de entregas (lista de direcciones para realizar las entregas)
5. Cocinero
   1. Cola de pedidos por realizar
   2. plato listo para entregar (Notificar al mesero)
   3. Debe tener como interfaz principal la cola de pedidos y la cola de prioridad en donde se muestra el tiempo estimado de entrega y el tiempo que tiene el pedido en cola.
   4. Los pedidos se deben atender en el orden de llegada y al empezar a atender un pedido se actualiza el estado para que no se puedan realizar modificaciones.
      1. Aunque si hay un pedido en la cola de prioridad, entonces esta se atiende más rápido.
   5. Al completar un pedido simplemente se debe ingresar que está completo el pedido, notificando al mesero.
   6. Cuando el cocinero ve que faltan ingredientes para algún plato, entonces selecciona el/los platos que ya no pueden ser servidos, por lo tanto, no se deberán mostrar como opciones del menú
6. Cajeros
   1. Clientes
   2. Tipos de pago (tarjeta de crédito, dinero electrónico, efectivo)
   3. Pago parcial y múltiple
   4. Cálculo automático de descuentos, impuestos y tasas.
   5. Puede agregar, consultar y actualizar la información de los clientes (comensales), además se le permite otorgar descuentos de hasta el 10% a los clientes.
   6. Para cobrar se aceptan diferentes tipos de pago: Tarjeta de crédito Visa, Efectivo y Dinero electrónico.
   7. Pero en el futuro se planea agregar más tipos de pago.
   8. Guardar en la base de datos
7. Administrador:
   1. Reportes de ventas diarias totales, por platos, por categoría, por mesero.
   2. Realiza la administración de ambientes, mesas y sillas del restaurante (CRUD).
   3. Realiza la administración de usuarios (CRUD) con eliminación lógica.
   4. Realiza reportes tabulares y/o gráficos con respecto a las ventas del restaurante entre rangos de fechas: Ventas por platos, ventas por mesero, ventas por ambiente, ventas por
   5. categoría. (Por lo menos 2 tipos de gráficos).
8. Almacenamiento en base de datos - MySQL o PostgreSQL
   1. Utilizar una base de datos en un servidor externo. Postgresql, Mysql,
   2. SQlServer, etc.