

Manual de Usuario

Sistema de Gestión de Restaurantes

Bienvenido al Sistema de Gestión de Restaurantes

Esta aplicación le permite administrar de forma integral todas las operaciones de su restaurante: gestión de empleados, mesas, menú, inventario, pedidos, cocina, facturación y reportes de ventas. El sistema está diseñado para ser intuitivo, robusto y seguro ante entradas inesperadas.

1. Instalación y Ejecución

Para utilizar el sistema, asegúrese de tener instalado Java 11 o superior en su computadora. Siga estos pasos:

Paso 1: Ubique la carpeta del proyecto en su sistema.

Paso 2: Abra una terminal y navegue hasta la carpeta src.

Paso 3: Compile todos los archivos con el siguiente comando:

```
javac *.java
```

Paso 4: Ejecute la aplicación con el siguiente comando:

```
java App
```

Una vez ejecutado, el sistema le guiará a través de un menú interactivo en la consola.

■■ Nota importante:

Si su sistema operativo es Linux y la ruta contiene espacios (como *Programación*), asegúrese de colocar la ruta entre comillas dobles al navegar con `cd`.

2. Menú Principal

Al iniciar la aplicación, se le solicitará el nombre y la dirección de su restaurante. Luego, aparecerá el menú principal con las siguientes opciones:

Opción	Función
1	Gestionar empleados
2	Gestionar mesas
3	Gestionar menú
4	Gestionar inventario
5	Registrar pedido
6	Ver estado de la cocina
7	Generar factura
8	Generar reporte de ventas
9	Salir

3. Funciones Detalladas

3.1 Gestionar empleados

Agregar empleado: Ingrese un ID numérico, nombre completo (admite tildes y ñ), DNI (7-10 dígitos) y seleccione un rol (1=ADMIN, 2=COCHINERO, 3=MOZO, 4=CAJERO).

Registrar desempeño: Seleccione un empleado de la lista y escriba una observación sobre su rendimiento.

3.2 Gestionar mesas

Agregar mesa: Ingrese el número de mesa y su capacidad (ambos deben ser mayores a 0).

Ocupar/Liberar: Cambie el estado de una mesa existente entre LIBRE, OCUPADA o SUCIA.

3.3 Gestionar menú

Agregar plato: Ingrese ID, nombre, descripción y precio (> 0).

Ver platos: Muestra una lista completa de los platos disponibles con sus precios.

3.4 Gestionar inventario

Registrar ingrediente: Ingrese ID, nombre, unidad de medida y cantidad inicial.

Ver stock: Muestra la cantidad disponible de cada ingrediente en tiempo real.

3.5 Registrar pedido

El sistema le guiará para seleccionar una mesa libre y un mesero disponible. Luego podrá añadir platos del menú uno por uno. El sistema verificará automáticamente la disponibilidad de ingredientes antes de procesar el pedido.

3.6 Ver estado de la cocina

Muestra el número de pedidos actualmente en preparación y los que ya están listos para servir.

3.7 Generar factura

Seleccione un pedido registrado para imprimir su factura, que incluye ID, fecha y total.

3.8 Generar reporte de ventas

Muestra los 5 platos más vendidos durante la sesión actual, ordenados de mayor a menor.

4. Buenas Prácticas de Uso

Para una experiencia óptima, siga estas recomendaciones:

- **Use nombres reales:** El sistema admite tildes y la letra ñ (ej. José, María, Niño).
- **Verifique el inventario:** Registre ingredientes antes de crear platos para evitar errores al tomar pedidos.
- **Mesas libres:** Solo se pueden asignar pedidos a mesas con estado LIBRE.
- **Entradas numéricas:** Donde se pida un número, ingrese únicamente dígitos.
- **El sistema es tolerante a errores:** Si comete un error, el sistema le notificará y regresará al menú principal para reintentar.

■ Nota de seguridad:

El sistema valida todas las entradas y nunca se cerrará abruptamente. Incluso si ingresa datos incorrectos, podrá corregirlos y continuar sin perder su trabajo.