**Grupo Bunker Solutions:**

Alexandre Augusto Oliveira Queiroz

Bianca Gama Costa

Gabriel Santos da Rocha

João Vitor D'Arienzo Melo e Silva

Renato Hideo Kuramoto

**Arquitetura de Negócio**

**Cenários presentes no negócio:**

1. Departamento de compras
2. Departamento Financeiro
3. Estoque
4. Atendimento/balcão
5. Cozinha

**Cenário operacional:** Departamento financeiro da Mega Lancheteria.

**Nó operacional:** Gerente (Luiz Fernandes Sales da Silva) e proprietário do estabelecimento (Ricardo Lopes da Gama).

1. **Capacidade Operacional:** Controle do fluxo de caixa do estabelecimento.
2. **Capacidade Operacional:** Gestão e pagamento das contas a pagar do estabelecimento.
3. **Capacidade Operacional:** Gestão e pagamento das contas a receber do estabelecimento.
4. **Capacidade Operacional:** Contabilidade, efetua o cálculo das contas a pagar e receber do estabelecimento.
5. **Capacidade Operacional:** Planejamento Financeiro do local.
6. **Capacidade Operacional:** Gestão da folha de pagamento dos funcionários do estabelecimento.
7. **Capacidade Operacional:** Gestão e pagamento de todos os impostos do estabelecimento.

* **Subcapacidade Operacional**: Cumprimento das exigências tributárias do negócio.

**Cenário operacional:** Setor de Estoque do local

**Nó operacional:** Funcionários e o Gerente (Luiz Fernandes Sales da Silva)

1. **Capacidade Operacional:** Controle diário da validade dos produtos em estoque.

* **Subcapacidade** **Operacional:** Caso o produto estiver vencido, é enviado para troca ou descarte.
* **Subcapacidade Operacional**: Caso o produto estiver com a validade próxima, é colocado como prioridade no consumo.

1. **Capacidade Operacional:** Controle dos produtos perecíveis.

* **Subcapacidade Operacional:** Armazenar em recipientes adequados e datar quando o produto foi manipulado, junto com sua validade.

1. **Capacidade Operacional:** Contagem de itens em quantidade baixa no estoque.
2. **Capacidade Operacional:** Contagem de itens em quantidade alta no estoque.
3. **Capacidade Operacional:** Relatório de estoque.

**Como ele faz a reposição destes itens?**

**Cenário Operacional:** Atendimento/Balcão

**Nó operacional**: Atendentes

1. **Capacidade Operacional**: Recebimento de pedidos.
2. **Capacidade Operacional**: Entrega do pedido ao cliente.
3. **Capacidade Operacional**: Receber Pagamentos dos pedidos realizados.

* **Subcapacidade Operacional:** Realizar pagamentos via cartões.
* **Subcapacidade Operacional**: Realizar pagamentos em dinheiro.

**Cenário operacional:** Departamento de compras

**Nó operacional:** Gerente (Luiz Fernandes Sales da Silva)

1. **Capacidade Operacional:** Orçamento de mercadorias.

* **Subcapacidade operacional:** Retirada de produtos
* **Subcapacidade operacional:** Verificar as condições de pagamento.

1. **Capacidade Operacional:** Compra de mercadorias.

* **Subcapacidade operacional:** Consignado.
* **Subcapacidade operacional:** Compra de produtos em geral.

**Cenário operacional:** Cozinha

**Nó operacional:** Chef de Cozinha/Chapeiro/Ajudante

* **Capacidade Operacional:** Cortar legumes e carnes.
* **Subcapacidade operacional:** Colocar os produtos cortados em seus devidos locais e em recipientes.
* **Capacidade Operacional:** Realizar o preparo dos pratos do dia.
* **Subcapacidade operacional:** Para os pratos na chapa, é acionado o chapeiro para realizar o preparo.
* **Capacidade Operacional:** Montar o prato conforme o pedido do cliente.
* **Subcapacidade operacional:** Colocar o prato no local de coleta e acionar o atendente para direcionar o prato ao cliente.

Numerar as capacidades

Gráfico

Para cada capacidade vai colocando um no e uma entidade externa

Dfd para cada capacidade gerar um processo

Entidade externa

Nó operacional

Capacidades

Subcapacidades

Depósitos de dados são candidatos para serem tabelas