**Descritivo dos processos**

1. **Consultar pratos diários.**

**Evento:** O chefe de cozinha consulta pratos diários.

**Objetivo:** Iniciar o preparo dos pratos, referente a cada dia da semana.

**Trabalhadores Envolvidos:**

Chefe de Cozinha

1. O Chefe de Cozinha consulta qual é o prato do dia.
2. O Chefe de Cozinha verifica a disponibilidade dos produtos em estoque.
   * Caso a quantidade não seja suficiente, o gerente é informado e o prato não é feito.
3. O Chefe de Cozinha inicia o preparo do prato do dia escolhido pelo cliente.
4. **Atualizar cardápio**

**Evento:** Chefe de cozinha atualiza o cardápio.

**Objetivo:** Alterar informações referentes ao cardápio.

**Trabalhadores Envolvidos:**

Chefe de Cozinha

1. O Chefe de cozinha adiciona um produto novo no cardápio.
2. O Chefe de cozinha retira um produto do cardápio.
3. **Preparar pedido**

**Evento:** Cozinheiro recebe pedido.

**Objetivo:** Iniciar preparo dos pedidos.

**Trabalhadores Envolvidos:**

Cozinheiro

1. O Cozinheiro recebe o pedido do chefe de cozinha.
2. O Cozinheiro inicia o cozimento e o preparo dos pedidos.
3. O ajudante informa o tempo de preparo.
4. Ajudante informa ao balcão sobre o pedido caso seja solicitado.
5. Ajudante entrega pedido ao balcão.
6. **Consulta**

**Evento:** Consulta do pedido.

**Objetivo:** Checar se o pedido está correto.

**Trabalhadores Envolvidos:**

Cozinheiro

* 1. O Cozinheiro verifica se o pedido está correto;

Caso esteja errado, o pedido é corrigido, e é feito de novo seguindo  
as especificações do pedido.

1. **Ingredientes**

**Evento:** Falta de Ingrediente.

**Objetivo:** Informar e sinalizar falta de ingrediente e substituições.

**Trabalhadores Envolvidos:**

Cozinheiro

* 1. O Cozinheiro poderá informar possíveis substituições de ingredientes;

1.1 Caso falte algum ingrediente, o Cozinheiro poderá informar as possíveis substituições.