

<b>USE CASE:</b>	UC1: Efetuar pedido	
<b>DESCRIÇÃO:</b>	O cliente realiza um pedido através do ecrã tátil existente no restaurante, podendo consumir no local ou levar para casa.	
<b>CENÁRIOS:</b>	1 e 2	
<b>PRÉ-CONDIÇÃO:</b>	Ecrã operacional e ligado ao sistema.	
<b>PÓS-CONDIÇÃO:</b>	Pedido registado no sistema e comprovativo emitido	
<b>FLUXO NORMAL:</b>		
	1.	Cliente inicia pedido no ecrã tátil
	2.	Sistema exhibe menus e respetivos produtos
	3.	Cliente seleciona produtos
	4.	Sistema adiciona produtos ao pedido
	5.	Sistema apresenta o resumo do pedido e dá opção de personalizar produtos
	6.	Cliente não personaliza produtos
	7.	Sistema apresenta opção de criar nota
	8.	Cliente não adiciona nota
	9.	Sistema calcula o valor total do pedido e apresenta opções de pagamento
	10.	Cliente seleciona pagamento por MBWay
	11.	Sistema gera QR Code para pagamento
	12.	Cliente autoriza o pagamento no smartphone
	13.	Sistema confirma pagamento e solicita tipo de consumo (local / takeaway)
	14.	Cliente confirma tipo de consumo
	15.	Sistema regista o pedido e emite talão com número e tempo estimado
<b>FLUXO ALTERNATIVO:</b>	1	[Cliente personaliza produtos] (passo 6)
	6.1	Sistema apresenta ingredientes/substituições disponíveis
	6.2	Cliente altera ingredientes (com validação de alérgenos)
	6.3	Sistema atualiza pedido
	6.4	Regressa a 7
<b>FLUXO ALTERNATIVO:</b>	2	[Cliente adiciona nota] (passo 8)
	8.1	Cliente escreve instruções/opções especiais
	8.2	Sistema associa a nota ao produto ou ao pedido
	8.3	Regressa a 9
<b>FLUXO ALTERNATIVO:</b>	3	[Cliente seleciona pagamento por Cartão Bancário] (passo 10)
	10.1	Sistema solicita inserção do cartão e PIN
	10.2	Cliente insere PIN e confirma
	10.3	Regressa a 13
<b>FLUXO ALTERNATIVO:</b>	4	[Cliente seleciona pagamento por Dinheiro] (passo 10)
	10.1	Sistema solicita inserção do dinheiro
	10.2	Cliente insere o valor
	10.3	Sistema valida valor e devolve troco (se necessário)
	10.4	Regressa a 13

<b>USE CASE:</b>	UC2 Gerir Preparação de Pedido					
<b>DESCRIÇÃO:</b>	Os funcionários visualizam, preparam e gerem os pedidos recebidos pelo sistema.					
<b>CENÁRIOS:</b>	3					
<b>PRÉ-CONDIÇÃO:</b>	Um pedido foi atribuído ao posto do cozinheiro.					
<b>PÓS-CONDIÇÃO:</b>	Pedido concluído e marcado como "pronto para entrega"					
	Pedido reagendado com novo tempo de execução, filas atualizadas, cliente notificado.					
<b>FLUXO NORMAL:</b>						
	1.	Sistema apresenta a fila de pedidos com tempos estimados.				
	2.	Cozinheiro seleciona um pedido para iniciar preparação				
	3.	Sistema altera o estado do pedido para "em preparação"				
	4.	Cozinheiro prepara o pedido e marca como "pronto para entrega"				
	5.	Sistema atualiza o estado do pedido e remove-o da fila do posto				
	6.	Sistema notifica o cliente via display de que o pedido está pronto				
<b>FLUXO ALTERNATIVO:</b>	1	[Cozinheiro não consegue prosseguir a preparação] (passo 2)				
	2.1	Cozinheiro identifica que não é possível continuar a preparação				
	2.2	Cozinheiro solicita o ingrediente ao armazém através do sistema				
	2.3	Sistema confirma disponibilidade do ingrediente no armazém				
	2.4	Cozinheiro seleciona "Reagendar pedido" e define o novo tempo de execução				
	2.5	Sistema atualiza automaticamente a fila de pedidos no posto atual e nos demais postos afetados				
	2.6	Sistema recalcula os tempos estimados de todos os pedidos afetados				
	2.7	Sistema notifica o cliente do atraso no display com o novo tempo de confeção				
	2.8	Retorna a 4				
<b>FLUXO DE EXCEÇÃO:</b>	1	[Ingrediente indisponível em stock] (passo 2.3 - fluxo alternativo 1)				
	3.1	Sistema identifica que o ingrediente não existe no stock/armazém				
	3.2	Cozinheiro atualiza estado de pedido para "cancelado"				
	3.3	Sistema notifica o cliente via display de que o pedido não pode ser preparado				

<b>USE CASE:</b>	UC3 Consultar Indicadores de Desempenho				
<b>DESCRIÇÃO:</b>	Gestor consulta indicadores de faturação e desempenho				
<b>CENÁRIOS:</b>	4				
<b>PRÉ-CONDIÇÃO:</b>	Gestor autenticado na aplicação				
<b>PÓS-CONDIÇÃO:</b>	Indicadores apresentados ao gestor				
<b>FLUXO NORMAL:</b>					
	1.	Gestor acede à secção de Indicadores / Dashboard do sistema			
	2.	Sistema identifica automaticamente o restaurante ao qual o gestor está associado			
	3.	Sistema apresenta os indicadores de desempenho e faturação			
	4.	Gestor visualiza os dados e decide que nenhuma ação adicional é necessária			
<b>FLUXO ALTERNATIVO:</b>	1	[Gestor é gestor geral] (passo 2)			
	2.1	Sistema apresenta lista de restaurantes disponíveis			
	2.2	Gestor seleciona os restaurantes desejados			
	2.3	Sistema apresenta os indicadores dos restaurantes selecionados			
	2.4	Retorna a 3			
<b>FLUXO ALTERNATIVO:</b>	2	[Gestor analisa os dados e decide que ação é necessária] (passo 4)			
	4.1	Gestor resolve comunicar com todos os colaboradores			
	4.2	<<include>> UC4 Enviar Mensagem aos Colaboradores			

USE CASE:	UC4 Enviar Mensagem aos Colaboradores				
DESCRIÇÃO:	Gestores comunicam mensagens internas aos funcionários através dos displays do sistema.				
CENÁRIOS:	4				
PRÉ-CONDIÇÃO:	Gestor autenticado na aplicação				
PÓS-CONDIÇÃO:	Mensagem exibida em todos os displays dos postos de trabalho relevantes.				
FLUXO NORMAL:					
	1.	Gestor acede a opção de envio de mensagens no sistema			
	2.	Gestor digita o conteúdo da mensagem			
	3.	Gestor seleciona o(s) posto(s) de trabalho do restaurante ao qual está afeto			
	4.	Sistema envia a mensagem para os displays dos postos de trabalho selecionados			
	5.	Mensagem é exibida em tempo real nos displays e armazenada no histórico			
FLUXO ALTERNATIVO:	1	[Gestor Geral envia mensagem para vários restaurantes] (passo 3)			
	2.1	O sistema deteta que se trata de um Gestor Geral (perfil multi-loja)			
	2.2	Gestor seleciona um ou vários restaurantes da lista disponível			
	2.3	Regressa a 4			

USE CASE:	UC5 Entregar pedido		
DESCRIÇÃO:	Funcionário realiza a entrega de um pedido ao cliente, garantindo que o pedido seja entregue no local certo		
CENÁRIOS:	5		
PRÉ-CONDIÇÃO:	Pedido finalizado, pago e pronto para entrega		
PÓS-CONDIÇÃO:	Pedido entregue ao cliente e estado atualizado no sistema		
FLUXO NORMAL:			
	1.	Sistema apresenta o pedido como “Pronto para entrega” na interface do atendente e no display público	
	2.	Atendente entrega o pedido e muda estado para "Entregue"	
	3.	Sistema atualiza estado e remove o pedido da lista de entregas e registra o evento no histórico	