Análisis de Requisitos

El restaurante tiene varias sucursales, cada una con su domicilio, teléfono y un identificador único de sucursal. Cada sucursal cuenta con varios empleados, quienes tienen un identificador único basado en su DNI, además de su nombre, apellidos, teléfonos, puesto (como cajero, mesero, chef, etc.), salario y una contraseña para acceder al sistema. Un empleado trabaja en una única sucursal, pero una sucursal puede tener varios empleados.

Cada sucursal posee una caja donde se guardan las ganancias del día, y esta caja es gestionada por uno o más empleados con el puesto de cajero. En el restaurante se ofrecen varios platos, de los cuales se almacenarán su nombre, descripción, precio, tipo de plato (entrada, principal, postre, etc.) e identificador de plato. Los platos están compuestos por varios ingredientes, y para cada ingrediente se almacenará su nombre, tipo (verdura, carne, especia, etc.), costo e identificador de ingrediente. Un ingrediente puede ser suministrado por varios proveedores, y un proveedor puede suministrar varios ingredientes. Para cada proveedor se almacenará su nombre, dirección, teléfono y RUC.

Los clientes pueden hacer reservas en el restaurante. Para los clientes se almacenará su nombre, apellidos, domicilio, teléfono y DNI. Un cliente puede tener varias reservas, pero una reserva pertenece a un único cliente. Cada reserva incluirá la fecha y hora, el número de personas, el identificador del cliente y el identificador de la mesa reservada. El restaurante tiene varias mesas, de las cuales se almacenará el número de mesa, capacidad y ubicación (interior, terraza, etc.). Una mesa pertenece a una única mesa, pero una rserva puede tener varrias mesas.

Los meseros realizan los pedidos, cada uno tiene un identificador único basado en su DNI y una contraseña. Un mesero puede tener asignadas varias mesas, pero cada mesa solo puede ser atendida por un único mesero. Cada pedido realizado en el restaurante tendrá una fecha y hora, el identificador de la mesa, el identificador del mesero que tomó el pedido y un identificador de pedido. Un pedido puede incluir varios platos. Para cada pedido se genera una factura, y para la factura se almacenará la fecha, el identificador del pedido, el monto total, la propina, el método de pago y el identificador de la factura.

El restaurante puede organizar o participar en eventos relacionados con sus actividades. Para cada evento se almacenará el nombre, fecha, lugar, descripción, identificador de sucursal e identificador de evento. Un evento puede estar relacionado con varios platos. El restaurante puede ofrecer promociones, y para cada promoción se almacenará la descripción, fecha de inicio, fecha de fin, descuento e identificador de promoción. Una promoción puede aplicarse a varios platos.

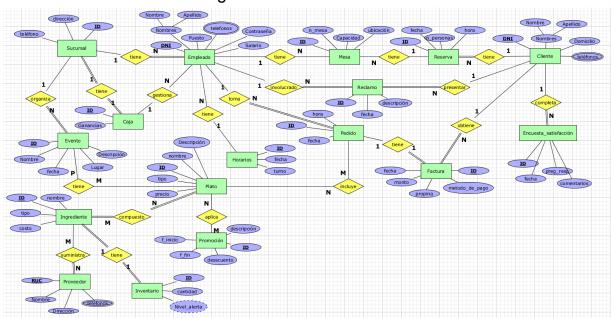
Los clientes pueden presentar reclamos, y para cada reclamo se almacenará la fecha, descripción, identificador de cliente, identificador de empleado involucrado e identificador de reclamo.

El sistema debe generar reportes de las ganancias del día, ganancias totales y ganancias netas, estas últimas calculadas restando los costos de los ingredientes y los salarios de los empleados. El sistema debe contar con un control de inventario para gestionar el stock de

ingredientes y alertar sobre niveles bajos de inventario. Además, se debe permitir la gestión de horarios de trabajo de los empleados, incluyendo la planificación de turnos.

El sistema debe soportar diversos métodos de pago como tarjeta y efectivo. También debe incluir un sistema de notificaciones para reservas confirmadas, eventos y promociones. Para mejorar el servicio, se deben realizar encuestas de satisfacción a los clientes después de su visita y analizar el feedback recibido.

Diagrama Entidad - Relación



Modelo Relacional

