

SISTEMA PARA UM RESTAURANTE

Definir uma modelagem para um sistema de um restaurante.

Este restaurante não trabalha com buffet, apenas pratos que estão previstos em seu cardápio.

1 – Deve ter o registro do prato(s) vendido(s), bebidas e forma de pagamento utilizado;

- Prever que deve constar (opcionalmente) com os 10% referente ao serviço de garçom;
- Prever que uma venda pode ter vários pratos e bebidas;
- Prever que pode ser inserido um desconto sobre o valor total da venda (a critério do atendente).

2 – Este mesmo sistema deve ter um detalhamento de cada prato, informando seus ingredientes com a devida quantidade, para controle de consumo e estoque.

Por exemplo, caso seja feita a compra de um prato de ala-minuta:

| | |
|-----------|----------|
| -- Arroz | 0,250 KG |
| -- Batata | 0,200 KG |
| -- Carne | 0,300 KG |
| -- Feijão | 0,190 KG |

Com isso será possível planejar o preço de custo de um prato conforme o valor de compra de cada produto (matéria-prima) dos seus ingredientes.