

Laurel

10/09/2021

Integrantes:

Tomás Herceg Álvaro Navarro Javiera Naranjo Scarlett Ojeda

Casos de uso

> Caso de uso: Tomar un pedido

Actores: Cliente (iniciador), mesero

Propósitos: Generar una venta de comida en el local

Tipo: Primario Precondición:

Resumen: El cliente llega al restaurante para solicitar un plato de comida del menú. El mesero va a atenderlo e ingresa su pedido al sistema identificando la mesa que se atendió. El administrador, cocinero y bartender reciben el pedido y elaboran su parte, una vez listo el mesero va a buscar el pedido y se lo va a entregar al cliente. El cliente se sirve y al terminar el mesero va a cobrar el monto de su pedido. El cliente efectúa el pago ya sea en efectivo o con tarjeta. El sistema registra la venta y se le entrega la boleta al cliente.

Curso normal de eventos:

- 1. Este caso de uso comienza cuando un cliente va al restaurante a realizar un pedido.
- 2. El mesero le muestra la carta al cliente.
- 3. El cliente realiza el pedido.
- 4. El mesero hace uso de la aplicación para enviar los detalles del pedido a la cocina, bartender y administrador.
- 5. La cocina realiza el pedido junto con el bartender.
- 6. El mesero le lleva la comida al cliente.
- 7. El cliente paga con efectivo, transferencia, débito o crédito.
- 8. El sistema registra la venta
- 9. Se le entrega la boleta al cliente.

> Caso de uso: Cancelar un pedido

Actores: Cliente (iniciador), mesero

Propósitos: Cancelar un pedido

Tipo: Primario Precondición:

Resumen: El cliente llega al restaurante para solicitar un plato de comida del menú. El mesero va a atenderlo e ingresa su pedido al sistema identificando la mesa que se atendió. El administrador, cocinero y bartender reciben el pedido y empiezan a elaborar su parte. El cliente se arrepiente de su pedido y decide cancelarlo avisando al mesero. El mesero borra el pedido de la aplicación y avisa al administrador, cocineros y bartender. El cliente se va.

Curso normal de eventos:

- 1. Este caso de uso comienza cuando un cliente va al restaurante a realizar un pedido.
- 2. El mesero le muestra la carta al cliente.
- 3. El cliente realiza el pedido.
- 4. El cliente se arrepiente del pedido.
- 5. El mesero mediante la aplicación le avisa a la cocina y al bartender.
- 6. El mesero elimina el pedido.
- 7. El cliente se va.