* Gestión de Clientes:

Registrar y almacenar información de los clientes (nombre, dirección, teléfono).

Permitir a los clientes realizar reservas para mesas.

Permitir a los clientes hacer pedidos de platos.

* Gestión de Empleados:

Registrar y almacenar información de los empleados (nombre, cargo).

Permitir a los empleados gestionar pedidos y generar facturas para los clientes.

* Gestión de Reservas:

Registrar reservas con fecha y hora específica.

Confirmar y cancelar reservas.

Verificar la disponibilidad de mesas para una fecha específica.

* Gestión de Mesas:

Registrar y almacenar información de las mesas (capacidad, ubicación).

Asignar mesas a reservas de acuerdo con la disponibilidad.

* Gestión de Pedidos:

Registrar y almacenar información de los pedidos realizados por los clientes.

Agregar y eliminar platos en un pedido.

Calcular el total del pedido basado en los platos seleccionados.

* Gestión de Platos y Menús:

Registrar y almacenar información de los platos (nombre, ingredientes).

Permitir al sistema verificar la disponibilidad de cada plato.

Agregar y eliminar platos en el menú del restaurante.

Listar platos disponibles en el menú.

* Gestión de Ingredientes:

Registrar y almacenar información de los ingredientes (nombre, cantidad, unidad de medida).

Descontar cantidades de ingredientes al ser utilizados en los platos.

Verificar el stock disponible de cada ingrediente.

* Generación de Comprobantes:

Registrar información de las facturas (fecha, total).

Generar comprobantes de pago para cada pedido realizado por un cliente.

Mostrar detalles de la factura al cliente.

* Gestión de Transacciones:

Procesar transacciones de pago para los pedidos de los clientes.

* Gestión de Inventario:

Asignar cantidades de ingredientes a platos específicos.

Modificar la cantidad de ingredientes en el inventario.

Mostrar la cantidad actual de cada ingrediente disponible.