ESPECIFICACIÓN

ÉPICA

Como encargado necesito gestionar los pedidos de mi restaurante para aumentar la velocidad y la calidad de la atención a los clientes.

FUNCIONALIDAD #1: Acceso a la aplicación

Descripción

сомо	Mozo / Cocinero
NECESITO	Acceder a la aplicación
PARA	Hacer uso de las funcionalidades que la misma provee

#1		Comentarios
	El usuario ingresa su número de DNI y la contraseña.	Los caracteres de la contraseña no se deben ver al momento del ingreso. Los usuarios deben estar previamente registrados.
	La aplicación verifica los datos ingresados	
	Si la contraseña introducida es correcta, la aplicación da acceso a las funcionalidades.	
	Si la contraseña introducida es incorrecta, la aplicación muestra un mensaje de error.	

FUNCIONALIDAD #2: Registrar un pedido

Descripción

сомо	Mozo
NECESITO	Registrar un pedido
PARA	Informar de forma eficiente al cocinero cuáles son los ítems que debe preparar

#2		Comentarios
	El mozo selecciona la opción Crear nuevo pedido	
	El mozo ingresa el número de mesa en la cual se encuentran los comensales.	
	La aplicación muestra la carta del restaurante.	La carta consiste en un listado de productos en donde se informa el precio unitario de cada uno.
	Por cada producto solicitado, el mozo selecciona la comida/bebida.	Para agregar una unidad de un producto se debe hacer click en el mismo. No se podrán eliminar ítems del pedido ya agregados.
	La aplicación muestra el listado de ítems actuales que conforman el pedido.	El listado debe visualizarse simultáneamente con la carta.
	Si un comensal desea indicar alguna especificación relativa a la preparación del pedido, el mozo debe indicarla a modo de observación.	
	El mozo finaliza la creación del pedido.	
	La aplicación crea el pedido e indica cada uno de los ítems del pedido en estado "Pendiente".	Para cada ítem se debe guardar el precio vigente.

FUNCIONALIDAD #3: Indicar ítem en estado "Listo"

Descripción

сомо	Cocinero
NECESITO	Indicar un ítem en estado "Listo"
PARA	Notificar al mozo de tal situación y agilizar el retiro del ítem listo

#3		Comentarios
	La aplicación muestra un listado de todos los pedidos que poseen al menos un ítem en estado "Pendiente".	Por cada pedido que posea al menos un ítem en estado "Pendiente", se debe indicar por cada ítem que lo constituya: nombre y estado. Además se debe visualizar la observación del pedido.
	El cocinero selecciona el ítem y lo indica como listo.	
	Si todos los ítems del pedido están en estado "Listo", el pedido se elimina del listado.	
	La aplicación cambia el estado del ítem seleccionado a "Listo".	

FUNCIONALIDAD #4: Listar pedidos vigentes

Descripción

СОМО	Mozo
NECESITO	Visualizar un listado de pedidos vigentes
PARA	Conocer la cantidad de pedidos que están siendo gestionados a la vez por el restaurante en cada momento de tiempo

;	#4		Comentarios
		efectuados en el día y que no se encuentren	Por cada pedido se deben mostrar los ítems que lo conforman, la mesa y el mozo que creó el pedido.

FUNCIONALIDAD #5: Registrar cobro de un pedido (OPCIONAL)

Descripción

СОМО	Mozo
NECESITO	Registrar el cobro de un pedido
PARA	Poseer información acerca de las ventas realizadas por el restaurante

Escenario

#5		Comentarios
	El mozo selecciona un pedido del listado de pedidos vigentes.	
	El mozo solicita el cobro del pedido.	
	La aplicación calcula y muestra el total a cobrar.	
	El mozo confirma el cobro.	
	La aplicación marca el pedido como cobrado y guarda el total cobrado.	
	La aplicación elimina del listado de pedidos vigentes al pedido en cuestión.	

Permisos

Sólo los mozos pueden: registrar pedidos, consultar pedidos cobrados, registrar el cobro de un pedido y visualizar listado de pedidos vigentes.

Sólo los cocineros pueden marcar ítems en estado "Listo".

Reglas de negocio globales

Los pedidos son atendidos por un mozo en una mesa.

Un pedido no puede cambiar de mozo.

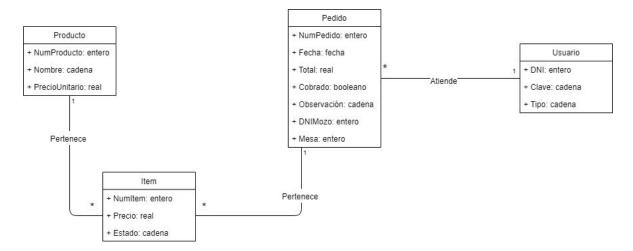
Los mozos pueden atender cualquier mesa.

Las mesas están identificadas por un número.

No se puede cobrar parcialmente un pedido.

De cada usuario se debe conocer: dni , contraseña, y tipo (mozo o cocinero).

Diagrama de clases



Tablas de base de datos

Productos

NumProducto	Nombre	PrecioUnitario
-------------	--------	----------------

Pedidos

NumPedido	Fecha	Total	Cobrado	Observación	DNIMozo	Mesa
-----------	-------	-------	---------	-------------	---------	------

Items de Pedidos

Numitem	NumPedido	NumProducto	Precio	Estado
---------	-----------	-------------	--------	--------

Usuarios

DNI C	Clave	Tipo
-------	-------	------

Consideraciones para la resolución

- 1. Definir las clases correspondientes al diseño planteado.
- 2. Diseñar páginas fáciles de usar, comprensibles y agradables para el usuario.
- 3. Para ingresar y mostrar datos utilizar los controles apropiados.
- 4. Usar Flask para manejar desde la aplicación los datos almacenados en la base de datos.
- 5. Verificar la validez de los datos (fechas, números, etc.) ingresados y de los datos que se almacenan en la base de datos.
- 6. La contraseña por defecto de los usuarios cargados es el dni.
- Las contraseñas de los usuarios se deben almacenar cifradas por razones de seguridad. Para cifrar las contraseñas utilizar el código provisto en https://github.com/fedegsancheza/POO/tree/master/Cifrado