

Requisitos Funcionais para um Sistema de Gerenciamento de Restaurantes

1. Gestão de Cardápio

RF001: O sistema deve permitir o cadastro de pratos e bebidas com nome, descrição, preço e categoria.

RF002: O sistema deve permitir a atualização e exclusão de itens do cardápio.

RF003: O sistema deve permitir marcar itens como indisponíveis.

2. Gestão de Pedidos

RF004: O sistema deve permitir a criação de pedidos por mesa ou por cliente (para delivery/retirada).

RF005: O sistema deve registrar os itens pedidos, quantidade, observações e tempo estimado de preparo.

RF006: O sistema deve permitir o acompanhamento do status do pedido (ex: em preparo, pronto, entregue).

RF007: O sistema deve permitir o cancelamento de pedidos, com registro do motivo.

3. Gestão de Mesas

RF008: O sistema deve permitir o cadastro e a visualização de mesas disponíveis, ocupadas ou reservadas.

RF009: O sistema deve permitir a transferência de pedidos entre mesas.

RF010: O sistema deve controlar a ocupação das mesas em tempo real.

4. Gestão de Pagamentos

RF011: O sistema deve calcular automaticamente o valor total do pedido, incluindo taxas ou descontos.

RF012: O sistema deve registrar o método de pagamento (dinheiro, cartão, pix, etc.).

RF013: O sistema deve permitir a divisão de conta entre clientes.

5. Gestão de Reservas

RF014: O sistema deve permitir o agendamento de reservas por data, hora, número de pessoas e nome do cliente.

RF015: O sistema deve enviar confirmação de reserva por e-mail ou SMS (se integrado).

6. Gestão de Usuários e Acessos

RF016: O sistema deve permitir o cadastro de usuários com diferentes níveis de acesso (ex: garçom, gerente, caixa).

RF017: O sistema deve exigir autenticação para acesso a áreas restritas.

RF018: O sistema deve registrar logs de acesso e operações realizadas por cada usuário.

7. Relatórios e Análises

RF019: O sistema deve gerar relatórios de vendas por período, item, mesa e atendente.

RF020: O sistema deve gerar relatórios de desempenho dos atendentes e tempo médio de atendimento.

RF021: O sistema deve permitir exportação de relatórios em PDF ou Excel.

8. Integração com Delivery e Aplicativos Externos

RF022: O sistema deve permitir integração com aplicativos de delivery (iFood, Rappi, Uber Eats etc.).

RF023: O sistema deve consolidar pedidos recebidos via plataformas externas.

9. Controle de Estoque

RF024: O sistema deve permitir o cadastro de ingredientes e produtos em estoque.

RF025: O sistema deve atualizar o estoque automaticamente com base nos pedidos realizados.

RF026: O sistema deve gerar alertas de baixo estoque.

10. Configurações Gerais

RF027: O sistema deve permitir personalização do layout do cardápio e logotipo do restaurante.

RF028: O sistema deve permitir configuração de horários de funcionamento.