

## 1. Introdução

Este texto tem como objetivo detalhar os requisitos para o desenvolvimento de um sistema de gerenciamento para um restaurante. O sistema permitirá o controle de cardápios, estoque, pedidos, mesas, reservas, eventos e a gestão de funcionários com suas respectivas hierarquias e funções.

## 2. Requisitos Funcionais

### 2.1. Cadastro e Gerenciamento de Funcionários

Cadastro de todos os funcionários com dados pessoais e profissionais.

Definição de hierarquias e permissões:

Gerente: Responsável pela administração geral do restaurante, controle financeiro e gestão de equipe.

Chef de Cozinha: Supervisiona a cozinha, elabora o cardápio e gerencia a equipe de cozinha.

Subchef: Auxilia o chef na coordenação das atividades da cozinha.

Cozinheiro: Responsável pelo preparo dos pratos de acordo com as receitas padronizadas.

Auxiliar de Cozinha: Presta suporte no preparo dos ingredientes e na limpeza da cozinha.

Garçom: Atende os clientes, anota pedidos e entrega os pratos e bebidas.

Barman: Prepara e serve bebidas no bar.

Recepcionista: Gerencia reservas, recepciona os clientes e organiza a ocupação das mesas.

Auxiliar de Limpeza: Mantém a limpeza e organização do espaço.

Controle de acesso ao sistema baseado nas funções de cada funcionário.

Registro de escala de trabalho e turnos.

### 2.2. Controle de Cardápio e Estoque

Cadastro e edição de itens do cardápio.

Atualização automática da disponibilidade dos pratos conforme o estoque.

Notificação quando um ingrediente atingir um nível crítico no estoque.

Relatórios de consumo de ingredientes.

O cardápio é composto por:

Entradas: Saladas variadas, sopas, bruschettas, carpaccio.

Petiscos: Tábua de frios, bolinhos de bacalhau, pastéis variados, camarão empanado.

Pratos Principais: Carnes grelhadas, peixes e frutos do mar, massas artesanais, risotos, pratos vegetarianos.

Sobremesas: Tortas, mousses, sorvetes, petit gâteau.

Bebidas: Refrigerantes, sucos naturais, vinhos, cervejas artesanais, drinks especiais, coquetéis.

### 2.3. Controle de Pedidos

Registro de pedidos por mesa e por cliente.

Associação dos pedidos aos itens do cardápio disponíveis.

Controle de status do pedido (em preparo, pronto, entregue).

Impressão automática dos pedidos na cozinha e no bar.

### 2.4. Gerenciamento de Mesas

Cadastro de mesas com especificações (interna, externa, VIP).

Visualização do status das mesas (livre, ocupada, reservada).

Registro e acompanhamento dos clientes por mesa.

### 2.5. Controle de Reservas e Eventos

Agendamento de reservas por cliente, com data, horário e mesa.

Gerenciamento de eventos especiais com alocação de espaço e recursos.

Confirmação automática de reservas com base na disponibilidade.