Il progetto prevede la realizzazione di un applicativo per la gestione della sala di un ristorante/pizzeria. L’idea nasce da uno di noi che, lavorando in una pizzeria come cameriere, si è trovato ad interagire con uno di questi applicativi e abbiamo pensato di poterne riprodurne uno personalizzato che preveda, considerato anche il periodo particolare che stiamo vivendo, anche la possibilità di gestire azioni atte alla sicurezza dei clienti.

Dopo un’analisi del progetto, di seguito abbiamo stilato le principali problematiche e caratteristiche:

1. **Tavoli**

I tavoli fisici del ristorante sono un numero prestabilito e vengono identificati con una numerazione crescente.

Inoltre i tavoli possono essere uniti e divisi all’occorrenza e, quando viene chiuso l’applicativo, vengono rimessi nella configurazione iniziale decisa dal ristorante.

I tavoli sono classificati con dei colori che evidenziano il loro stato:

* VERDE: disponibile
* ROSSO: occupato(dopo la prima comanda)
* GIALLO: da pulire/sanificare
* NERO: non disponibile(per distanziamento sociale, etc.)

Il cameriere può cambiare lo stato del tavolo attraverso l’applicazione.

Ogni tavolo ha inoltre associato un recapito telefonico e un nominativo di una delle persone presenti (obbligatoria per la chiusura del tavolo).

1.1  **Salvataggio dati clienti**

I dati dei clienti(nominativo, recapito telefonico) che hanno frequentato il locale vengono memorizzati in un database in modo automatico alla chiusura del tavolo al momento del conto. I dati vengono mantenuti in un database per almeno due settimane e periodicamente eliminati in automatico dal programma.

I dati relativi ai clienti possono essere letti dall’applicazione, cosi da poterne tenere traccia e poterli ricontattare in caso di bisogno.

1. **Menù del locale**

Il cameriere, al momento dell’ordinazione, può segnare ad ogni tavolo i piatti presenti nel menù previsto dal locale(antipasti, primi terra/mare, secondi terra/mare, pizze, dessert, bevande) ognuno dei quali ha un costo associato.

Inoltre il locale può decidere di aggiungere e togliere piatti al menù, per esempio per uno speciale del giorno.

L’applicativo prende i piatti da un database associato al menù contenente anche i vari costi.

1. **Ordini**:

Il cameriere può effettuare le seguenti azioni sulle ordinazioni prese ad ogni tavolo:

* Aggiungere comande associate al tavolo
* Aggiungere/togliere su richiesta ingredienti ai piatti(con aggiornamento del costo)
* Aggiungere/togliere commenti associati ai piatti(es: direttive per la cucina)
* Confermare la comanda(viene inviata a cucina/pizzeria/bar)

1. **Conto**

L’applicazione permette anche di chiudere il tavolo quando il cliente vuole pagare, visualizzando il conto ed evidenziando il tavolo come da pulire/sanificare.

Alla chiusura del tavolo i suoi dati(data, recapito telefonico e nominativo) vengono salvati su un database(tenuti in memoria per almeno 1 mese).

**Possibili idee aggiuntive e dubbi:**

**-** Utilizzo dei database e pattern architetturali(Mapper, Business logic)

- Possibilità di aggiungere un sistema di prenotazioni e possibilità di gestirle mediante l’app.

17/12/2020, Francesco Fantechi, Francesco Bettazzi, Gianni Moretti