

Proyecto Restaurante

**Integrantes: Jazmin
Benitez, Luciano Pardo,
Franco Orellano.**

INDICE:

DESCRIPCION DEL CASO: Páginas 3-4

LISTADO DE FUNCIONES: Páginas 4-5

CASO DE USO GENERAL: Página 6

CURSO NORMAL DE EVENTOS: Páginas 7-13

DESCRIPCIÓN DEL CASO:

El restaurante “Andes de Sabores” es un establecimiento gastronómico de comida tradicional argentina ubicado en el corazón del centro comercial de Maipú, Mendoza. Su propuesta se basa en ofrecer platos caseros típicos. El local cuenta con una capacidad operativa para atender a 20 mesas, lo que representa hasta 80 comensales en simultáneo, en horario corrido desde las 12:00 hasta las 23:00.

La estructura del equipo incluye una plantilla de 11 empleados distribuidos en diferentes roles:

- 1 Gerente general, encargado de la supervisión general del restaurante, compras de insumos, gestión del personal y revisión de la facturación.
- 3 Cocineros, responsables de la preparación de los platos.
- 6 Meseros, encargados de tomar pedidos, atender a los clientes, servir los platos y gestionar la comunicación con la cocina.
- 1 Cajero, que se ocupa de cobrar, emitir facturas y llevar los registros contables diarios.

Actualmente, todas las operaciones del restaurante se llevan a cabo de manera manual, lo cual ha generado una serie de dificultades recurrentes que afectan la calidad del servicio, la eficiencia interna y la capacidad de toma de decisiones. Entre los principales problemas se identifican:

-1. Toma de pedidos desorganizada:

Los meseros registran los pedidos utilizando papel y birome. Este sistema informal presenta varios inconvenientes como por ejemplo: hojas extraviadas o ilegibles, lo que genera confusión en la cocina; los pedidos a veces no se entregan en orden, y otros se duplican o se olvidan, etc.

-2. Retrasos en el servicio:

Debido a la falta de un sistema centralizado, los cocineros no tienen una vista clara ni en tiempo real del orden de llegada de los pedidos. Esto ha generado: Retrasos frecuentes en la entrega de platos, confusiones sobre prioridades, quejas por parte de clientes y demás.

-3. Registros en papel que dificultan la gestión:

La información contable y operativa del restaurante se encuentra dispersa en carpetas, hojas sueltas o cuadernos. Esto incluye: Registro de ventas y facturación, control de pagos y arqueo de caja, notas de compras de ingredientes. Esto ralentiza el acceso a la información y dificulta la generación de reportes.

-4. Falta de control de inventario:

No se lleva ningún sistema de stock de insumos. Esto provoca dos situaciones recurrentes: Desabastecimiento inesperado, lo que obliga a retirar platos del menú durante el servicio, y exceso de compras, que se traduce en ingredientes vencidos o desperdicio de alimentos.

-5. Menú rígido y obsoleto:

El menú del restaurante es físico, impreso y plastificado. Esto genera problemas como:

- Dificultad para modificar precios o platos según disponibilidad.
- Imposibilidad de ofrecer promociones temporales o sugerencias del día.
- Dependencia de volver a imprimir menús completos cada vez que se desea cambiar algo.

OBJETIVO PRINCIPAL:

El objetivo principal del sistema es proveer una gestión eficiente en las operaciones del restaurante agilizando tiempo, orden y almacenamiento.

OBJETIVOS PARTICULARES:

- Gestión de pedidos, permitiendo a clientes/empleados ingresar, modificar o eliminar pedidos.
- Control de Inventario, se gestionarán los ingredientes para evitar inconvenientes relacionados con la cantidad de stock disponible.
- Facturaciones, el sistema proveerá las facturas correspondientes a los pedidos y las diversas formas de pago.
- Informe de ventas, se realizarán con el fin de que el administrador tenga un análisis de las mismas.

LISTADO DE FUNCIONES:

Usuario: Administrador (dueño del restaurante y del sistema)

Ref	Función	Tipo
F1	Inicia sesión con contraseña	Evidente
F2	Controla el stock de productos e ingredientes	Evidente
F2.1	Actualiza automáticamente el inventario al registrar ventas o compras	Oculta
F3	Genera el informe de ventas	Evidente
F4	Registra clientes/empleados otorgando los registros correspondientes	Evidente
F5	Crea un mapa de restaurante con la cantidad de mesas disponibles	Evidente
F6	Crea el Menú	Evidente
F6.1	Agrega, modifica o elimina productos/precios	Evidente
F6.2	Impone descuentos o promociones	Evidente
F6.3	Crea el QR del Menú	Evidente

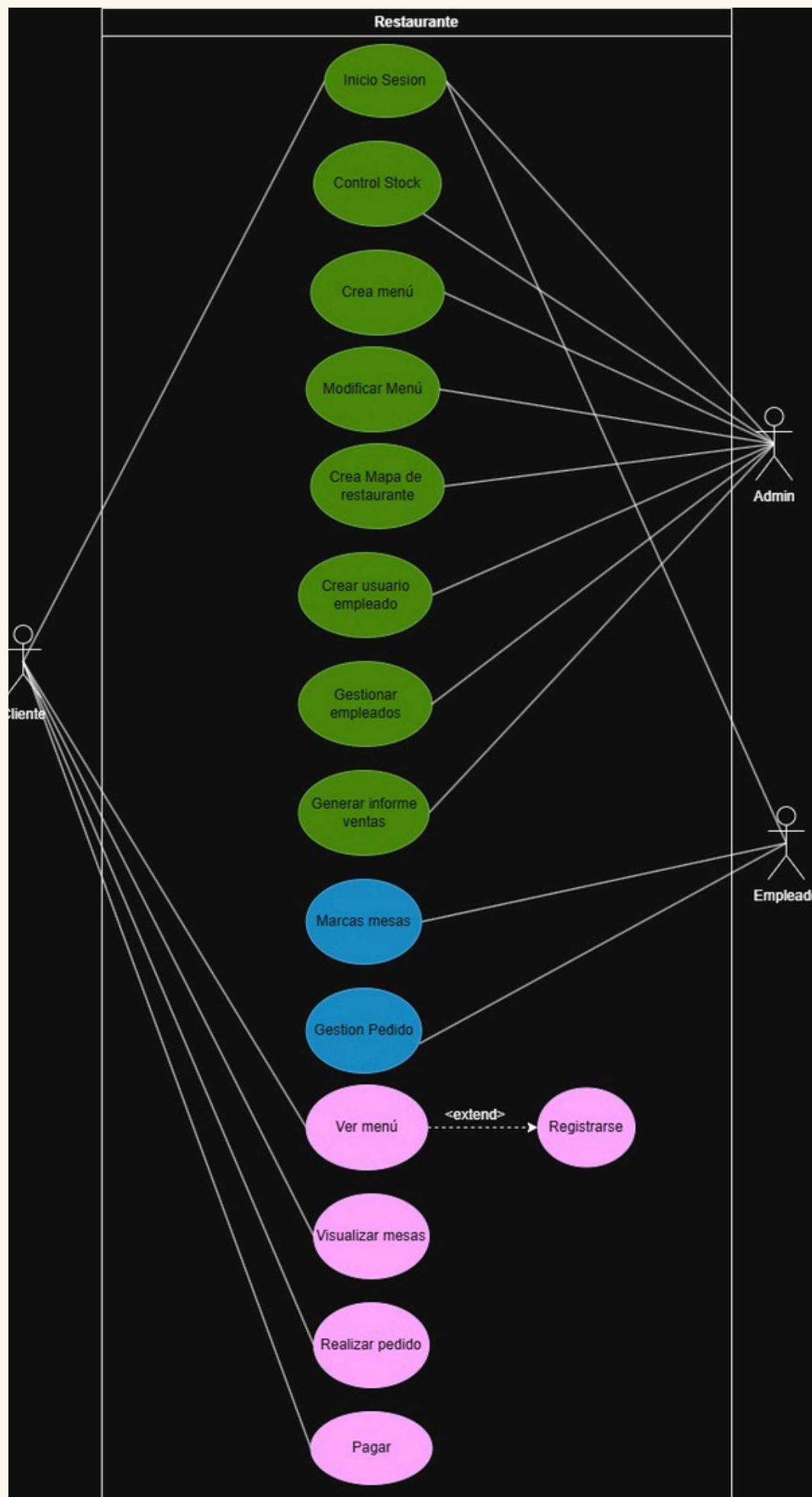
Usuario: Empleado

Ref	Función	Tipo
F1	Inicia sesión con usuario y contraseña	Evidente
F2	Marca mesas como disponibles u ocupadas	Evidente
F3	Modifica o elimina pedido	Evidente
F4	Aplica los descuentos o promociones	Oculta
F5	Proporciona los medios de pago	Evidente

Usuario: Cliente

Ref	Función	Tipo
F1	Ver menú	Evidente
F2	Registrarse o Iniciar Sesión	Evidente
F2.1	Visualizar mesas (disponibles y ocupadas)	Evidente
F3	Realizar, modificar o eliminar pedido	Evidente
F4	Calcula el precio del pedido actual	Evidente
F5	Visualiza el tiempo de demora	Evidente
F6	Se registra el pago	Oculta

CASO DE USO GENERAL



CURSO NORMAL DE EVENTOS

• ADMINISTRADOR

Caso de uso: Inicio de Sesión
Flujo de eventos del caso de uso "Inicio de sesión"

ACTOR	SISTEMA
1. Se inicia cuando el administrador ingresa al sistema	2. Se pide usuario y contraseña
3. Ingresa usuario y contraseña	4. Valida los datos ingresados
5. Accede al sistema	

Caminos alternativos

Alternativa 1(evento 4): El usuario o contraseña ingresados no son válidos por lo que se pide ingresarlos nuevamente.

Alternativa 2(evento 4):El administrador no figura en la base de datos.

Caso de uso: Crear Usuario Empleado
Flujo de eventos del caso de uso "Crear Usuario Empleado"

ACTOR	SISTEMA
1.Se inicia cuando el administrador desea agregar un nuevo usuario de empleado al sistema.	2.Ofrece un formulario para ingresar los datos del nuevo empleado.
3.Ingresas los datos requeridos: nombre completo, correo electrónico, nombre de usuario, contraseña inicial, cargo del empleado.	4.Valida que todos los datos estén ingresados y guarda la información en la base de datos. 5.Muestra un mensaje de confirmación indicando que el usuario fue creado correctamente.

Caminos alternativos

Alternativa 1(evento 4): El administrador no llenó todo los campos requeridos y deberá llenar todos los campos para continuar.

Alternativa 2(evento 4): Empleado ya registrado en el sistema por lo que no se puede volver a registrar a ese empleado ya que está ingresando los mismos datos.

Caso de uso: Control Stock

Flujo de eventos del caso de uso "Control Stock"

ACTOR	SISTEMA
1. Se inicia cuando el administrador desea controlar el stock.	2. Muestra la lista actual de productos o insumos registrados incluyendo cantidades disponibles.
3. El administrador puede realizar distintas acciones sobre el stock: <ul style="list-style-type: none"> • Consultar detalles de un producto específico. • modificar la cantidad disponible de un producto. • registrar la entrada de nuevo stock. • registrar la salida de productos. 	4. Registrará todos los movimientos en el historial de stock(Fecha, hora, cantidad, tipo de movimiento, usuario que lo realizó).
Caminos alternativos	
Alternativa 1(evento 3): Consulta rápida: permitirá filtrar o buscar productos por nombre, categoría o código.	
Alternativa 2(evento 3): El administrador ingresa un producto que no está en la base de datos y el sistema le pide que revise si lo que busca está escrito correctamente(nombre,código,categoría).	

Caso de uso: Crear Menú.

Flujo de eventos del caso de uso "Crear Menú"

ACTOR	SISTEMA
1. Se inicia cuando el administrador desea crear el menú o modificarlo.	2. El sistema muestra un formulario para ingresar los detalles del nuevo menú.
3. Completa los campos requeridos: nombre del menú, descripción(opcional),etc.	4. El sistema permite agregar platos o productos al menú. 5. Se muestra un mensaje de que el menú fue creado con éxito.
Caminos alternativos	
Alternativa 1: Utilizar un menú creado previamente: el administrador puede seleccionar un menú creado previamente para volver a usarlo o modificarlo.	

Caso de uso: Modificar Menú.

Flujo de eventos del caso de uso "Modificar Menú".

ACTOR	SISTEMA
1.Se inicia cuando el administrador selecciona la opcion de modificar menú.	2.El sistema muestra la lista de menús existentes.
3. El administrador selecciona el menú que desea modificar.	4. El sistema muestra los detalles actuales del menú: img, nombre, precio,detalles.
5. El administrador edita uno o mas campos del menú.	6. El sistema valida que los cambios sean correctos.
Caminos alternativos	
Alternativa 1 (Evento 5): El administrador borra o deja en blanco campos como el nombre del menú o el precio.	

Caso de uso: Crear Mapa de Restaurante

Flujo de eventos del caso de uso "Crear Mapa de Restaurante"

ACTOR	SISTEMA
1.Se inicia cuando el administrador desea crear o gestionar el mapa del restaurante.	2. El sistema muestra una interfaz gráfica para diseñar el plano del restaurante.
3. Define la estructura del local.	
4. Agrega elementos al mapa: Mesas, sillas, etc.	

Caso de uso: Generar Informe Ventas.

Flujo de eventos del caso de uso "Generar Informe Ventas".

ACTOR	SISTEMA
1.Se inicia cuando el administrador desea generar un informe de ventas.	2. El sistema muestra una interfaz para configurar el informe.
3. El administrador elige los parámetros del informe: rango de fecha, tipo de ventas, por categoría de productos o por empleado.	4. El sistema calcula totales, promedios, productos más vendidos, ingresos por día, etc. 5. El sistema genera el informe en pantalla

Caso de uso: Gestión de empleados.
 Flujo de eventos del caso de uso “Gestión de empleados”.

ACTOR	SISTEMA
1. El administrado selecciona gestión de empleados.	2. El sistema Muestra la lista de los empleados.
3. El administrador selecciona al empleado que quiera ver a detalle.	4. El sistema muestra los datos del empleado: datos personales, cargo, sueldo, etc.
5. El administrador podrá cambiar el cargo, datos y/o podrá eliminar el usuario empleado.	6. El sistema registra el cambio cargo o la eliminación del empleado.

- EMPLEADO

Caso de uso: Inicio de Sesión
 Flujo de eventos del caso de uso “Inicio de sesión”

ACTOR	SISTEMA
1. Se inicia cuando el empleado ingresa al sistema.	2. Se pide usuario y contraseña.
3. Ingresa usuario y contraseña.	4. Validar los datos ingresados.
5. Accede al sistema.	

Caminos alternativos

Alternativa 1(evento 4): El usuario o contraseña ingresados no son válidos por lo que se pide ingresarlos nuevamente.

Alternativa 2(evento 4): El empleado no figura en la base de datos.

Caso de uso: Marcar Mesas
 Flujo de eventos del caso de uso “Marcar Mesas”

ACTOR	SISTEMA
1. Se inicia cuando el empleado desea marcar o desmarcar una mesa específica como ocupada o libre.	2. Muestra la interfaz gráfica del plano del restaurante donde seleccionar las mesas. Mostrando las mesas libres y ocupadas.
3. Selecciona la o las mesas en cuestión.	4. Muestra el estado de la selección como “Ocupada” o “Libre”.
6. Cambia el estado de la mesa.	5. Muestra un submenú con la opción de cambiar el estado.
	7. Actualiza el estado de la mesa.

Caso de uso: Gestión Pedido.
 Flujo de eventos del caso de uso "Gestión Pedido".

ACTOR	SISTEMA
1. Se inicia cuando el empleado selecciona la opción gestión de pedidos	2. Muestra la lista de pedidos asignados o disponibles según su rol(ej: mozo, cocina,barra).
3. El empleado selecciona un pedido específico para ver sus detalles.	4. El sistema muestra: productos solicitados, mesa o cliente, hora de ingreso, estado actual.
5. El empleado actualiza el estado del pedido según el progreso.	6. El sistema registra el cambio de estado y la hora correspondiente.

- CLIENTE

Caso de uso: Ver Menú.
 Flujo de eventos del caso de uso "Ver Menú".

ACTOR	SISTEMA
1. Se inicia cuando el cliente ingresa a la app, sitio web, etc.	2. El sistema muestra el menú actual del restaurante.
3. El cliente visualizará: <ul style="list-style-type: none"> • nombre y descripción de los platos. • precio de cada ítem • imagen • información adicional. 	
4. El cliente puede usar filtros o barra de búsqueda.	5. El sistema mantiene actualizado el estado de disponibilidad(si un producto se agota, se muestra como "no disponible").
Caminos alternativos	
Alternativa 1(evento 4): El cliente busca una comida que no se cuenta en el menú. Se mostrará un mensaje de plato no encontrado.	

<p>Caso de uso: Visualizar Mesas. Flujo de eventos del caso de uso "Visualizar Mesas".</p>	
ACTOR	SISTEMA
1. Se inicia cuando el cliente desea conocer el estado actual de las mesas del restaurante.	2. Muestra el plano o listado de mesas disponibles, ocupadas o reservadas en tiempo real.
2. El cliente explora el mapa o la lista para verificar la disponibilidad de mesas.	3. Actualiza dinámicamente el estado de cada mesa si cambia su condición (por ejemplo, si se libera o se ocupa).
5. El cliente selecciona una mesa que esté disponible.	6. El sistema registra al cliente como ocupante de esa mesa y actualiza su estado.
<p>Caminos alternativos</p>	
<p>Alternativa 1 (evento 2): El sistema no puede mostrar el estado de algunas mesas por problemas de conexión o datos incompletos, por lo que se indica que cierta información puede no estar actualizada.</p>	
<p>Alternativa 2 (evento 5): El cliente intenta seleccionar una mesa que ya está ocupada, por lo que el sistema muestra un mensaje indicando: "Error: mesa ocupada".</p>	

<p>Caso de uso: Realizar Pedido. Flujo de eventos del caso de uso "Realizar Pedido".</p>	
ACTOR	SISTEMA
1. Se inicia cuando el cliente desea realizar un pedido.	2. Muestra las opciones disponibles para realizar un pedido (menú, categorías, promociones, etc.).
3. El cliente visualiza las opciones y selecciona los ítems del pedido.	4. Recibe y registra el pedido con los productos seleccionados, cantidad, hora y datos del cliente o mesa.
<p>Caminos alternativos</p>	
<p>Alternativa 1 (evento 3): El cliente desea modificar el pedido antes de confirmarlo, por lo que el sistema permite cambiar cantidades o sustituir productos ya seleccionados.</p>	
<p>Alternativa 2 (evento 4): El cliente desea eliminar el pedido registrado, por lo que el sistema elimina los datos del pedido actual y permite iniciar uno nuevo.</p>	

Caso de uso: Pagar.

Flujo de eventos del caso de uso "Pagar".

ACTOR	SISTEMA
1. Se inicia cuando el cliente desea abonar un pedido realizado.	2. El sistema muestra el detalle del pedido: productos, cantidades, totales e impuestos.
3. El cliente confirma que desea realizar el pago.	4. El sistema muestra las opciones de método de pago disponibles (efectivo, tarjeta, QR, etc.).
5. El cliente selecciona el método de pago deseado e ingresa los datos necesarios.	6. El sistema valida los datos y procesa el pago.
7. El cliente recibe la confirmación de que el pago fue exitoso.	8. El sistema actualiza el estado del pedido "Pagado" y registra la transacción.
Caminos alternativos	
Alternativa 1 (evento 6): Los datos ingresados son incorrectos o hay error en la transacción, por lo que el sistema indica que el pago no fue procesado y permite reintentar.	