**Descrição dos processos – Atendimento**

1. **Realizar preparo dos pratos diários**

**Evento: Consulta pratos diários**

**Objetivo: Iniciar o preparo dos pratos, referente a cada dia da semana.**

**Trabalhadores Envolvidos:**

Chefe de Cozinha

1. O Chefe de Cozinha consulta qual é o prato do dia;
2. O Chefe de Cozinha verifica a disponibilidade dos produtos em estoque;
   * Caso a quantidade não seja suficiente, o gerente é informado.
3. O Chefe de Cozinha inicia o preparo do prato do dia.
4. **Cardápio**

**Evento:** Chefe de cozinha atualiza o cardápio.

**Objetivo:** Alterar informações referentes ao cardápio.

**Trabalhadores Envolvidos:**

Chefe de Cozinha

1. O Chefe de cozinha adiciona um produto novo;
2. O Chefe de cozinha retira um produto do cardápio;
3. **Preparo dos pedidos**

**Evento:** Cozinheiro recebe pedido.

**Objetivo:** Iniciar preparo dos pedidos.

**Trabalhadores Envolvidos:**

Cozinheiro

1. O Cozinheiro recebe o pedido do chefe de cozinha;
2. O Cozinheiro inicia o cozimento e o preparo dos produtos;
3. **Consulta**

**Evento:** Consulta do pedido.

**Objetivo:** Checar se o pedido está correto.

**Trabalhadores Envolvidos:**

Cozinheiro

* 1. O Cozinheiro verifica se o pedido está correto;

Caso esteja errado, o pedido é corrigido, e é feito de novo seguindo  
as especificações do pedido.

1. **Ingredientes**

**Evento:** Falta de Ingrediente.

**Objetivo:** Informar e sinalizar falta de ingrediente e substituições.

**Trabalhadores Envolvidos:**

Cozinheiro

* 1. O Cozinheiro poderá informar possíveis substituições de ingredientes;

Caso falte algum ingrediente, o Cozinheiro poderá informar as possíveis substituições.

1. **Status do pedido**

**Evento:** Informa status do pedido.

**Objetivo:** Informar a situação que o pedido se encontra.

**Trabalhadores Envolvidos:**

Ajudante

1. O ajudante informa o tempo de preparo;
2. Ajudante informa ao balcão, sobro o pedido caso seja solicitado;
3. Ajudante entrega pedido ao balcão;