

Nome: Gabriel Bevilacqua Barros

## Documento de Requisitos - Sistema de Restaurante

### 1. Introdução

#### 1.1 Propósito

A elaboração desse documento de requisitos tem como propósito principal definir os requisitos para o desenvolvimento de um sistema de restaurante que auxilia no lançamento de pedidos, alimentação de estoque e cardápio de pratos, para melhor gestão do restaurante.

#### 1.2 Escopo

O nome do software do restaurante se chamará RESolve, o software irá ajudar no lançamento de pedidos, estoque, bebidas e pratos de um restaurante, não competindo ter a função do pagamento em si. O intuito é ajudar um processo comum a ser mais mapeado e evitar possíveis problemas desde o início..

#### 1.3 Definições, acrônimos e abreviações

- 1.3.1 Restaurante: A empresa que utiliza esse recurso;
- 1.3.2 Item: O objeto que faz parte do estoque e compõe um prato de uma pedido;
- 1.3.3 Prato: Conjunto de itens que ao serem preparados geram o prato;
- 1.3.4 Bebida: Especial ao estoque e ao restaurante;
- 1.3.5 Pedido: Conjunto de um ou 'n' pratos e/ou bebidas pedidos pelo cliente e lançado pelo garçom;
- 1.3.6 Salão: Entidade responsável por gerar pedidos e fechar contas, representa os garçons numa entidade única;
- 1.3.7 Mesa: Representação do cliente em uma mesa;
- 1.3.8 Estoque: Entidade responsável pela alimentação do estoque do restaurante, representa os estoquista numa entidade única;
- 1.3.9 Cozinha: Entidade responsável pela listagem de pratos;
- 1.3.10 Bar: Entidade responsável pela listagem de bebidas;

#### 1.4 Referências

Não possui referências além dos que são observados cotidianamente em restaurantes diversos.

#### 1.5 Overview

De modo geral o sistema de restaurante tem como princípio a gestão de pratos de um restaurante onde será de responsabilidade das pessoas que usam suas respectivas entidades de preencherem com dados o sistema para que os pedidos possam ser feitos ou não sem causar prejuízo e facilitar o processo de gestão.

## **2. Descrição Geral do produto**

### **2.1 Perspectiva do Produto**

Esse software compete aos restaurantes que precisam de um produto que ajude no gerenciamento de pedidos, de estoque e de itens disponíveis no restaurante, evitando problemas na hora de pedir prato ou bebida, como por exemplo perda de pedido e falta de estoque.

### **2.2 Funcionalidade**

O sistema terá funções de gerar pedidos, alimentação de estoque, criação de pratos, alertas de falta de itens (ingredientes) e funções de geração de contas das mesas e de relatórios do estoque, com interface intuitiva e amigável ao usuário.

## **3. Requisitos Funcionais**

- 3.1 Pedidos
  - R1.1 O sistema deve criar o pedido atrelando a uma conta de uma mesa; (O)
  - R1.2 O sistema deve fazer com que pedidos tenham pratos e/ou bebidas; (E)
  - R1.3 Os pedidos precisam ser organizados em lista(O);
  - R1.4 O sistema deve colocar o método de pagamento e verificar se a conta foi paga ou não, além de mostrar o valor da conta. (E)
- 3.2 Estoque
  - R2.1 O sistema deve ter área de lançamento de itens no estoque(E);
  - R2.2 O sistema deve subtrair do estoque, contando o tipo de prato ou bebida; (O)
  - R2.3 O sistema deve ter área de cancelamento de um item no estoque. (E)
  - R2.4 O sistema deve ter área para gerar relatório do estoque; (O)
  - R2.5 O sistema deve ter área para fazer um relatório de compra de itens faltantes. (O)
- 3.3 Pratos e Bebidas
  - R3.1 O sistema deve mostrar uma lista de pedidos feitos para cozinha; (E)

- R3.2 O sistema deve mostrar uma lista de pedidos feitos para o bar; (E)
- 3.4 Menu
  - R4.1 O sistema deve ter uma área para cadastrar pratos e bebidas; (E)
  - R4.2 O sistema deve liberar a área de liberar a alteração do menu apenas com um login específico. (O)

#### **4. Requisitos Não Funcionais**

- 3.5.1 Desempenho
  - RN1.1 O sistema deve ter respostas ágeis sob qualquer tipo de operação. (O)
- 3.5.2 Segurança
  - RN2.1 O sistema não deve dar acesso a mais de uma área de uma vez na mesma senha. (O)
- 3.5.3 Usabilidade
  - RN3.1 O sistema deve ter . (O)
- 3.45. Manutenção
  - RN4.1 O sistema deve ter suporte para futuras manutenções, para possível aumento de gestão de recursos. (O)