Declaração do Escopo

RESTOBAR DEGRAUS, é um bar, restaurante e pizzaria localizado no bairro Canasvieiras, ao norte da ilha de Florianópolis em Santa Catarina, com horário de funcionamento de terça a domingo das 18h à 00h.

Está localizado há duas quadras da praia e tem um ar descontraído, frequentado por um público diversificado, com idades entre 25 e 45 anos, que se sentem em seu quintal de casa.  
  
O estabelecimento existe há vários anos, e atualmente, está sob nova direção de nossa cliente Carolina, desde 11 de novembro de 2022, atendendo as normas da ANVISA.

A partir das 18h, o foco do Restobar Degraus é o bar, onde recebe o público mais jovem. Com propostas de Happy Hours com música ao vivo iniciando às 18h até 21h, o bar oferece drinks, coquetéis e finger food, que são os novos petiscos.

Próximo ao final do happy hour, a música ao vivo continua, e o Restobar Degraus torna-se então um ambiente mais familiar com maior foco no restaurante e pizzaria, recebendo grupos de amigos, trabalho e família para desfrutarem de um jantar agradável ao fim de noite.

* **Controle de estoque**
* Deve-se criar uma tabela Ingredientes por prato onde especifique as quantidades de cada ingrediente usado em cada prato.
* Quando os itens forem enviados ao pedido, o sistema dará baixa nos produtos do estoque.
* Quando os produtos do estoque chegarem ao limite mínimo pré-definido, este enviará um alerta ao responsável pelas compras, avisando a necessidade de comprar mais produtos.
* O funcionário pode cadastrar, editar os produtos e os pratos do restaurante.
* Quando o Supervisor der baixa no pedido o sistema atualiza os produtos do estoque
* **Controle de pedidos**
* Quando os clientes se acomodarem na mesa o garçom abre um pedido vinculado ao número da mesa.
* O garçom envia o(s) item(s) (pratos, bebidas e sobremesas) dentro do pedido que foi criado.
* Os itens dos pedidos são direcionados com um status para as áreas pertencentes (bebidas para o bar, pratos e sobremesa para a cozinha) para que sejam preparados para envio à mesa.
* Quando o pedido é confirmado o sistema calcula os produtos que serão utilizados para fazer o pedido usando a tabela ingredientes por prato e atualiza os produtos do estoque.
* Quando o cliente pede a conta, o garçom faz a emissão no sistema, o sistema faz a soma da quantidade de item por produto, multiplica pelo preço do mesmo e inclui a taxa de serviço.
* **MENU**
* O menu será apresentado por QR code e pode ser acessado individualmente por todos os clientes assim que chegam no Restobar Degraus.
* O sistema consome da tabela de ItemDoMenu para expor todos os itens do cardápio.