

# MANUALE D'USO PROGETTO INGEGNERIA DEL SOFTWARE YE/MARZULLO

componente 1: Yuhang Ye N:733059

componente 2: Enrico Marzullo N: 731496

## INDICE

1. Parti comuni
2. Ruoli
  - i. Gestore
  - ii. Addetto prenotazione
  - iii. Magazziniere
  - iv. Cliente
1. Il programma inizia chiedendo i due parametri principali del ristorante: il nome e il numero di posti a sedere (la selezione delle opzioni avverrà sempre tramite un menù ad interi ove ci sarà sempre un'opzione per tornare indietro per eventuali missclick)
2. Nel passo successivo il programma chiede all'utente quale sia il suo ruolo. Ci sono 4 possibili opzioni

## 2.i IL GESTORE

Al gestore sono presentate 3 opzioni

1. Gestire il ristorante
2. Gestire i menù tematici
3. Gestire il ricettario

### 2.i.1 GESTIRE IL RISTORANTE

La gestione del ristorante prevede una "finestra" con diverse opzioni:

1. Visualizzare nome + posti a sedere del ristorante
2. Modificare il nome del ristorante
3. Modificare i posti a sedere all'interno del ristorante
4. Gestire l'insieme delle bevande
5. Gestire l'insieme dei generi alimentari extra

**NB!** l'opzione 4 prevede la comparsa di un'ulteriore finestra con 2 possibilità: visualizzare le bevande presenti, aggiungere una bevanda. Se si sceglie la seconda il sistema chiede d'inserire il nome della bevanda e poi se ne si vuole inserire altre (lo stesso vale per l'opzione 5 ma con i generi alimentari extra al posto delle bevande).

**NB!** La qnt inserita per l'opzione 4 e 5 è fixed.

### 2.i.2 GESTIRE I MENU' TEMATICI

La gestione dei menù tematici prevede due possibilità: la visualizzazione di dei menù presenti e l'inserimento di un nuovo menù. Nella prima vengono stampati i nomi dei menù, le stagioni nelle quali questi sono disponibili e i piatti in essi contenuti.

La seconda opzione invece chiede prima d'inserire il nome del menù, la stagione nella quale è possibile mangiarlo (se in più stagioni basta dire "Sì" al sistema quando chiede d'inserire un'altra stagione), poi si entra in una finestra dove il sistema propone tutti i piatti presenti per quelle stagioni e si chiede all'utente di sceglierne uno o più (la modalità è la stessa della scelta delle stagioni).

### 2.i.3 GESTIRE IL RICETTARIO

La gestione del ricettario è analoga a quella dei menù, cambia solo la seconda opzione che è la seguente:

- Inserire nome ricetta
- Inserire porzioni ricetta
- Inserire tempo necessario per preparare la ricetta
- Inserire le stagioni nelle quali la ricetta è disponibile
- Inserire il primo ingrediente
- Inserire dose primo ingrediente
- Inserire eventualmente altri ingredienti nella stessa modalità del primo

### 2.ii ADDETTO ALLE PRENOTAZIONI

L'addetto alle prenotazioni prevede la possibilità di fare una sola cosa: visualizzare le prenotazioni. Una prenotazione ha formato:

-----
num coperti
data
lista dei piatti con le relative porzioni
-----

### 2.iii MAGAZZINIERE

Al magazziniere sono presentate 4 opzioni:

1. Visualizza scorte
2. Acquista prodotti
3. Rimuovi prodotti
4. Crea lista spesa

#### 2.iii.1 VISUALIZZA SCORTE

Elenco dei vari ingredienti in magazzino e la loro qnt.

#### 2.iii.2 ACQUISTA PRODOTTI

Inserire nome + qnt in Kg del prodotto d'acquistare.

#### 2.iii.3 RIMUOVI PRODOTTI

Inserire nome + qnt in Kg del prodotto da rimuovere.

#### **2.iii.4 CREA LISTA SPESA**

Ti visualizza gli ingredienti e la loro qnt in Kg che servono.

#### **2.iv CLIENTE**

L'utente può effettuare una prenotazione. Nella prenotazione si chiede d'inserire:

- Il numero di persone
- La data alla quale si riferisce la prenotazione
- Il nome dei piatti / menù tematici disponibili per quella data
- Il numero di persone che vogliono tale piatto / menù