



Universidade Federal da Paraíba
Departamento de Ciências Exatas
Campus IV - Rio Tinto



Termo de Consentimento

1. Identificação do Projeto

Este termo refere-se à entrevista realizada como parte da disciplina de Engenharia de Software Aplicada, ministrada por Juliana Saraiva. O objetivo deste projeto é identificar e compreender as necessidades dos funcionários de restaurantes, com a finalidade de validar e aprimorar as proto-personas. A partir das informações obtidas, buscamos garantir que nossas proto-personas representem de maneira precisa e efetiva as características e demandas reais dos usuários-alvo.

2. Confidencialidade

Todas as informações coletadas durante a entrevista serão tratadas com a máxima confidencialidade. Seus dados pessoais serão protegidos, e sua identidade será anonimizada nas análises e relatórios gerados a partir desta pesquisa.

3. Uso dos Dados

Os dados coletados serão exclusivamente usados para validar proto-personas, elaborar documentos e embasar nosso projeto desenvolvido na disciplina de Engenharia de Software Aplicada. Não serão compartilhados fora do contexto acadêmico da disciplina sem seu consentimento prévio.

4. Consentimento

Ao assinar este termo, você confirma que leu, compreendeu e concorda com os termos aqui descritos. Sua participação na entrevista implica sua concordância com a coleta e o uso dos dados conforme especificado acima.

Assinatura do Entrevistado: Paulo Sérgio Gonçalves Samuelli

Assinatura do Entrevistador: DAVID GONÇALVES MAIA

30 de Julho de 2024, Rio Tinto - PB.



Entrevista

1. Qual seu nome e idade?

Paulo Sérgio, 21 anos.

2. Qual é a sua função no restaurante? - Garçom - Cozinheiro - Caixa - Gerente - Outro

Garçom.

3. Qual é o tamanho do restaurante em termos de número de mesas e funcionários?

É um restaurante grandinho, tem umas 20 mesas e 9 funcionários.

4. Quantas comandas vocês costumam processar em um dia típico?

Acho que são umas 60 comandas por dia, nunca parei pra contar.

5. Como você anota os pedidos atualmente? - Papel e caneta - Aplicativo de celular/tablet - Outro método

Papel e caneta.

6. Quais são as maiores dificuldades que você enfrenta ao anotar e gerenciar os pedidos?

Anotar os pedidos rapidamente acaba fazendo com que eles saiam com alguns erros de escrita, além de ser difícil de organizar, a maioria dos clientes fala um por cima do outro, dificultando minha vida para organizar tudo.

7. Você já utilizou algum sistema de gerenciamento de comandas? Se sim, quais foram suas impressões?

Não, às vezes, quando estou muito ocupado e preciso avisar os cozinheiros da alteração de alguma comanda, eu mando uma mensagem para um dos envolvidos na cozinha para avisar.

8. Como você gostaria que um sistema de gerenciamento de comandas melhorasse seu trabalho?

Facilitaria minha vida não ter precisar mais anotar as comandas no papel, além de não precisar ir até a cozinha entregá-las toda vez.

9. Quais funcionalidades você considera essenciais em um sistema de gerenciamento de comandas? - Facilidade de uso - Atualizações em tempo real - Integração com o sistema de pagamento - Outras funcionalidades

Facilidade de uso, algo que fosse fácil para eu entender como funciona, também seria essencial ter algum tipo de comunicação com a cozinha, para que eu não precise ter que ir dar recados na cozinha toda vez.

10. Quais são suas expectativas em relação a um sistema de gerenciamento de comandas?

Seria muito bom se algo assim existisse, acredito que melhoraria a vida dos funcionários.

11. Existem outras funcionalidades que você gostaria de ver em um sistema de gerenciamento de comandas que não foram mencionadas?

Alguma função que me permitisse me comunicar com a cozinha, algo como uma troca de mensagens, ou avisos, só para poder avisá-los de algo sem ter que me deslocar até lá.