



Lista de exercícios I

Usando a base de dados do sistema de gerenciamento de mesas de um restaurante (Ravin) descubra as seguintes informações:

1. Qual o produto com o maior preço de custo;
2. Qual o produto com o maior preço de venda;
3. Qual produto com o menor preço de custo;
4. Qual produto com o menor preço de venda;
5. A comanda mais recente;
6. A comanda mais velha;
7. A comanda com maior valor (baseado campo valor da tabela "comanda");
8. As 3 comandas com maior valor (baseado campo valor da tabela "comanda") ordenadas em ordem crescente;
9. Os clientes que são aniversariantes do mês;
10. O código das mesas que onde não possuem atendentes alocados;
11. A quantidade de atendentes que existem cadastrados;
12. A quantidade de comandas dos dois últimos anos (baseados na data e hoje);
13. O maior valor de comanda (baseado campo valor da tabela "comanda") dia a dia do mês atual;
14. O valor de cada comanda (baseado na soma dos valores dos produtos da comanda) juntamente com valor do item mais caro que compõe a comanda;
15. O valor que cada cliente já gastou no restaurante;
16. A lista de códigos das mesas juntamente com o nome dos atendentes responsáveis por cada mesa (apenas as mesas que contém atendente);
17. A lista das comandas com seus produtos mostrando o código da comanda e o nome do produto;
18. Os valores totais de cada comanda (baseado na soma dos itens da tabela "comandaProduto");
19. A comanda que teve a maior valor, mostrando o código da comanda, o valor da comanda e o nome do atendente responsável por aquela comanda;
20. A quantidade de clientes em cada dia;



21. O funcionário mais velho que já fez algum atendimento;
22. A comanda com maior valor (baseado na soma dos itens da tabela "comandaProduto") e que não está paga;
23. A comanda com menor valor (baseado na soma dos itens da tabela "comandaProduto") e que já está paga;
24. A quantidade de clientes que tem comandas em aberto;
25. O valor arrecadado por cada mesa (baseado campo valor da tabela "comanda");
26. A quantidade de clientes que nunca consumiram no restaurante;
27. Os clientes que nunca consumiram no restaurante;
28. As comandas que estão em mesas ocupadas juntamente com seu valor (baseado campo valor da tabela "comanda");
29. Os 10 produtos mais vendidos (último mês);
30. O valor da comanda com maior valor e com menor valor (baseado campo valor da tabela "comanda");
31. Os produtos que nunca saíram em nenhuma comanda;
32. A quantidade de vezes que um produto saiu em cada comanda;