

Alunos:

Cesar, Octavio, Davi e Junior

Sistema de Restaurantes

1a Etapa Concepção

Escopo: Desenvolver um sistema para gestão de restaurantes com app para atendimento virtual.

Natureza do problema a ser solucionado: Cliente precisa automatizar, e facilitar o atendimento com uso da tecnologia.

Pessoas envolvidas: Os sócios e equipe desenvolvimento.

Solução desejada pelos sócios: baixar app no celular do cliente para fazer pedidos somente quando estiverem no restaurante.

Visão Geral: Desenvolver um app que envia pedidos ao sistema gerenciador do restaurante, e

desenvolver o gerenciador de forma que seja acessível pela web.

2a Etapa - Levantamento

Questionário

- 1) Qual seria o objetivo do sistema?
- 2) Qual sua necessidade atual hoje?
- 3) Quais suas dores?
- 4) O que o sistema precisa gerenciar?
- 5) Como será feito este acesso do cliente?
- 6) O que o cliente poderá visualizar para fazer o pedido?
- 7) O que acontece com o pedido quando for fechado?
- 8) Após fechado o cliente poderá fazer outros pedidos?
- 9) Quando fecha a mesa, e soma todos os pedidos, quais as formas de pagamento?
- 10) Após fechar a mesa poderá fazer outro pedido?
- 11) Antes de fechar o pedido poderá alterar e trocar produtos?
- 12) Após o pedido ser fechado pode alterar?
- 13) O pedido pode ser cancelado?

3a Etapa - Elaboração.

Refinamento

HISTÓRIA DE USUÁRIO

Como dono do restaurante, eu preciso de uma plataforma de vendas para o meu restaurante, de forma que meus clientes façam pedidos em um aplicativo, vinculado ao meu sistema de gerenciamento.

O cliente poderá adicionar 1 ou mais itens ao pedido, e quando fechar o pedido, o mesmo vai para cozinha para ser feito, e o valor vai para o carrinho de compras do cliente para ser pago no final, junto com todos os pedidos da mesa pelo aplicativo.

CRITÉRIOS DE ACEITE

Requisitos funcionais

1. A tela de pedidos do aplicativo só poderá ser acessada quando o cliente estiver no restaurante, após identificação. A identificação será o número do celular.
2. Deve permitir adicionar itens ao pedido, e ao fechar o pedido, será impresso a comanda na cozinha para ser feito. O Cliente poderá fazer outro pedido e depois para o total.
3. Deve haver a opção de informar a quantidade de cada produto adicionado ao pedido;
4. Deve possuir a opção de conferir os itens do pedido;
5. Deve permitir a exclusão de itens, antes de enviar para cozinha.
6. Depois que o pedido for para cozinha, não pode mais ser cancelado e o valor a pagar deve ser lançado no carrinho de compras desta mesa.
7. Deve permitir a adição de comentário ao pedido na conferência dos itens;
8. Deve ser feita a limpeza do pedido e redirecionar o cliente para tela inicial para digitar novo pedido, ao concluir o pedido;

RISCOS

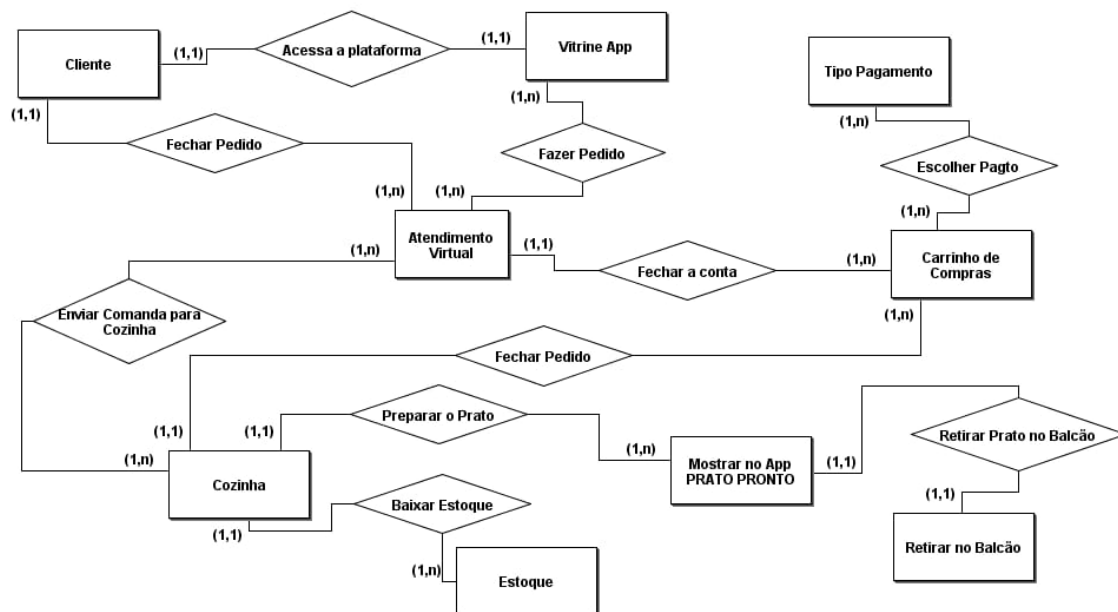
1. O usuário pode precisar retificar e cancelar o pedido após a finalização e emissão do mesmo. Não será permitido porque o item já está sendo feito na cozinha.

DÚVIDAS

1. Verificar se o próprio usuário pode fazer alteração do seu cadastro;

2. Verificar a possibilidade de criação de uma tela de redefinição de senha;
3. Verificar quanto tempo os produtos ficarão no carrinho antes da conclusão do pedido;
4. Verificar possibilidade de cancelamento, e caso haja, de um tempo limite para cancelamento;
5. Verificar se existe algum limite de horário para realizar a criação de um pedido;
6. Verificar de que forma será apresentado quando um produto estiver sem estoque.
7. Verificar se deve haver um valor ou quantidade mínima para o pedido.

Fluxo



4a Etapa - Negociação.

Definir prioridades entre os requisitos

Pegar assinaturas com todos envolvidos.

5a Etapa - Especificação.

Protótipos

Tela Login - Acesso ao sistema de venda

Ações da tela:

- 1.