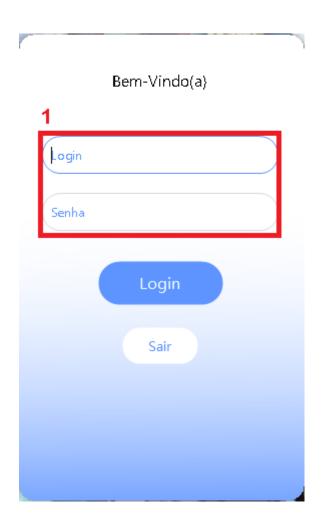
Sistema de Controle De Pedidos De Restaurante

Manual de Instruções: Gerente

Sumário

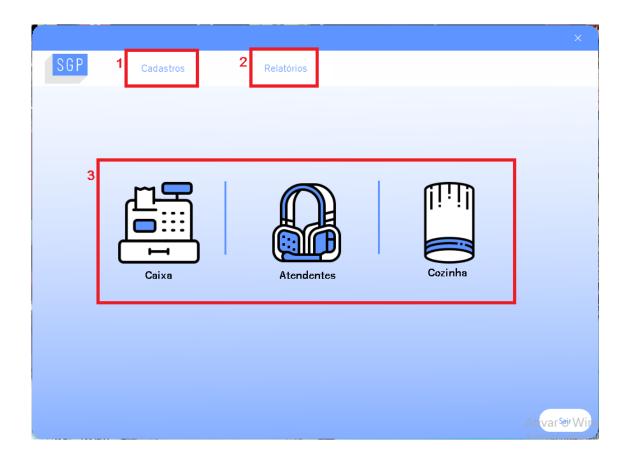
1.	Tela	de Acesso	3
2.	Tela	do Gerente	4
3.	Tela	de Atendimento	5
	3.1.	Registro do Pedido (Comanda)	6
	3.2.	Registrar Prato	7
	3.3.	Pesquisar Ingredientes	8
4.	Tela	da Cozinha	9
5.	Tela	do Caixa	10
	5.1.	Tela de Delivery	11
	5.2.	Registro do Pedido Delivery	12
	5.3.	Registrar Prato Delivery	13
	5.4.	Pesquisar Ingredientes	14
6.	Cada	astros	15
	6.1.	Cadastro de Ingrediente	15
	6.2.	Cadastro de Modelo de Adicional	16
	6.3.	Cadastro de Prato/Produto	17
	6.4.	Cadastro de Acesso	18
	6.5.	Cadastro de Atendente	19
7.	Rela	tórios	20
	7.1.	Relatório de Atendimento	20
	7.2.	Relatório de Pedido	21

1.Tela de Acesso



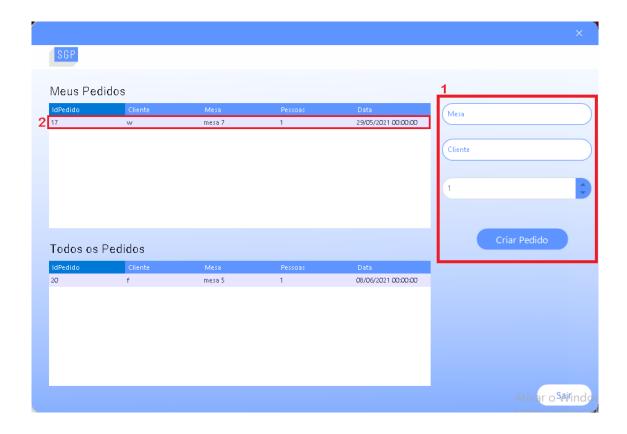
- A tela de acesso redireciona cada funcionário(usuário) para suas respectivas telas, sendo elas: atendimento, cozinha, caixa e gerenciamento.
- 1) Para acessar uma tela é necessário que digite o login e a senha.
- OBS: O acesso padrão para gerente são login:" gerente" e senha: "gerente".
- OBS 2: O acesso dos demais funcionários são criados através da tela do gerente.

2. Tela de Gerenciamento



- 1) Pode realizar cadastros dos produtos, ingredientes, funcionários e outros.
- 2) Pode verificar o relatório dos pedidos e atendimento.
- 3) Possui acesso as funcionalidades dos demais funcionários.

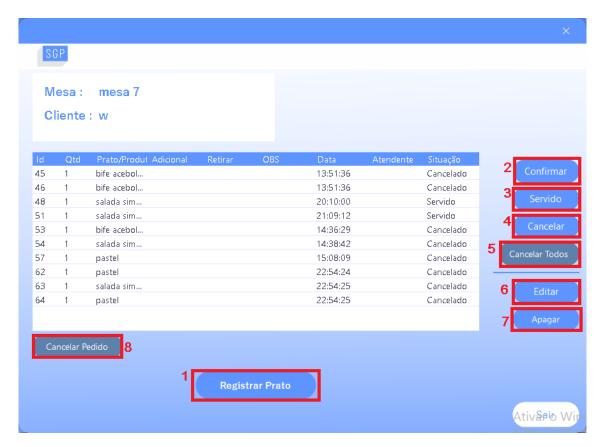
3. Tela de Atendimento



- 1) Preencher os campos com as informações necessárias e pressionar "Criar Pedido", Cria um pedido e o abre logo em seguida. **OBS**: não é possível criar pedido sem informar a mesa e/ou se possuir uma quantidade de pessoas 0 ou menos.
- 2) Selecionar uma linha da tabela, fará com que o pedido selecionado seja aberto.
- A tabela "Meus Pedidos", informa todos os pedido "em aberto" criados pelo atendente atual.
- A tabela "Todos os Pedidos", informa todos os pedidos dos demais atendentes.

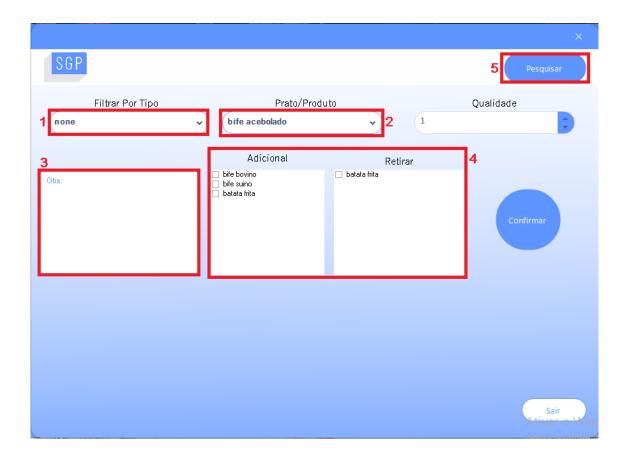
OBS 2: pedidos fechados ou cancelados não serão mostrados nas tabelas.

3.1. Registro do Pedido (Comanda)



- 1) Abre a tela de registrar prato/produto.
- 2) Confirma todos os pratos e produtos com situação "vazia".
- 3) Altera a situação do prato ou produto selecionado na tabela para "Servido".
- 4) Altera a situação do prato ou produto selecionado na tabela para "Cancelado".
- 5) Altera a situação de todos os pratos e produtos "confirmados" para "Cancelado" e permite apagar os que estão em situação vazia se necessário.
- 6) Permite alterar o prato ou produto selecionado na tabela.
- 7) Apaga o prato ou produto selecionado na tabela que não tenha sido confirmado.
- 8) Cancela o pedido e fecha a tela do pedido, desde que nenhum prato ou produto tenha sido servido.
- **OBS**: itens "confirmados" e "cancelados" são exibidos para a cozinha em tabelas diferentes, servidos não são exibidos.
- **OBS 2**: Pedidos que são Cancelados tem os itens "confirmados" alterados para "cancelados" e itens em situação vazia são apagados.
- OBS 3: O fechamento do pedido é exibido somente no caixa.

3.2. Registrar Prato

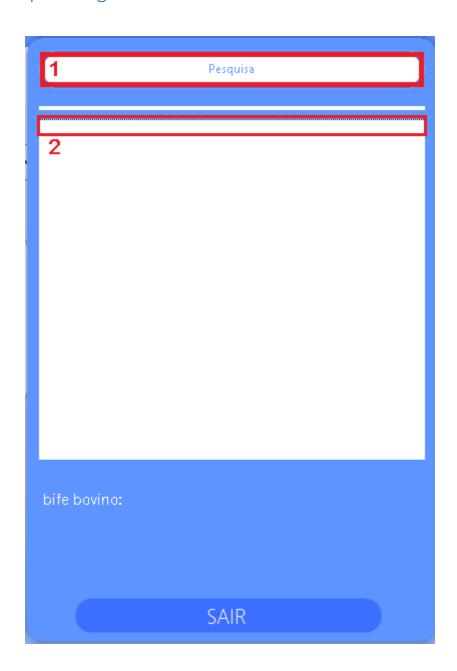


- 1) Esta opção faz a filtragem dos pratos e produtos, facilitando na seleção.
- 2) Esta opção determina qual prato ou produto será registrado.
- 3) Neste Campo, o atendente pode anotar informações que os clientes queiram no prato ou produto.
- 4) Estas listas são usadas para informar os ingredientes que devem ser retirados e/ou adicionados.
- 5) através dessa opção o atendente pode pesquisar informações detalhadas sobre o ingredientes e sobre os itens usados na sua fabricação.

OBS: os itens das listas de adicionais e retirados mudam de acordo com o prato/produto.

OBS 2: as listas de adicionais e retiráveis não é obrigatório, o atendente pode usar essa opção que possui uma filtragem do que pode ou não ser adicionado ou retirado, ou usar o campo de observação(OBS).

3.3. Pesquisar Ingredientes



- 1) Ao digitar no campo, a lista será preenchida com todos os ingredientes encontrados.
- 2) Selecionando um ingrediente, a informação sobre aquele será mostrado com o nome dele e sua descrição.

4.Tela da Cozinha



- 1) Nesta tabela, ficam listados todos os pratos confirmados em ordem de chegada.
- 2) Nesta lista, são selecionados os tipos de pratos que são enviados as mesas primeiro. **OBS**: os tipos selecionados passam a aparecer somente na tabela de pratos rápidos.
- 3) Nesta tabela, ficam listados os pratos mais rápidos e fáceis de preparar, no caso, os que são enviados primeiro. Assim como a tabela anterior está também lista por ordem de chegada.
- 4) Nesta tabela, ficam os pratos que foram cancelados informando os pratos que os cozinheiros devem parar o preparo. **OBS 2**: A listagem começa pelo último prato cancelado descendo até o primeiro prato cancelado.
- **OBS 3:** A lista de cancelados mostra somente os cancelados do dia, no dia seguinte a lista ficará vazia.

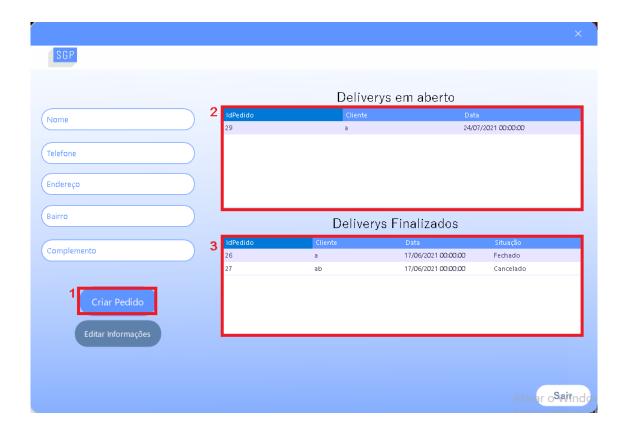
5.Tela do Caixa



- 1) Nesta tabela estão listados os pedidos abertos. Selecionando um pedido, fará com que a tabela logo abaixo carregue todos os pratos e produtos registrados nele.
- 2) Fará com que o pedido selecionado na tabela seja fechado, desde que o mesmo não tenha pratos em situação de confirmado.
- 3) Abre a tela de pedidos por delivery.

OBS: Pedidos de delivery são separados dos pedidos normais para melhor organização.

5.1. Tela de Delivery



- 1) Pressionar esse botão, após preencher os campos, criará o pedido e o abrirá.
- 2) Selecionar um pedido desta tabela, fará com que ele abra.
- 3) Selecionar um pedido desta tabela, abrirá os detalhes sobre o mesmo.

OBS: os dados registrados na criação de pedido são guardadas pelo sistema. Facilitando no preenchimento do cliente caso ele faça um pedido novamente.

OBS 2: preenchendo o nome do cliente com a sugestão ou digitando o nome correto e selecionando o próximo campo, o sistema irá preencher os campo automaticamente com as informações guardadas.

5.2. Registro do Pedido Delivery

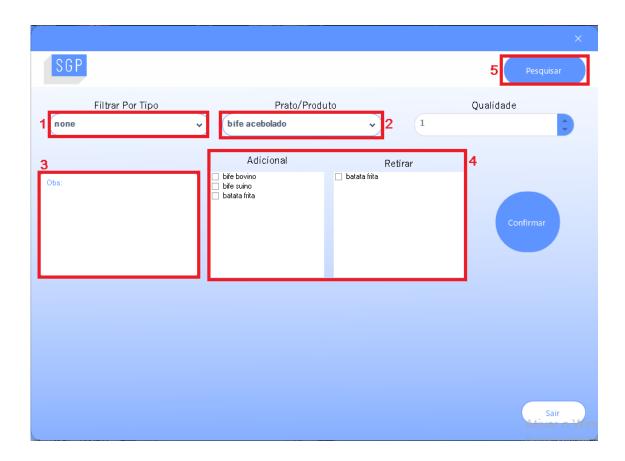


- 1) Abre a tela de registrar prato/produto.
- 2) Confirma todos os pratos e produtos com situação "vazia".
- 3) Altera a situação do prato ou produto selecionado na tabela para "Pronto".
- 4) Altera a situação do prato ou produto selecionado na tabela para "Cancelado".
- 5) Permite alterar o prato ou produto selecionado na tabela.
- 6) Apaga o prato ou produto selecionado na tabela que não tenha sido confirmado.
- 7) Cancela o pedido e fecha a tela do pedido.
- 8) Fecha o pedido e fecha a tela do pedido.

OBS: itens "confirmados" e "cancelados" são exibidos para a cozinha em tabelas diferentes, servidos não são exibidos.

OBS 2: Pedidos que são Cancelados tem os itens "confirmados" alterados para "cancelados" e itens em situação vazia são apagados.

5.3. Registrar Prato Delivery

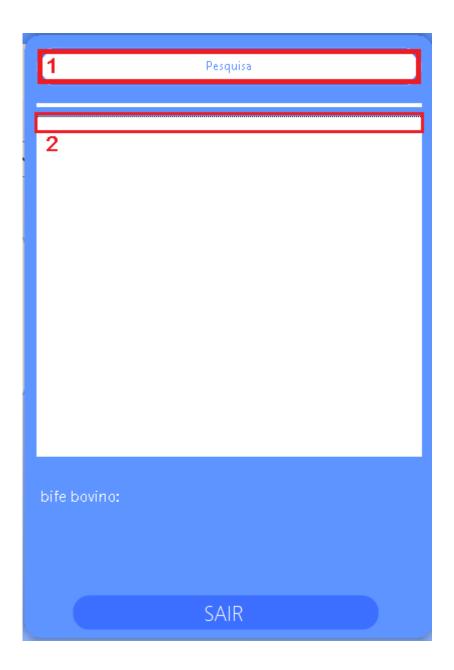


- 1) Esta opção faz a filtragem dos pratos e produtos, facilitando na seleção.
- 2) Esta opção determina qual prato ou produto será registrado.
- 3) Neste Campo, o atendente pode anotar informações que os clientes queiram no prato ou produto.
- 4) Estas listas são usadas para informar os ingredientes que devem ser retirados e/ou adicionados.
- 5) através dessa opção o atendente pode pesquisar informações detalhadas sobre o ingredientes e sobre os itens usados na sua fabricação.

OBS: os itens das listas de adicionais e retirados mudam de acordo com o prato/produto.

OBS 2: as listas de adicionais e retiráveis não é obrigatório, o atendente pode usar essa opção que possui uma filtragem do que pode ou não ser adicionado ou retirado, ou usar o campo de observação(OBS).

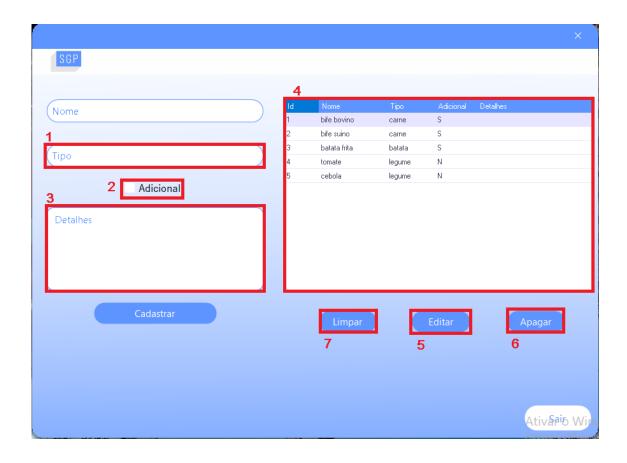
5.4. Pesquisar Ingredientes



- 1) Ao digitar no campo, a lista será preenchida com todos os ingredientes encontrados.
- 2) Selecionando um ingrediente, a informação sobre aquele será mostrado com o nome dele e sua descrição.

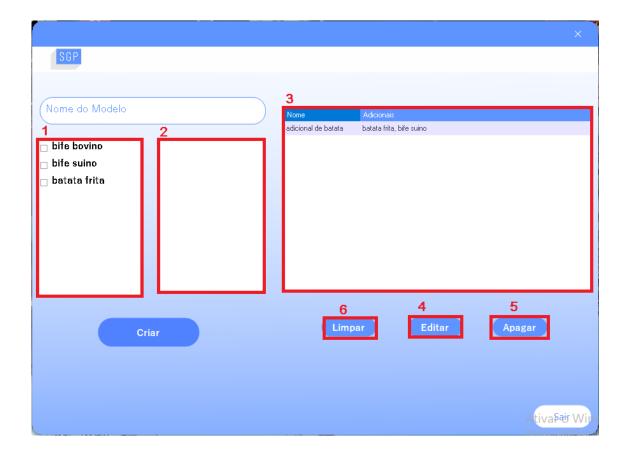
6. Cadastros

6.1. Cadastro de Ingrediente



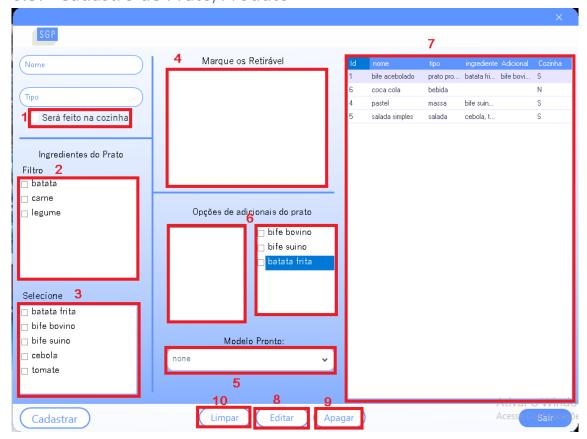
- 1) Este campo categoriza os ingredientes. Exemplos: molhos, legume, fritos e etc.
- 2) Marcar a caixa indica que o ingrediente pode ser adicional de um prato.
- 3) Neste campo pode ser preenchido com informações sobre o ingrediente, por exemplo, o ingrediente contém leite.
- 4) Selecionar um ingrediente na tabela, irá preencher os campos com as informações desse ingredientes.
- 5) pressionar esse botão após selecionar um ingrediente da tabela, fará com que as informações do ingredientes sejam atualizadas.
- 6) pressionar esse botão após selecionar um ingrediente da tabela, apagará o ingrediente no sistema.
- 7) esse botão limpa todos os campos.
- **OBS**: O sistema dará sugestões de tipos de ingredientes que já estão cadastrados.

6.2. Cadastro de Modelo de Adicional



- O modelo de Adicional é usado para fazer o preenchimento automático no cadastro de prato/produto.
- 1) Está lista mostra todos os ingredientes que podem ser adicionados aos pratos.
- 2) Os ingredientes marcados são listados aqui.
- 3) Selecionar um modelo na tabela, irá preencher os campos com as informações desse modelo.
- 4) pressionar esse botão após selecionar um modelo da tabela, fará com que as informações daquele modelo sejam atualizadas.
- 5) pressionar esse botão após selecionar um modelo da tabela, apagará o modelo no sistema.
- 6) esse botão limpa todos os campos.

6.3. Cadastro de Prato/Produto



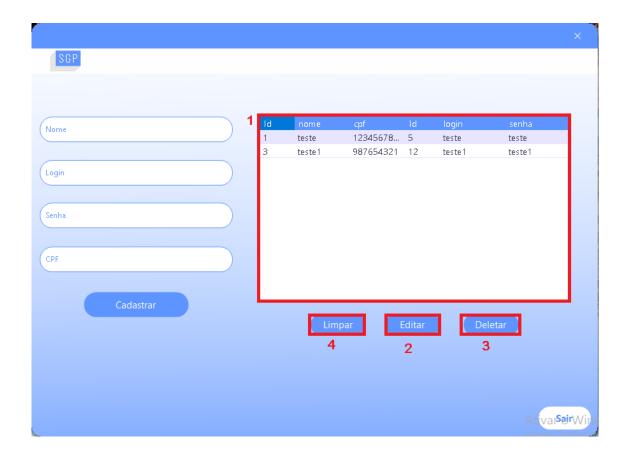
- 1) Esta opção indica se o prato ou produto vai aparecer para a cozinha, se for marcado. Exemplo, refrigerantes que normalmente não são enviados pela cozinha.
- 2) Esta lista faz a filtragem da lista de ingredientes abaixo.
- 3) Marcar um ingrediente desta lista, enviará para a lista de retiráveis(4).
- 4) Marcar o ingrediente da lista, faz com que o ingrediente não apareça na lista de retiráveis do pedido.
- 5) Selecionar um modelo, marcará os mesmos ingredientes que foram registrados no "cadastro de modelo de adicional".
- 6) Está lista mostra todos os ingredientes que podem ser adicionados ao prato em especifico, o ingrediente marcado é movido para a lista ao lado.
- 7) Selecionar um prato/produto na tabela, irá preencher os campos com as informações desse prato/produto.
- 8) pressionar esse botão após selecionar um prato/produto da tabela, fará com que as informações daquele prato/produto sejam atualizadas.
- 9) pressionar esse botão após selecionar um prato/produto da tabela, apagará o prato/produto no sistema.
- 10) esse botão limpa todos os campos.

6.4. Cadastro de Acesso



- 1) Neste campo o gerente determina de quem será esse acesso. **OBS**: o acesso do atendente é registrado em outra tela.
- **OBS 2**: o mesmo acesso pode ser usado por várias pessoas ao mesmo tempo.
- 2) Selecionar um perfil de acesso na tabela, irá preencher os campos com as informações desse acesso.
- 3) pressionar esse botão após selecionar um perfil de acesso da tabela, fará com que as informações daquele acesso sejam atualizadas.
- 4) pressionar esse botão após selecionar um perfil de acesso da tabela, apagará o acesso no sistema.
- 5) esse botão limpa todos os campos.

6.5. Cadastro de Atendente

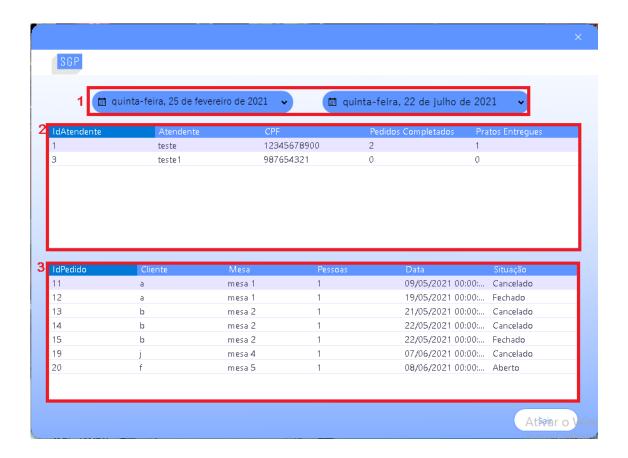


- 1) Selecionar um atendente na tabela, irá preencher os campos com as informações desse atendente.
- 2) pressionar esse botão após selecionar um atendente da tabela, fará com que as informações daquele atendente sejam atualizadas.
- 3) pressionar esse botão após selecionar um atendente da tabela, apagará o atendente no sistema.
- 4) esse botão limpa todos os campos.

OBS: diferente das outras funções, o atendente é o único que possui vários perfis de acesso para melhor monitoramento de serviço no atendimento.

7. Relatórios

7.1. Relatório de Atendimento



- 1) Selecionar uma data, irá filtrar as informações de pedidos anotados pelos atendentes. **OBS**: Enquanto o filtros de datas não forem preenchidos. A tabela de atendentes irá mostrar os dados de atendimento diário.
- 2) Selecionar um atendente carregará na tabela abaixo, todos os pedidos criados pelo atendente.
- 3) Selecionar um pedido abrirá os detalhes daquele pedido, informando os pratos registrados.

7.2. Relatório de Pedido



- 1) Selecionar uma data, irá filtrar os pedidos. **OBS**: Enquanto o filtros de datas não forem preenchidos. A tabela irá mostrar os pedidos diários.
- 2) Selecionar um pedido, irá abrir os detalhes do pedido, mostrando os pratos registrados.