# Sistema de Controle De Pedidos De Restaurante

Manual de Instruções: Gerente

# Sumário

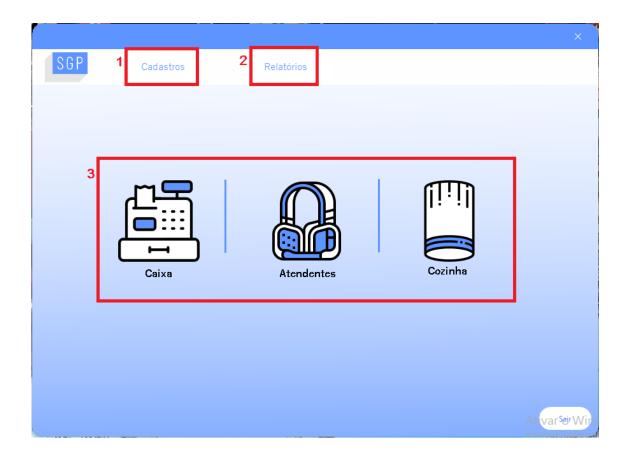
| 1. | Tela | de Acesso                       | 3   |
|----|------|---------------------------------|-----|
| 2. | Tela | do Gerente                      | 4   |
| 3. | Tela | de Atendimento                  | 5   |
|    | 3.1. | Registro do Pedido (Comanda)    | 6   |
|    | 3.2. | Registrar Prato                 | 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



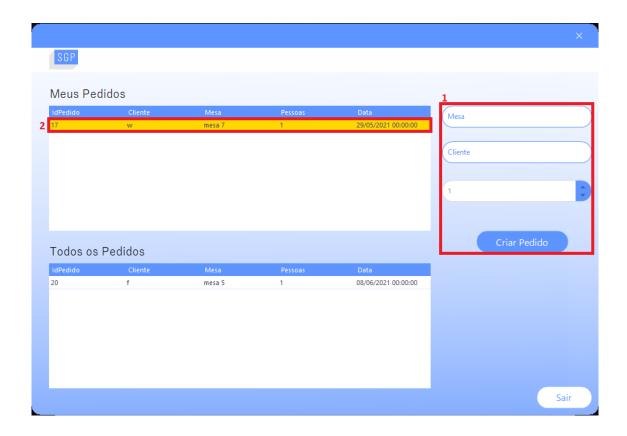
- A tela de acesso redireciona cada funcionário(usuário) para suas respectivas telas, sendo elas: atendimento, cozinha, caixa e gerenciamento.
- 1) Para acessar uma tela é necessário que digite o login e a senha.
- OBS: O acesso padrão para gerente são login:" gerente" e senha: "gerente".
- OBS 2: O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

# 2. Tela de Gerenciamento



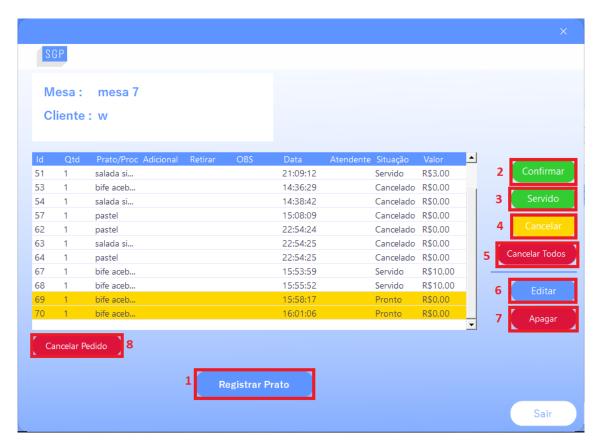
- 1) Pode realizar cadastros dos produtos, ingredientes, funcionários e outros.
- 2) Pode verificar o relatório dos pedidos e atendimento.
- 3) Possui acesso as funcionalidades dos demais funcionários.

## 3. Tela de Atendimento



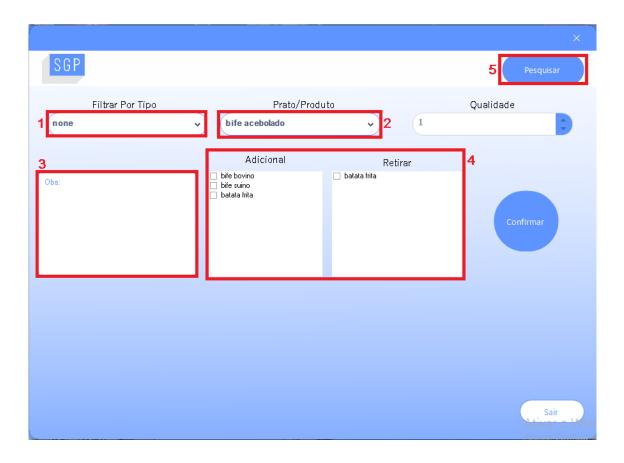
- 1) Preencher os campos com as informações necessárias e pressionar "Criar Pedido", Cria um pedido e o abre logo em seguida. **OBS**: não é possível criar pedido sem informar a mesa e/ou se possuir uma quantidade de pessoas 0 ou menos.
- 2) Selecionar uma linha da tabela, fará com que o pedido selecionado seja aberto.
- A tabela "Meus Pedidos", informa todos os pedidos "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.
- OBS 3: pedidos em amarelo, informam que um ou mais pratos estão prontos na cozinha.

## 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**: Pratos/Produtos em cor amarela, informam que estão prontos na cozinha.
- **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

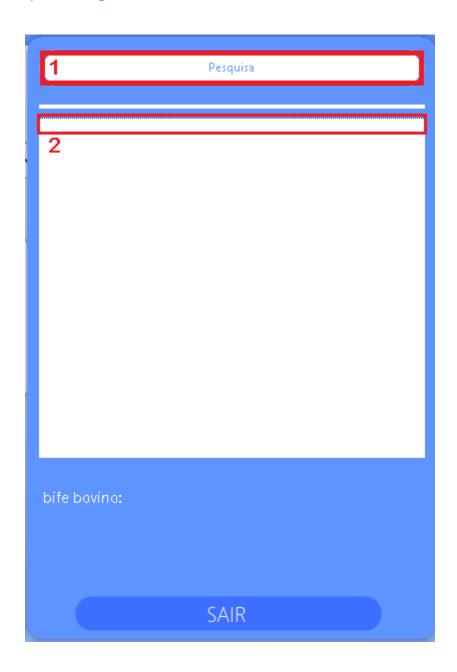


- 1) Esta opção faz a filtragem dos pratos e produtos, facilitando na seleção.
- 2) Esta opção determina qual prato ou produto será registrado.
- 3) Neste Campo, o atendente pode anotar informações que os clientes queiram no prato ou produto.
- 4) Estas listas são usadas para informar os ingredientes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

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

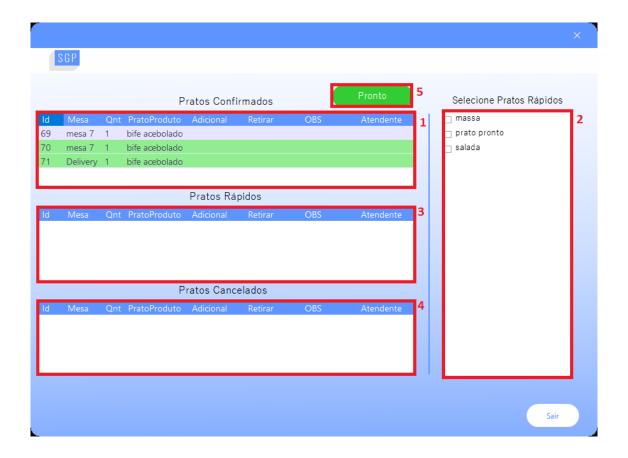
**OBS 2**: as listas de adicionais e retiráveis não é obrigatório, o atendente pode usar essa opção que possui uma filtragem do que pode ou não ser adicionado ou retirado, ou usar o campo de observação(OBS).

# 3.3. Pesquisar Ingredientes



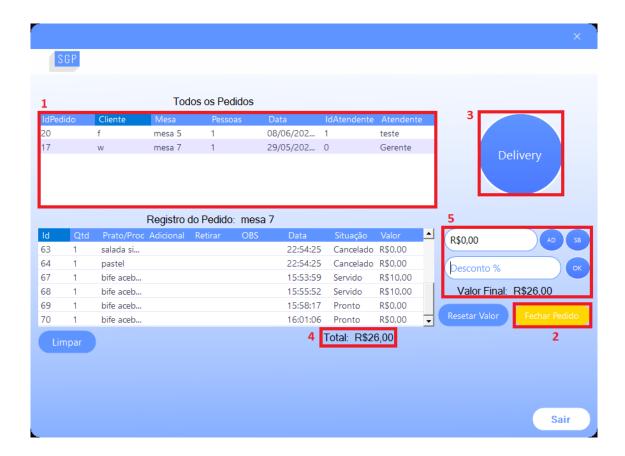
- 1) Ao digitar no campo, a lista será preenchida com todos os ingredientes encontrados.
- 2) Selecionando um ingrediente, a informação sobre ele será mostrada com o nome dele e sua descrição.

#### 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.
- 5) Selecionando um prato da tabela "Pratos Confirmados" ou "Pratos Rápidos", mudará a situação daquele prato para pronto, alterando a cor do prato nas tabelas do atendente e alterando a cor para verde na tabela da cozinha.
- **OBS 3:** A lista de cancelados mostra somente os cancelados do dia, no dia seguinte a lista ficará vazia.

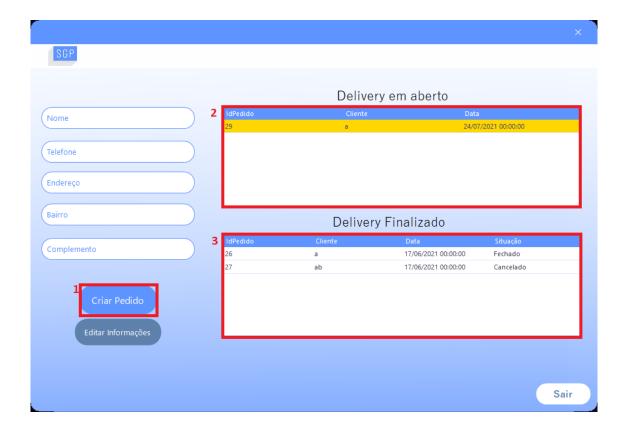
#### 5.Tela do Caixa



- 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.
- 4) Mostra o valor total dos pratos e produtos consumidos pelo cliente.
- 5) Permite fazer os cálculos finais do valor de pagamento. O botão "AD" adiciona o valor digitado ao valor final e o botão "SB" subtrai o valor digitado ao valor final.

**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.

**OBS 3**: pedidos em amarelo, informam que um ou mais pratos estão prontos na cozinha.

## 5.2. Registro do Pedido Delivery

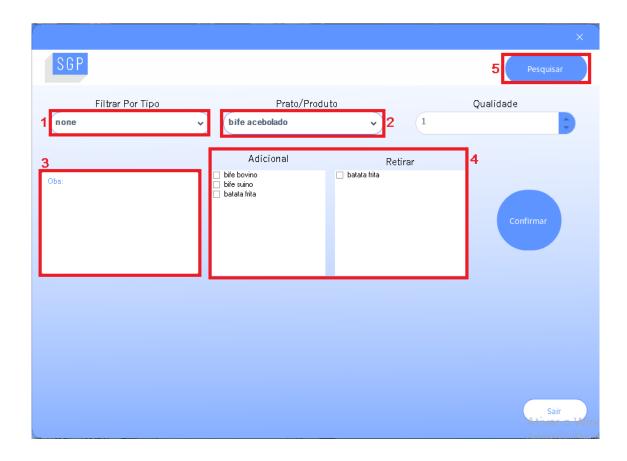


- 1) Abre a tela de registrar prato/produto.
- 2) Confirma todos os pratos e produtos com situação "vazia".
- 3) Altera a situação do prato ou produto selecionado na tabela para "OK".
- Altera a situação do prato ou produto selecionado na tabela para "Cancelado".
- 5) Permite alterar o prato ou produto 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.
- **OBS 3:** Pratos/Produtos em amarelo, informam que estão prontos na cozinha.

## 5.3. Registrar Prato Delivery

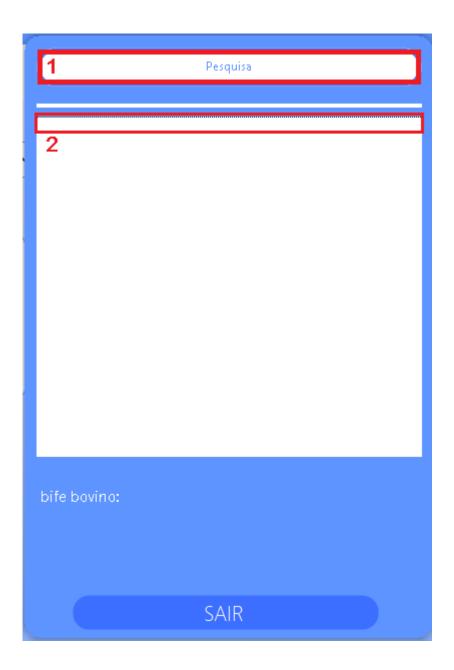


- 1) Esta opção faz a filtragem dos pratos e produtos, facilitando na seleção.
- 2) Esta opção determina qual prato ou produto será registrado.
- 3) Neste Campo, o atendente pode anotar informações que os clientes queiram no prato ou produto.
- 4) Estas listas são usadas para informar os ingredientes 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).

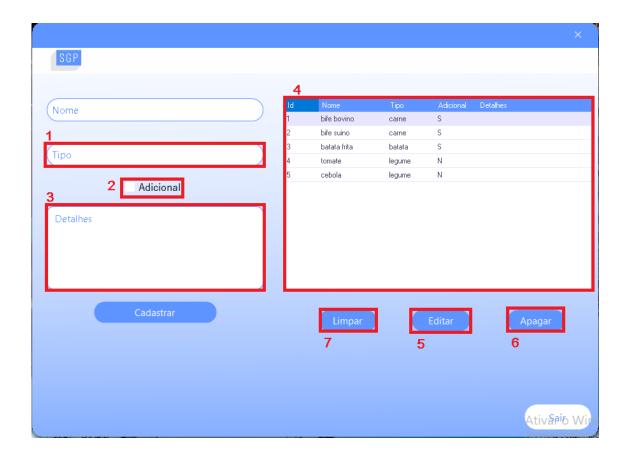
# 5.4. Pesquisar Ingredientes



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

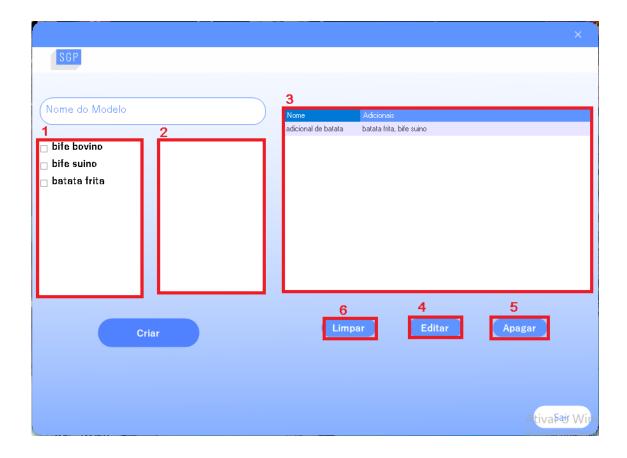
#### 6. Cadastros

# 6.1. Cadastro de Ingrediente



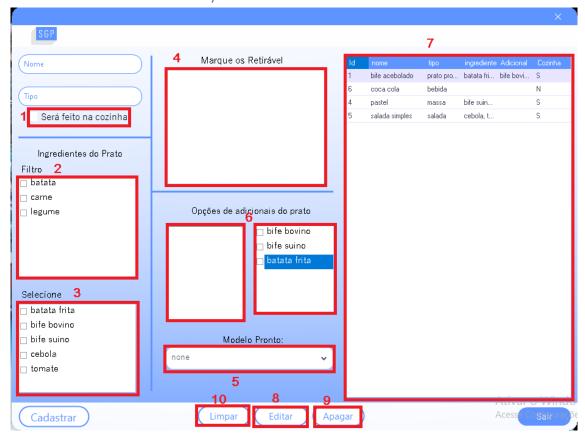
- 1) Este campo categoriza os ingredientes. Exemplos: molhos, legume, fritos e etc.
- 2) Marcar a caixa indica que o ingrediente pode ser adicional de um prato.
- 3) Neste campo pode ser preenchido com informações sobre o ingrediente, por exemplo, o ingrediente contém leite.
- 4) Selecionar um ingrediente 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.