Sistema de Controle De Pedidos De Restaurante

Manual de Instruções: Funcionário

Sumário

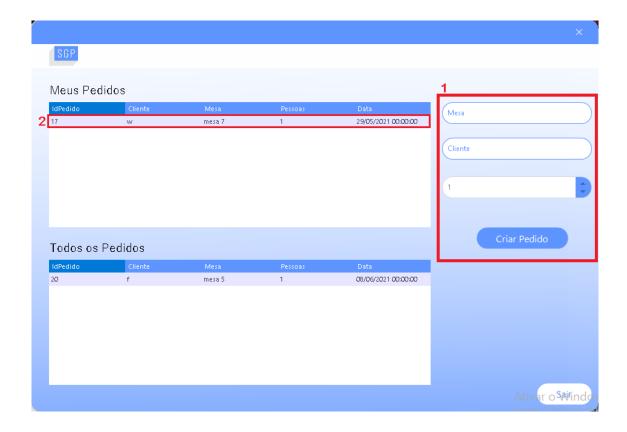
1.	. Tela	de Acesso	3
		de Atendimento	
		Registro do Pedido (Comanda)	
	2.2.	Registrar Prato	6
	2.3.	Pesquisar Ingredientes	7
3.	Tela	da Cozinha	8
4.	Tela	do Caixa	9
	4.1.	Tela de Delivery	10
	4.2.	Registro do Pedido Delivery	11
	4.3.	Registrar Prato Delivery	12
	4.4.	Pesquisar Ingredientes	13

1.Tela de Acesso



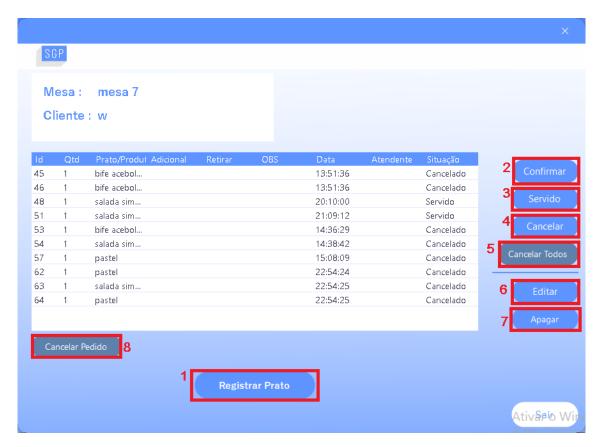
- 1) A tela de acesso redireciona cada funcionário(usuário) para suas respectivas telas, sendo elas: atendimento, cozinha, caixa e gerenciamento.
- 2) Para acessar uma tela é necessário que digite o login e a senha.
- 3) O acesso dos funcionários são criados através da tela do gerente.

2.Tela de Atendimento



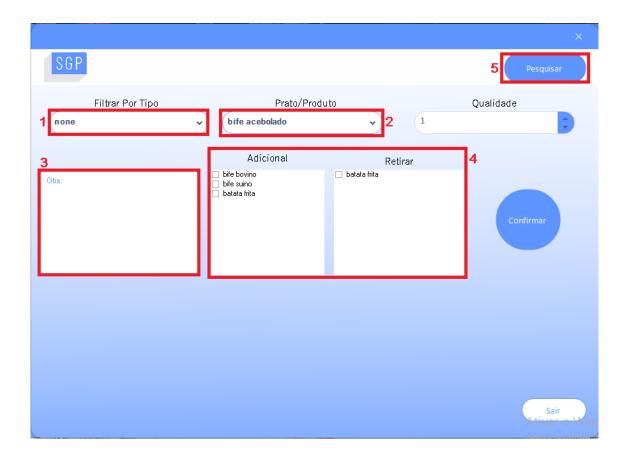
- 1) Preencher os campos com as informações necessárias e pressionar "Criar Pedido", Cria um pedido e o abre logo em seguida. **OBS**: não é possível criar pedido sem informar a mesa e/ou se possuir uma quantidade de pessoas 0 ou menos.
- 2) Selecionar uma linha da tabela, fará com que o pedido selecionado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

2.1. 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.

2.2. Registrar Prato

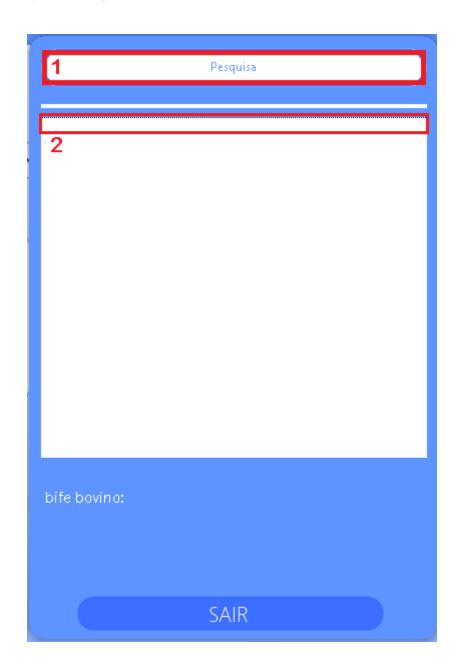


- 1) Esta opção faz a filtragem dos pratos e produtos, facilitando na seleção.
- 2) Esta opção determina qual prato ou produto será registrado.
- 3) Neste Campo, o atendente pode anotar informações que os clientes queiram no prato ou produto.
- 4) Estas listas são usadas para informar os ingredientes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

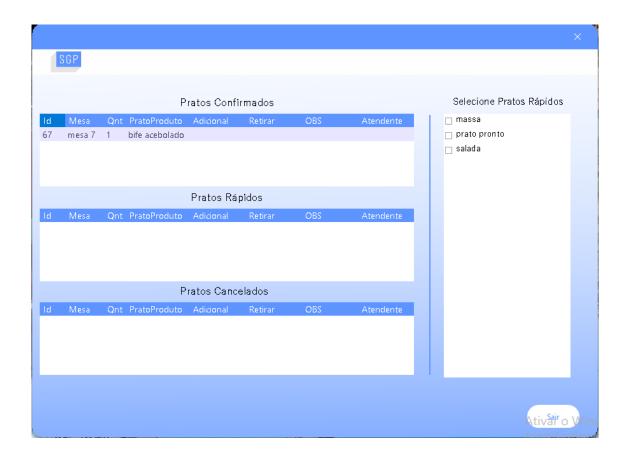
OBS 2: as listas de adicionais e retiráveis não é obrigatório, o atendente pode usar essa opção que possui uma filtragem do que pode ou não ser adicionado ou retirado, ou usar o campo de observação(OBS).

2.3. 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.

3.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.

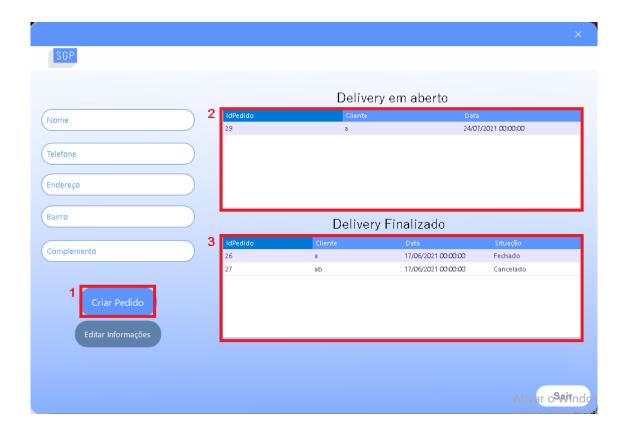
4.Tela do Caixa



- 1) Nesta tabela estão listados os pedidos abertos. Selecionando um pedido da tabela, 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.

4.1. Tela de Delivery

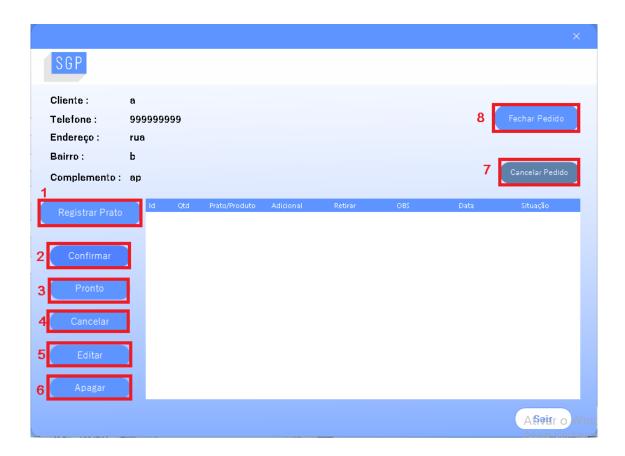


- 1) Pressionar esse botão, após preencher os campos, criará o pedido e o abrirá.
- 2) Selecionar um pedido desta tabela, fará com que ele abra.
- 3) Selecionar um pedido desta tabela, abrirá os detalhes sobre o mesmo.

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.

4.2. Registro do Pedido Delivery

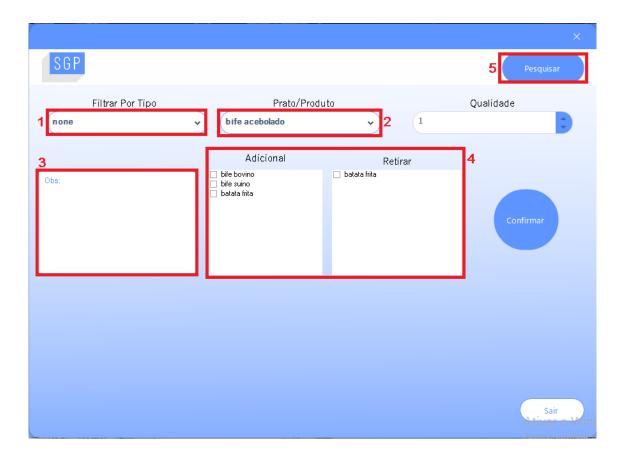


- 1) Abre a tela de registrar prato/produto.
- 2) Confirma todos os pratos e produtos com situação "vazia".
- 3) Altera a situação do prato ou produto selecionado na tabela para "Pronto".
- 4) Altera a situação do prato ou produto selecionado na tabela para "Cancelado".
- 6) Permite alterar o prato ou 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.
- 9) 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.

4.3. Registrar Prato Delivery

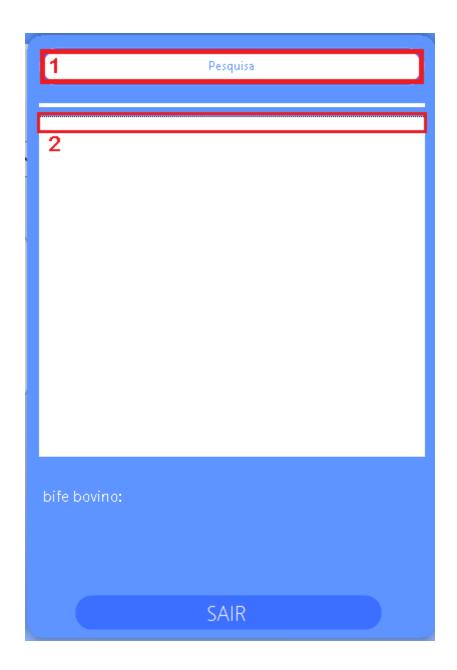


- 1) Esta opção faz a filtragem dos pratos e produtos, facilitando na seleção.
- 2) Esta opção determina qual prato ou produto será registrado.
- 3) Neste Campo, o atendente pode anotar informações que os clientes queiram no prato ou produto.
- 4) Estas listas são usadas para informar os ingredientes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

4.4. 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.