

**PROGRAMAÇÃO WEB: GESTAURANTE - Software de  
Gestão para Gerenciar Reservas, Pedidos e Operações de  
Restaurantes**

***ATIVIDADE #2 - DESENHO TÉCNICO DA SOLUÇÃO***

***São Paulo***

***2023***

## Etapa 1 - Estrutura de Projeto no Notion:

[Link para o Notion - https://www.notion.so/Software-de-Gest-o-de-Restaurante-para-Gerenciar-Reservas-Pedidos-e-Opera-es-de-Restaurantes-2f303676b16f49939ce1e3a5c16ed804?pvs=4](https://www.notion.so/Software-de-Gest-o-de-Restaurante-para-Gerenciar-Reservas-Pedidos-e-Opera-es-de-Restaurantes-2f303676b16f49939ce1e3a5c16ed804?pvs=4)

## Etapa 2 - Formulário de Briefing do Projeto:

[Link para o Briefing - https://forms.gle/GuFT9gkwctGdrtRf7](https://forms.gle/GuFT9gkwctGdrtRf7)

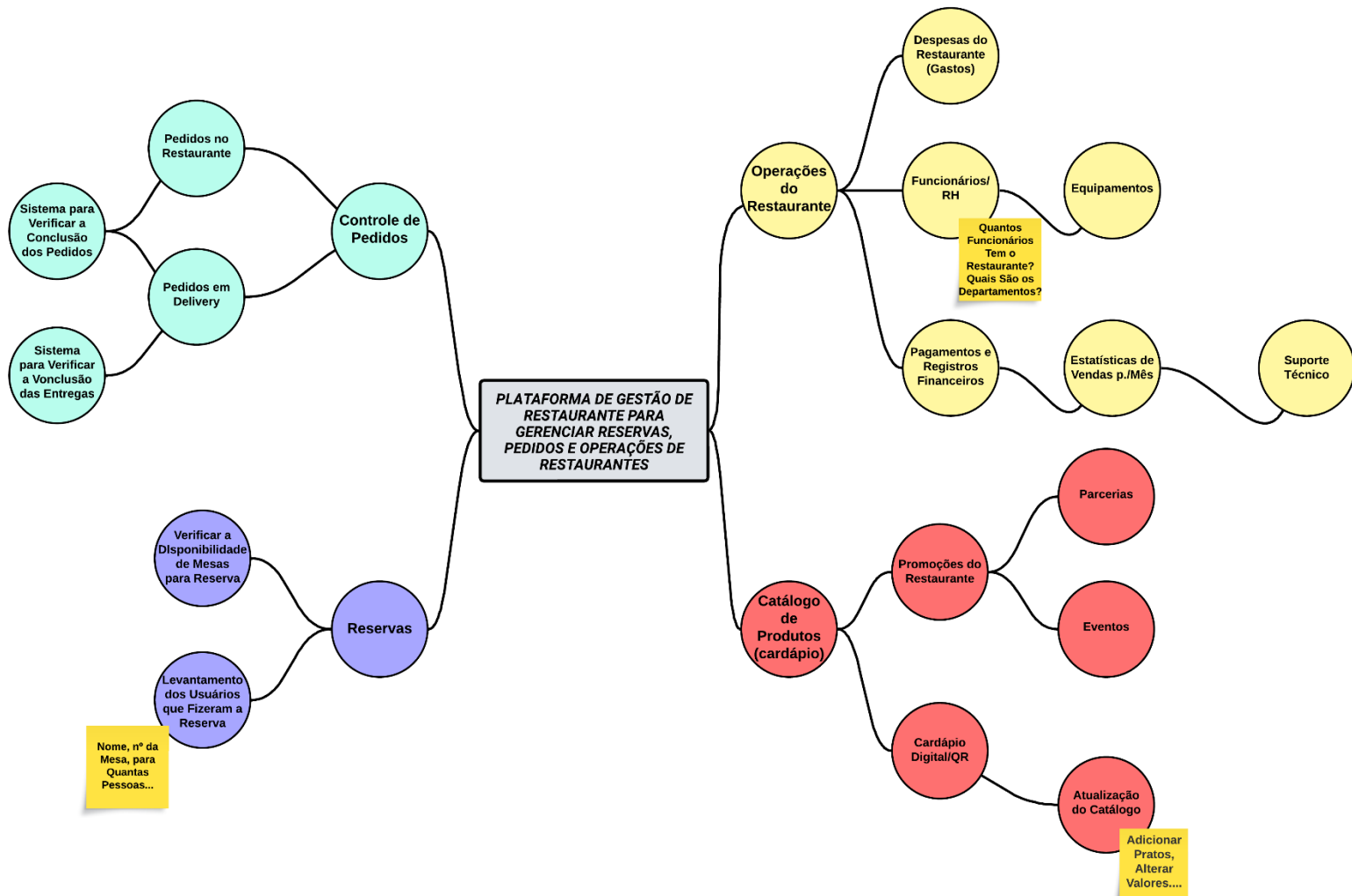
## Etapa 3 - Descrição das Necessidades de Negócio do Cliente Hipotético:

A demanda do cliente é um Software de Gestão para Gerenciar Reservas, Pedidos e Operações de Restaurantes, a partir dessa especificação é possível definir conceitos que servem de direção para o desenvolvimento do projeto.

O cliente se trata de restaurantes em geral, sendo estes pequenas ou grandes empresas. Realizando um croqui das necessidades do cliente evidenciamos os seguintes pontos a serem atendidos:

- **Operações do Restaurante:** Criar uma ferramenta para gerenciar os funcionários, patrimônios e lucros e despesas do restaurante
- **Catálogo de Produtos (cardápio):** Criar de forma digital a vitrine de produtos da empresa, sendo nesse caso um cardápio digital, que deve possibilitar ao cliente atualizar seus produtos, valores e promoções;
- **Reservas:** Caso o restaurante tenha a possibilidade de reservar mesas, a ferramenta deve possibilitar essa reserva de forma online, implementando um levantamento de dados sobre os clientes do restaurante que fizeram a reserva;
- **Controle de Pedidos:** um restaurante pode receber pedidos locais ou por delivery, dessa forma, deve haver um sistema para gerenciar a conclusão de seus pedidos e entregas.

## Etapa 4 – Mapa Mental da Solução Web:



Link para Visualização - [https://lucid.app/lucidspark/eacefe3d-32c3-4be6-b8f5-458c7ba28122/edit?invitationId=inv\\_7cf5b97b-6fc8-4df6-8f02-010cf2aa3bf2](https://lucid.app/lucidspark/eacefe3d-32c3-4be6-b8f5-458c7ba28122/edit?invitationId=inv_7cf5b97b-6fc8-4df6-8f02-010cf2aa3bf2)

# Software de Gestão para Gerenciar Reservas, Pedidos e Operações de Restaurantes

A demanda do cliente é um Software de Gestão para Gerenciar Reservas, Pedidos e Operações de Restaurantes, a partir dessa especificação é possível definir conceitos que servem de direção para o desenvolvimento do projeto:

O cliente se trata de restaurantes em geral, sendo estes pequenas ou grandes empresas. Realizando um croqui das necessidades do cliente evidenciamos os seguintes pontos a serem atendidos:

- **Operações do Restaurante:** Criar uma ferramenta para gerenciar os funcionários, patrimônios, lucros e despesas do restaurante;
- **Catálogo de Produtos (cardápio):** Criar de forma digital a vitrine de produtos da empresa, sendo nesse caso um cardápio digital, que deve possibilitar ao cliente atualizar seus produtos, valores e promoções;
- **Reservas:** Caso o restaurante tenha a possibilidade de reservar mesas, a ferramenta deve possibilitar essa reserva de forma online, implementando um levantamento de dados sobre os clientes do restaurante que fizeram a reserva;
- **Controle de Pedidos:** Um restaurante pode receber pedidos locais ou por delivery, dessa forma, deve haver um sistema para gerenciar a conclusão de seus pedidos e entregas.

---

\* Indica uma pergunta obrigatória

1. Qual é o Nome da Empresa?\*

---

2. Qual o Objetivo do Projeto? \*

---

---

---

---

---

3. **Já Possui Site?\***

*Marcar apenas uma oval.*

☐ Sim

☐ Não

4. **Já Possui um Domínio?\***

*Marcar apenas uma oval.*

☐ Sim

☐ Não

5. **Já Possui Identidade Visual?\***

*Marcar apenas uma oval.*

☐ Sim

☐ Não

6. **Já Possui Fotos dos Produtos?\***

*Marcar apenas uma oval.*

☐ Sim

☐ Não

7. **O Sistema Terá Integração com CRM(Gestão de Relacionamento com o Cliente)?**

\*

*Marcar apenas uma oval.*

☐ Sim

☐ Não

8. **Quais São os Departamentos da Empresa? \***

*Exemplo: (Recursos Humanos, Financeiro, Gerência...)*

---

---

---

---

---

9. **Quantos Funcionários Tem o Restaurante? \***

*Marcar apenas uma oval.*

- ☐ De 1 a 10 funcionários
- ☐ De 10 a 20 funcionários
- ☐ De 20 a 50 funcionários
- ☐ Mais de 50 funcionários

10. **Qual é a Capacidade Máxima do Restaurante? \***

*Marcar apenas uma oval.*

- ☐ Menos de 50 Pessoas
- ☐ De 50 a 100 Pessoas
- ☐ De 100 a 150 Pessoas
- ☐ De 150 a 200 Pessoas
- ☐ Mais de 200 Pessoas

11. **Qual é a Quantidade de Mesas Disponíveis Para Reserva Pelos Clientes? \***

*Marcar apenas uma oval.*

- ☐ De 1 a 5 Mesas
- ☐ De 5 a 10 Mesas
- ☐ De 10 a 15 Mesas
- ☐ Mais de 15 Mesas

12. **Que Tipo de Cardápio é Mais Viável? \***

*Marcar apenas uma oval.*

☐ Digital

☐ Tradicional (físico)

13. **Com Quais Tipos de Pedido o Restaurante Trabalha? \***

*Marque todas que se aplicam.*

☐ Delivery

☐ Takeaway(Pede e leva)

☐ Dine-in (Consumo no Lugar)

14. **A Empresa Trabalha com Parcerias, Eventos ou Festas? \***

*Marcar apenas uma oval.*

☐ Sim

☐ Não

---

Este conteúdo não foi criado nem aprovado pelo Google.

Google Formulários