

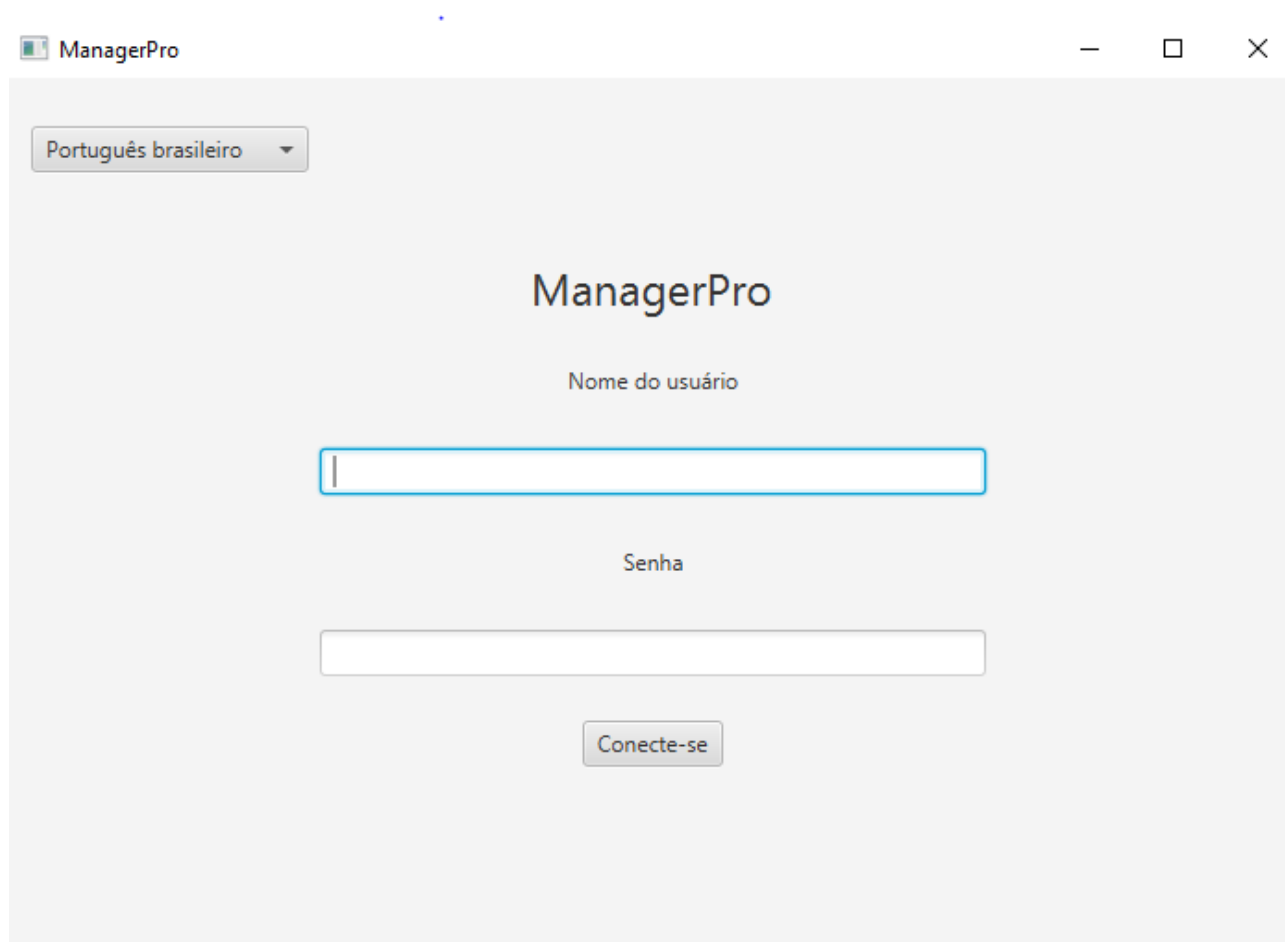
# MANAGERPRO MANUAL DO USUÁRIO

## CONTEÚDO

Login no aplicativo .....	2
Guia de tabela e reserva.....	3
Guia de garçom .....	3
Guia da cozinha.....	4
Gestão de usuários.....	4
Gestão de porções .....	5
Loging out .....	5

## LOGIN NO APLICATIVO

O usuário pode fazer login no programa a partir da tela Login com seu nome de usuário pessoal e senha. O login também contém o menu de seleção do idioma.



ManagerPro

Português brasileiro ▼

# ManagerPro

Nome do usuário

Senha

Conecte-se

Imagem 1: Faça login na tela

## GUIA DE TABELA E RESERVA

Após o login, o usuário pode ver a guia Tabelas para ver o status das tabelas.

Imagem 2: Visão geral da tabela e formulário de reserva

A vista da tabela mostra o status de todas as tabelas com cores, as mesas verdes estão vazias e as vermelhas são reservadas. No canto superior direito o usuário pode ver informações do restaurante, além de reservas atuais e futuras. No canto inferior direito, o usuário pode preencher o formulário de reserva para obter a melhor tabela aberta para a reserva com o botão **Buscar Tabela**. Quando todas as informações forem inseridas, a reserva pode ser salva.

Pressionando uma tabela individual, o usuário pode ver o status da tabela e as informações de reserva. A tabela também pode ser liberada quando não estiver mais em uso.

## GUIA DE GARÇOM

Os estados das ordens mostradas na aba **Garçom** em ordem cronológica da esquerda para a direita. Os estados estão esperando, prontos para servir, servidos e pagos. Com esses estados, o garçom pode ver onde o pedido de seus clientes está atualmente.

Imagem 3: A guia do garçom e estados de ordens

O garçom pode escolher o botão **Nova Ordem** para fazer um novo pedido. O aplicativo se move para uma nova janela onde o garçom escolhe as mesas e produtos para o pedido. Os produtos podem ser adicionados clicando neles e removidos clicando neles na lista. As ordens podem ser editadas ou removidas clicando duas vezes na guia **Garçom**.

Tabuada

Cozinha

Garçom

Gerenciamento de usuários

Gerenciamento de porções

ID: 1, Assentos: 4

ID: 2, Assentos: 6

ID: 3, Assentos: 2

ID: 4, Assentos: 4

ID: 5, Assentos: 6

ID: 6, Assentos: 2

Tabela #2

Nome do prato: Lasagne with red wine, Preço do prato: US\$ 35,00

Nome do prato: Italiano tortalina with salad and white wine, Preço do prato: US\$ 40,00

Nome do prato: Ruska-annos 2, Preço do prato: US\$ 12,95

Nome do prato: Expensive bread, Preço do prato: US\$ 19.999,00

Nome do prato: Lasagne with red wine, Preço do prato: US\$ 35,00

Nome do prato: Italiano tortalina with salad and white wine, Preço do prato: US\$ 40,00

Nome do prato: pasta, Preço do prato: US\$ 15,00

Nome do prato: Risotto, Preço do prato: US\$ 25,00

Nome do prato: Testamnos, Preço do prato: US\$ 2,00

Nome do prato: Ruska-annos 1, Preço do prato: US\$ 9,95

Nome do prato: Rice and meat, Preço do prato: US\$ 15,00

Nome do prato: Four seasons pizza, Preço do prato: US\$ 12,00

Nome do prato: Marelianda chicken, Preço do prato: US\$ 23,00

Nome do prato: Lasagne with red wine, Preço do prato: US\$ 35,00

Nome do prato: pasta, Preço do prato: US\$ 15,00

Imagem 4: Fazendo de uma nova ordem

## GUIA DA COZINHA

Na guia da cozinha cada pedido pode ser visto separadamente e cada produto de cada pedido pode ser visto com suas possíveis informações extras. Quando um produto é terminado, o botão Ready-button pode ser pressionado para tornar a ordem verde, o que representa que ele está pronto. Quando todo o produto em um pedido estiver pronto, a ordem aparece da guia da cozinha e se move para a guia Garçom como Pronto para Servir.

Tabuada	Cozinha	Garçom	Gerenciamento de usuários	Gerenciamento de porções
Ordem# 165 Tabela# 3				

Imagem 5: Guia da cozinha

## GESTÃO DE USUÁRIOS

Os administradores podem adicionar, remover e editar usuários com a guia Gerenciamento de Usuários. Criar e editar usuários requer nome de usuário, nível de usuário, senha (com comprimento mínimo de 5) e confirmação de senha.

Nome do usuário	Nível de usuário
Petteri	3
Amal	1
Heikki	2
Mikko	2
markus	
Kalle23	
Heikki123	2
Juho	3
Judy	2
testi1	1

Nome do usuário  Digite o nome de usuário

Nível de usuário

Senha

Confirme a Senha

Imagem 6: Gestão do usuário

## GESTÃO DE PORÇÕES

Na guia Gerenciamento de porções, os administradores podem editar, adicionar e remover porções do menu.

Nome	Preço
Ruoka-annos 2	US\$ 12,95
Expensive bread	US\$ 19.999,00
Lasagne with red wine	US\$ 35,00
Italiano tortalina with salad and white wine	US\$ 40,00
pasta	US\$ 15,00
Risotto	US\$ 25,00
Testiannos	US\$ 2,00
Ruoka-annos 1	US\$ 9,95
Rice and meat	US\$ 15,00
Four seasons pizza	US\$ 12,00
Mareliande chicken	US\$ 23,00
Lasagne with red wine	US\$ 35,00
pasta	US\$ 15,00

Nome

Preço

Imagem 7: Gerenciamento de porções

## LOGING OUT

Sair do aplicativo funciona no botão logout do canto superior esquerdo. O logoff leva o usuário a fazer login na tela.



Imagem 8: Botão de logout