

FUNDAÇÃO MATIAS MACHLINE
CURSO DE INFORMÁTICA

FRONT-END: PONTO DE VENDA

MANAUS-AM
2020

CALEBE GURGEL ARAGÃO E LARISSA OLIVEIRA DA SILVA

FRONT-END: PONTO DE VENDA

Trabalho apresentado ao Prof. Sérgio Roberto, da Disciplina de Projeto e Programação de Banco de Dados (PPBD) de Informática, como requisito para obtenção de nota parcial do 4º bimestre.
Turma: 2ºCI.

**MANAUS-AM
2020**

SUMÁRIO

1. INFORMAÇÕES INICIAIS.....	4
2. DEFINIÇÃO DAS CORES APLICADAS.....	4
3. STAKEHOLDER'S.....	4
4. LISTA DE FUNCIONALIDADES.....	5
5. PROJETO DE INTERFACE DE TELAS.....	5

1. INFORMAÇÕES INICIAIS

Nome do projeto: Grill Hall

Tema do projeto: Restaurante

Projetistas: Calebe Gurgel Aragão e Larissa Oliveira da Silva

2. DEFINIÇÃO DAS CORES APLICADAS



3. STAKEHOLDER'S

- Funcionários

Responsabilidades
Controle do caixa (abertura/fechamento)
Controle pedidos (no caixa e delivery)
Acesso ao cardápio digital

- Administrador (gerente)

Responsabilidades
Controle do caixa (abertura/fechamento)
Controle pedidos (no caixa e delivery)
Acesso ao cardápio digital
Ingresso às informações dos clientes, funcionários, produtos vendidos e fornecedores
Entrada na função de dívidas e contas do restaurante

Obtenção de informações sobre o histórico financeiro do estabelecimento

4. LISTA DE FUNCIONALIDADES

Em suma o software apresenta um total de vinte e uma interfaces, pleiteando todos os setores que necessitam de assistência e organização constante referente ao minimundo. Ademais, torna-se notória a abordagem cirurgicamente contextualizada, tanto de forma gráfica quanto funcional, perceptível em diversas telas, tais como Menu, Produtos, Financeiro, etc. O software em questão está absorto nas seguintes funcionalidades:

- Cadastro de usuários (onde são armazenados dados de colaboradores novos).
- Controle do caixa e de pedidos (em que as principais informações sobre o dinheiro e sobre os pedidos são armazenadas).
- Disponibilização de delivery e um cardápio digital (de forma que os pedidos tornam-se mais práticos e fáceis).
- Armazena informações dos clientes, funcionários, produtos vendidos, fornecedores (para que consultas e atualizações sejam mais dinâmicas e por motivos de segurança).
- Elucida as dívidas e contas do restaurante (mostrando todas as informações primordiais).
- Enaltece um sine qua non histórico financeiro do estabelecimento para que caso seja necessário, hajam profícias consultas das informações.

5. PROJETO DE INTERFACE DE BANCO DE DADOS

Início: a tela inicial possui a simples função de disponibilizar ao usuário as opções de "entrar", para ter acesso ao software e "cadastrar", a fim de criar um login para um colaborador novo.



Login: permite que o usuário previamente cadastrado possa acessar, inserindo seu login e senha, as demais áreas do programa.



Cadastro: tela destinada ao armazenamento de dados do usuário novo, sendo elas nome completo, email, CPF ou CNPJ, telefone, sexo, nome de usuário, senha e tipo (referente à espécie de colaborador). Além disso os botões "salvar" e "cancelar" são utilizados para prosseguir com o cadastro ou não.

CADASTRO

NOME COMPLETO: _____

E-MAIL: _____

CPF OU CNPJ: _____

TELEFONE: _____ SEXO: Feminino Masculino

NOME DE USUÁRIO: _____ | Máximo de caracteres: 20

SENHA: _____ | Máximo de caracteres: 8

TIPO: Administrador (acesso total ao programa) Funcionário (permissão para realizar funções)

SALVAR **CANCELAR**

Menu: item responsável por mostrar as seguintes telas que poderão ser acessadas: Principal, Produtos e Financeiro.



Principal: tela que contém as informações primordiais para o usuário. Esta está disposta em abas com diversas funcionalidades que serão descritas a seguir.

Abrir e fechar caixa: possui essencialmente os saldos inicial e final do caixa, em que o valor total arrecadado no final do turno deve condizer com o histórico de produtos vendidos situado também nesta tela. Vale ressaltar que esta também inclui as informações de horário de entrada e saída do caixa.



ABRIR/FECHAR MEU CAIXA

Saldo inicial	Data	Hora	Descrição	Entrada	Saída	Saldo final

SALDO INICIAL
DATA ABRIR CAIXA
HORA FECHAR CAIXA
OBSERVAÇÕES

DESCRIÇÃO
ENTRADA DO CAIXA
SAÍDA DO CAIXA
Saldo Final
NOVO **CONSULTAR** **ATUALIZAR**
SALVAR **EXCLUIR** **CANCELAR**

Pedidos no caixa: aba responsável por registrar informações dos novos pedidos, como tempo, atendente, observações, cliente, número do pedido e total.



PEDIDOS NO CAIXA

Nº do pedido	Tempo	Atendente	Observações	Cliente	Total

LOCALIZAR PRODUTO

Nº DO PEDIDO
TEMPO
ATENDENTE
OBSERVAÇÕES

CLIENTE
TOTAL
VISUALIZAR CONTA RESUMIDA
NOVO **CONSULTAR** **ATUALIZAR**
SALVAR **EXCLUIR** **CANCELAR**

Pedidos delivery: possui quase as mesmas funcionalidades que a tela anterior, diferindo apenas a parte do sistema de entregas, onde possui a parte de taxas de frete.

Abrir/fechar caixa | Pedidos no caixa | Pedidos delivery | Cliente | Funcionários

PEDIDOS DELIVERY



BUSCAR

Nº PEDIDO

ABERTO EM

DURAÇÃO

CLIENTE

PEDIDO

TOTAL (SEM TAXAS)

TOTAL Pagamento efetuado?

Num	Aberto em	Duração	Cliente	Pedido	Total(sem t...)	Total

Clientes: guia responsável pelas informações necessárias de cada cliente, como nome, telefone, endereço, etc.

Abrir/fechar caixa | Pedidos no caixa | Pedidos delivery | **Cliente** | Funcionários

CLIENTES



Nome	Telefone	Endereço	Num	E-mail	Qtd. de pedid...

BUSCAR

NOME

TELEFONE

ENDEREÇO

Nº DO CLIENTE

E-MAIL

QUANTIDADE DE PEDIDOS

Funcionários: tela que contém funções de consulta, cadastro, exclusão e atualização de colaboradores.

[Abrir/fechar caixa](#) [Pedidos no caixa](#) [Pedidos delivery](#) [Cliente](#) [Funcionários](#)



FUNCIONÁRIOS

BUSCAR

Cód	Nome	Tipo	Salário	Telefone

CÓDIGO DO FUNCIONÁRIO

NOME DE USUÁRIO

TIPO

- Administrador (acesso total ao programa)
- Funcionário (permissão para realizar funções)

SALÁRIO

TELEFONE

Produtos: subdivisão do menu principal que apresenta os dados referentes aos produtos vendidos, como cardápio digital, insumos, estoque, etc.

Cardápio digital: aba responsável por listar todos os produtos vendidos no restaurante, sendo estes as entradas, pratos principais, sobremesas e bebidas. Vale ressaltar que são listadas também as informações dos produtos, como preço, foto, nome, descrição, ingredientes, etc.

 **ENTRADAS**

 CEBOLA CROCANTE Cebola crocante servida com molho rosé. R\$ 14,00 <small>INGREDIENTES: 3 Cebolas Grandes! Copo(s) de Farinha de trigo 1 Colher(es) de chá de Fermento em pó! Copo(s) de Leite integral! Colher(es) de sopa de Óleo Sal e Pimenta do reino a gosto! Copo(s) de Farinha de rosca 1 Copo(s) de Farinha de trigo</small>	 FRANGO CROCANTE Tiras de frango crocante servida com molho rosé. R\$ 18,00 <small>INGREDIENTES: 1 kg de cortes de frango 2 dentes de alho picados! suco de limão! Sal e pimenta a gosto 1 ovo 1 xícara de leite 1 xícara de água Farinha de trigo para empanar! Óleo para fritar.</small>	 COSTELINHA CROCANTE Costelinha suína empanada à moda steakhouse servida com mostarda e mel. R\$ 20,00 <small>INGREDIENTES: 2 kg de costela de porco 2 colheres de sopa de sal Pimenta do reino a gosto Suco de 1 limão 4 dentes de alho amassado 2 xícaras de farinha de mandioca</small>
---	--	--

 BOLINHA DE QUEIJO Cubos de queijo muçarela crocante, servida com molho rosé. R\$ 12,00 <small>INGREDIENTES: 1 xícara (chá) de leite! xícara (chá) de farinha de trigo! 1 colher (sopa) de margarina! 1 gema! pitada de sal! queijo branco ou mussarela a gosto! óleo para fritar</small>	 ISCA DE CARNE Filé ao molho barbecue e acobulado, servida com mostarda e ketchup. R\$ 17,00 <small>INGREDIENTES: 500 gramas de filé cortado em tirinhas 1 colher de azeite! sal e pimenta do reino a gosto 3 dentes de alho amassados 1 colher (de chá) de vinagre 1 cebola cortada em tiras finas 1 colher de molho shoyu</small>	 PÃO DE ALHO Pãozinho ao leite com pasta de alho, grelhado na charbroiler. R\$ 8,00 <small>INGREDIENTES: 6 pães franceses 1 vidro de maionese 2 colheres de sopa de alho 1 colher de sopa de orégano 1/2 xícara de chá de cheiro-verde picado 1/2 xícara de chá de parmesão ralado Sal e pimenta a gosto</small>
---	---	--



SOBREMESAS



CHOCOCREAM STEAKHOUSE

Brigadeiro de panela,
sorvete de creme servido
com calada de chocolate e
xerém de amendoim.

R\$ 14,00

INGREDIENTES: Sorvete:- 1 lata de leite condensado- 1 lata de leite integral- 1 lata de creme de leite- 4 gemas
Brigadeiro:- 1 lata de leite condensado- 1 colher (sopa) de margarina- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó- 1 caixa de chocolate Bis picado



PETIT GÂTEAU

Bolinho artesanal recheado com chocolate meio amargo, farofa de amendoim, sorvete e calda de chocolate.

R\$ 18,00

INGREDIENTES: 200 g de chocolate meio amargo2 colheres de manteiga sem sal1/4 xícara (chá) de açúcar2 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo2 ovos inteirosCalda:1 xícara (chá) de açúcar1/2 xícara de água



PUDIM DE LEITE

Pudim de leite delicioso para uma pessoa

R\$ 6,00

INGREDIENTES: 1 lata de leite condensado1 lata de leite (medida da lata de leite condensado)3 ovos inteirosCalda:1 xícara (chá) de açúcar1/2 xícara de água



BEBIDAS



REFRIGERANTE

Latinha: R\$5,00
Garrafinha: R\$6,00
Garrafa grande: 7,00

R\$ 5,00

- Coca-cola
- Coca-cola zero
- Kuat
- Sprit
- Fanta
- Real
- Baré
- Magistral
- Regente
- Pepsi



ÁGUA MINERAL

Copo pequeno: R\$2,00
Garrafinha: R\$3,00
Garrafa grande: 6,00

R\$ 3,00



SUCO DE FRUTAS

Copo pequeno: R\$6,00
Copo médio: R\$9,00
Copo grande: R\$12,00

R\$ 9,00

- Laranja
- Maracujá
- Goiaba
- Cupuaçu
- Uva
- Manga
- Maçã
- Pêssego
- Banana
- Morango



ÁGUA TÔNICA

Latinha: R\$5,00
Garrafinha: R\$6,00
Garrafa grande: 8,00

R\$ 5,00



DRINKS

Copo pequeno: R\$13,00
Copo médio: R\$15,00
Copo grande: R\$17,00

R\$ 15,00

- Batida de frutas
- Gin tônica
- Negroni
- Dry martini
- Black velvet
- Caipirinha
- Vinho quente
- Gin mule



LIMONADA

Copo pequeno: R\$3,00
Copo médio: R\$7,00
Copo grande: R\$9,00

R\$ 7,00



Cardápio digital | Produtos | Insumos | Estoque

CARDÁPIO DIGITAL



ENTRADAS



PRATOS PRINCIPAIS



SOBREMESAS



BEBIDAS

VOLTAR | **SAIR**

Produtos: aba responsável por apresentar informações dos produtos vendidos, como código do sistema, nome, categoria, preço de custo e venda, etc.

Cardápio digital | Produtos | Insumos | Estoque

PRODUTOS

Cód do siste...	Nome	Categoria	Preço de cus...	Preço de ven...	Medida

BUSCAR

CÓDIGO DO SISTEMA

NOME

CATEGORIA

PREÇO DE CUSTO

PREÇO DE VENDA

MEDIDA UN KG LT

NOVO **CONSULTAR** **ATUALIZAR**
SALVAR **EXCLUIR** **CANCELAR**

Insumos: aba que apresenta os ingredientes, listando informações como nome, código, categoria, preço, medida, quantidade e valor de compra.

Cardápio digital | Produtos | Insumos | Estoque

INSUMOS

Cód do si...	Nome	Categoria	Preço	Medida	Qtd	Valor com...

BUSCAR

CÓDIGO DO SISTEMA

NOME

CATEGORIA

PREÇO

MEDIDA UN KG LT

TIPO

QUANTIDADE

VALOR COMPRA

NOVO **CONSULTAR** **ATUALIZAR**
SALVAR **EXCLUIR** **CANCELAR**

Estoque: componente que armazena informações sobre os produtos em estoque, como código, modelo, cor, tamanho, quantidade, valor unitário e total de cada produto.

Financeiro: subdivisão do menu responsável por todas as contas, resumos financeiros e dados de fornecedores.

Fornecedores: parte que lista todas as informações necessárias referentes aos fornecedores do restaurante, tais como email, CPF/ CNPJ, nome, etc.

Contas a pagar: aba que lista informações das dívidas do restaurante, conta, data de vencimento, descrição, valor, etc.

Fornecedores Contas a pagar Contas a Receber Resumo financeiro

CONTAS A PAGAR



PERÍODO DE VENCIMENTO

DE
À

PERÍODO DE PAGAMENTO

DE
À

FORNECEDOR

CATEGORIA

Descrição

VALOR TOTAL

NOVO **CONSULTAR** **ATUALIZAR**
SALVAR **EXCLUIR** **CANCELAR**

Vencimento	Pagamento	Fornecedor	Categoria	Descrição	Valor total

Contas a receber: aba responsável por listar informações sobre as dívidas que o restaurante deve cobrar.

Fornecedores Contas a pagar Contas a Receber Resumo financeiro

CONTAS A RECEBER



PERÍODO DE VENCIMENTO

DE
À

TIPO

CÓD PEDIDO

VALOR

FORMA DE PAGAMENTO

NOVO **CONSULTAR** **ATUALIZAR**
SALVAR **EXCLUIR** **CANCELAR**

Tipo	Cód pedido	Valor	Forma de pagame...	Data pagamento

Resumo financeiro: última aba, responsável por enaltecer um histórico das finanças da empresa.

RESUMO FINANCEIRO

Data	Recebido	A pagar	Pago	Saldo previsto	Saída realizada

DATA
RECEBIDO
A PAGAR
PAGO
SALDO PREVISTO
SAÍDA REALIZADA
PESQUISAR

NOVO **CONSULTAR** **ATUALIZAR**
SALVAR **EXCLUIR** **CANCELAR**