

Utilizando la base de datos 100 Montaditos, realizar las siguientes consultas:

1. Mostrar los empleados que trabajan en bares con terrazas.
2. Mostrar los empleados que trabajan en bares donde que no tienen terrazas.
3. Realizar una consulta que muestre el vino o los vinos más baratos que existen.
4. Igual que la consulta anterior pero mostrando los más caros.
5. Unir las dos consultas anteriores y mostrar lo peores y los mejores vinos.
6. Mostrar los bares que dispongan de los vinos obtenidos en la consulta anterior.
7. Mostrar el número de botellas de las que dispone cada bar.
8. En este ejercicio no nos interesa el número concretos de botellas, en su lugar, queremos saber cuántos vinos distintos (marcas de vinos) tiene disponible cada bar.
9. Ahora nos interesa cuántos tipos de vino distinto (Ribera, Albariño, etc.) tiene disponible cada bar.
10. Un bar de calidad es aquel que tiene un empleado por cada cliente. Mostrar los bares que tienen más empleados que el número máximo de clientes (capacidad).
11. Mostrar los bares que no tienen empleados.
12. Mostrar los bares que no disponen de vino alguno. Hay que señalar que cuando un bar no tiene existencias de un determinado tipo de vino, el registro correspondiente de Bodega se elimina, en lugar de poner las existencias a 0.
13. Mostrar el código de todos los vinos disponibles en el "Bar Manolo".
14. Mostrar el precio y el nombre de todos los vinos disponibles en el "Bar Manolo".
15. Mostrar el precio y el nombre de todos los vinos disponibles en el bar donde trabaja "Antonio Almanaque".
16. Sabemos que la trabajadora "Bea Boniato" es alérgica al "Albariño". ¿Existe algún problema?
17. ¿Qué bar es el que paga el mejor sueldo?
18. ¿Qué bares son los que sirven el vino más barato?
19. Mostrar el precio medio de cada tipo de vino.
20. Existe algún vino que no esté disponible en ningún bar.
21. Mostrar cuántos clientes se pueden atender simultáneamente en todos los bares de la cadena 100 Montaditos. Es decir, la suma de la capacidad de cada bar.
22. Cuando llueve los bares con terraza cierran. Mostrar un listado de los empleados de estos bares con su nombre y teléfono, para avisarlos que no trabajan.
23. Mostrar un listado para cada bar, que muestre los vinos que no tiene disponible en su bodega.
24. Mostrar, junto al nombre de cada bar, el número de empleados que trabajan en él.
25. Mostrar, junto al nombre y dirección de cada bar, el número de empleados que trabajan en él.
26. El empleado "Daniel Dado" está considerado el mejor cocinero. Mostrar los vinos que se pueden degustar en el bar donde trabaja.
27. Mostrar una consulta que nos diga cuantos empleados tienen los bares con terraza y cuanto em- pleados tienen los bares que sin terraza.
28. Mostrar el precio medio de una botella de vino.
29. Mostrar el precio medio de una botella de vino en un bar con terraza.
30. De media, ¿donde sale más barato una botella de vino? En los bares con o sin terraza.