Sistema de Ventas de Pastelería y Cafetería

Descripción de casos de uso

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Nombre de caso de uso | Realiza la mezcla de ingredientes. |
| 2 | Descripción | El pinche (repostería) realiza la mezcla de ingredientes para el chef repostero. |
| 3 | Autores | Reyes L. R., Arán E. |
| 4 | Fecha de creación/modificación | 27/marzo/2023; 28/marzo/2023 |
| 5 | Actores | Pinche (repostería). |
| 6 | Precondición | Ticket generado (orden generada). |
| 7 | Flujo Normal (Básico) | 1.- Recibir orden.  2.- Alistar ingredientes necesarios.  3.- Realizar la preparación de la mezcla. |
| 8 | Flujo Alternativo (Excepciones  Alternos) | 2.- Si no se tienen todos los ingredientes, conseguir ingredientes (se pospone orden) o informar a caja que no es posible realizar la orden. |
| 9 | Postcondición | Mezcla de ingredientes realizada. |
| 10 | Casos include/extend | Usar ingredientes. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Nombre de caso de uso | Entrega/Recibe orden. |
| 2 | Descripción | El mesero hace entrega del platillo ordenado al cliente y le entrega cubiertos. |
| 3 | Autores | Arán E., Reyes L. R. |
| 4 | Fecha de creación/modificación | 27/marzo/2023; 28/marzo/2023 |
| 5 | Actores | Cliente, Mesero. |
| 6 | Precondición | Ticket generado (orden generada). |
| 7 | Flujo Normal (Básico) | 1.- Recibe orden lista.  2.- Toma cubiertos específicos para el platillo.  3.- Entrega orden al cliente.  4.- Proporciona servilletas al cliente. |
| 8 | Flujo Alternativo (Excepciones  Alternos) | 3.- Si entrega orden equivocada, se prepara la orden correcta (pospone entrega de la orden). |
| 9 | Postcondición | Orden entregada. |
| 10 | Casos include/extend | Cambiar platillo. |

Sistema de Ventas de Pastelería y Cafetería

Descripción de casos de uso

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Nombre de caso de uso | Realiza la mezcla de ingredientes. |
| 2 | Descripción | El pinche (repostería) realiza la mezcla de ingredientes para el chef repostero. |
| 3 | Autores | Reyes L. R., Arán E. |
| 4 | Fecha de creación/modificación | 27/marzo/2023; 28/marzo/2023 |
| 5 | Actores | Pinche (repostería). |
| 6 | Precondición | Ticket generado (orden generada). |
| 7 | Flujo Normal (Básico) | 1.- Recibir orden.  2.- Alistar ingredientes necesarios.  3.- Realizar la preparación de la mezcla. |
| 8 | Flujo Alternativo (Excepciones  Alternos) | 2.- Conseguir ingredientes (se pospone la realización de la mezcla) o informar a caja que no es posible realizar la orden. |
| 9 | Postcondición | Mezcla de ingredientes realizada. |
| 10 | Casos include/extend | Usar ingredientes. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Nombre de caso de uso | Entrega/Recibe orden. |
| 2 | Descripción | El mesero hace entrega del platillo ordenado al cliente y le entrega cubiertos. |
| 3 | Autores | Arán E., Reyes L. R. |
| 4 | Fecha de creación/modificación | 27/marzo/2023; 28/marzo/2023 |
| 5 | Actores | Cliente, Mesero. |
| 6 | Precondición | Ticket generado (orden generada). |
| 7 | Flujo Normal (Básico) | 1.- Recibe orden lista.  2.- Toma cubiertos específicos para el platillo.  3.- Entrega orden al cliente.  4.- Proporciona servilletas al cliente. |
| 8 | Flujo Alternativo (Excepciones  Alternos) | 3.- Se prepara la orden correcta (pospone entrega de la orden). |
| 9 | Postcondición | Orden entregada. |
| 10 | Casos include/extend | Cambiar platillo. |