**CENTRO PAULA SOUZA**

**ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL – SALES GOMES - 101**

**MTEC – PI Desenvolvimento de Sistemas**

**Emelly Souza Oliveira**

**Gabriela de Oliveira Gabriel**

**Paloma de Lourdes Pereira Vieira**

**SOFTWARE PARA GERENCIAMENTO DE PEDIDOS: Restaurante Bar e Residência da Porção**

**Tatuí/SP**

**2024**

**Emelly Souza Oliveira**

**Gabriela de Oliveira Gabriel**

**Paloma de Lourdes Pereira Vieira**

**SOFTWARE PARA GERENCIAMENTO DE PEDIDOS: Restaurante Bar e Residência da Porção**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao curso técnico em Desenvolvimento de Sistemas da Etec Sales Gomes, orientado pela Prof.ª Ingrid como requisito parcial para obtenção do título técnico em Desenvolvimento de Sistemas.

**Tatuí/SP**

**2024**

**SUMÁRIO**

[**1 INTRODUÇÃO 3**](#_heading=h.gjdgxs)

[**2 DESENVOLVIMENTO 5**](#_heading=h.30j0zll)

[**CONSIDERAÇÕES FINAIS 6**](#_heading=h.1fob9te)

[**REFERÊNCIAS 7**](#_heading=h.3znysh7)

[**ANEXOS 8**](#_heading=h.2et92p0)

**1 INTRODUÇÃO**

O presente trabalho de conclusão de curso é sobre um software de gerenciamento de pedidos, que tem como objetivo garantir a organização e a otimização de tempo em relação aos pedidos solicitados via WhatsApp. Esse projeto está sendo feito para agilizar o gerenciamento de pedidos, pois o estabelecimento está tendo dificuldades em atender vários clientes ao mesmo tempo, devido isso foi decidido fazer esse projeto com o interesse de aprimorar a tecnologia em uma região menos desenvolvida e atender as necessidades do nosso cliente. O objetivo consiste em otimizar o tempo e a organização em relação aos pedidos. Tendo como solução um software que garante um melhor atendimento aos clientes do Bar Residência da Porção de CNPJ 36138917000102.

| Paloma de Lourdes Pereira Vieira |
| --- |
| Definir tema |
| Entrevista com o cliente |
| Aprovação do projeto |
| Termo - AUID |
| Termo - CPPS |
| Introdução - ABNT |
| Ajuste de logo |
| Termo - TCLE |
|  |

| Gabriela de Oliveira Gabriel |
| --- |
| Definir tema |
| Entrevista com o cliente |
| Aprovação do projeto |
| Figma |
| Termo - TCLE |
| Introdução - ABNT |
| Paleta de cores |
|  |

| Emelly Souza Oliveira |
| --- |
| Definir tema |
| Entrevista com o cliente |
| Aprovação do projeto |
| Diário de bordo |
| Termo - TCLE |
| Introdução - ABNT |
| Paleta de cores |
|  |

**2 DESENVOLVIMENTO**

* 1. Desenvolvimento

3.1 Guide Style  
  
 3.2Protótipo  
  
 3.2.1 Características Técnicas  
  
 3.2.2 Riscos No Manuseio do Protótipo  
  
 3.3.3 Montagem e Desmontagem  
  
 3.3.4 Como Utilizar  
  
 3.3.5 Benefícios do Software  
  
 3.3.6 Telas

# CONSIDERAÇÕES FINAIS

**REFERÊNCIAS**

**ANEXOS**

NOME DO PROJETO

Restaurante - Bar e residência da porção.

COMO É A REALIDADE DO MERCADO ONDE SEU CLIENTE ESTÁ INSERIDO

O restaurante é bem conhecido por toda a cidade, sendo eleito o melhor restaurante, tendo aproximadamente 18 concorrentes. Sendo alguns do mesmo nível ou não, porém com as divulgações, o prato bem-feito e a recepção vem conquistando cada vez mais clientes.

OUTROS DO MESMO RAMO POSSUI ALGUM SOFTWARE PARECIDO

Não, outros do mesmo ramo não possuem software semelhante devido à baixa tecnologia na cidade em que operam. A falta de desenvolvimento tecnológico na região limita a disponibilidade de soluções similares.

É POSSÍVEL COMERCIALIZAR O SEU PROTÓTIPO FUTURAMENTE

Sim, é possível comercializar o protótipo futuramente, adaptando-o conforme as solicitações específicas do cliente. Isso permite uma flexibilidade para atender às variadas necessidades do mercado e aumentar as oportunidades de venda.

ENTREVISTA COM O CLIENTE

QUAL A COR DE PREFERÊNCIA PARA O LAYOUT DO SITE?

“Eu prefiro cores neutras, de preferência preto, cinza e branco”

COMO FUNCIONA O CARDÁPIO?

“O cardápio varia de terça a domingo, tendo até 6 opções diferentes todos os dias, contendo em todas arroz, feijão, farofa e salada, variando apenas a mistura, além da opção de escolher bebidas (não alcoólicas)”.

VOCÊ TEM UMA LOGO ESPECÍFICA OU PREFERE QUE CRIEMOS UMA?

“Sim tenho uma logo de preferência, quero que utilizem a minha logo”.

QUAL O PROBLEMA QUE VOCÊ VEM ENFRENTANDO NO ESTABELECIMENTO?

“Estou enfrentando problemas com os pedidos via WhatsApp, está acumulando muitos pedidos ao mesmo tempo, ocasionando conflitos no atendimento dos clientes”.

PREFERE SITE OU APLICATIVO?

“Prefiro site, porque acredito que seja melhor para meus clientes poder acessar”.

QUAIS OS DIAS DE FUNCIONAMENTO?

“Funciona de terça a domingo, segunda não funciona porque faço compras e a limpeza”.

PREFERE COM RESERVA OU NÃO?

“Prefiro sem reserva, porque é melhor pra mim”.

QUAIS AS FORMAS DE PAGAMENTO?

“Através de dinheiro, Pix e cartão”.

COMO FUNCIONA O SISTEMA DE ENTREGAS?

“Ele funciona atualmente por via Whatsapp ou ligação. O cliente pede o que deseja e o motoboy vai e faz à entrega”.

QUAL A MÉDIA DE CONCORRENTES?

“Tem em média 18 concorrentes, porém meu restaurante está em vantagem por conta de ser nomeado o melhor da cidade”.









