**Chủ đề 3: Quản lý Nhà Hàng**

Nhà hàng Phùng Hưng có nhu cầu viết phần mềm để quản lí nhà hàng. Nhà hàng này cần quản lí nguyên vật liệu, món ăn, thành phần của từng món ăn, người chế biến và việc bán hàng:

1. Nhà hàng nhận nguyên vật liệu từ nhiều nhà cung cấp. Mỗi nhà cung cấp có mã nhà cung cấp duy nhất, tên, địa chỉ, số điện thoại. Khi nhà cung cấp giao hàng, nhân viên nhà hàng phải xuất phiếu nhập để ghi nhận thông tin mã phiếu duy nhất, ngày nhập, 1 nhà cung cấp được chọn, các nguyên liệu và số lượng nhập của chúng và tổng tiền. Mỗi nguyên vật liệu bao gồm mã duy nhất, tên và đơn vị tính, loại nguyên vật liệu đó. Lưu ý mỗi loại nguyên vật liệu đều có mã để xác định duy nhất, tên loại.
2. Mỗi ngày nhà hàng cung cấp nhiều món ăn cho thực khách. Thông tin món ăn cần lưu trữ gồm: tên món ăn, giá tiền, một nhân viên chính thực hiện món ăn đó, xuất xứ món ăn từ quốc gia nào và các nguyên vật liệu dùng để nấu. Mỗi món ăn được xác định thông qua mã món ăn.
3. Nhà hàng cũng quản lý thông tin của nhân viên. Thông tin nhân viên gồm: mã duy nhất, tên, lương, ngày sinh. Mỗi nhân viên được quản lý bởi một nhân viên trưởng.
4. Khi khách hàng tính tiền, nhân viên nhà hàng cần xuất hóa đơn bao gồm mã duy nhất, ngày xuất, các món ăn và số lượng mà khách hàng đã sử dụng, thành tiền và thông tin khách hàng. Thông tin khách hàng bao gồm mã khách hàng duy nhất, họ tên, địa chỉ.