**PHÂN TÍCH THẾT KẾ HỆ THỐNG**

**ĐỀ TÀI**

**HỆ THỐNG QUẢN LÝ NHÀ HÀNG HẢI SẢN**

**Thành viên:**

- Bùi Ngọc Danh

- Nguyễn Văn Bảy

- Nguyễn Vĩnh Khang

**Đặc tả hệ thống bao gồm:**

1. Xác định tình trạng hệ thống hiện tại
2. Xây dựng yêu cầu hệ thống cần xây dựng( có thể hiện thực trên phần mềm)
3. Thu thập yêu cầu

**Nội dung chi tiết:**

1. Tình trạng hệ thống
   1. Quy mô nhà hàng

Nhà hàng được xây dựng với quy mô 100 bàn ăn đặt ở sân, tòa nhà 5 tầng chứa các phòng riêng, 2 tầng trên cùng là các hội trường dành cho tiệc.

1.2 Hoạt động

Nhà hàng kinh doanh các ẩm thực về hải sản và dịch vụ nhận đặt các loại tiệc tiệc sinh nhật, tiệc tân gia ...

* Đặt bàn: gồm 2 cách đặt bàn

+ Đặt bàn trực tiếp: Bộ phận tiếp tân sẽ đón Khách Hàng và hướng dẫn chọn bàn phù hợp, nhân viên phục vụ giao thực đơn cho khách, khách hàng lựa chọn món ăn không hạn chế số lần, số lượng.

+ Gọi điện đặt bàn trước: Khi khách hàng gọi điện đặt bàn, bộ phận Thu ngân sẽ ghi lại thông tin khách hàng (số điện thoại, họ tên), chi tiết đặt bàn (món ăn, đồ uống, số lượng bàn, thời gian bắt đầu) và yêu cầu khách đặt cọc trước 50% bằng chuyển khoản.

* Thanh toán: Sau khi khách hàng hết nhu cầu sử dụng dịch vụ, Hóa Đơn sẽ được ghi lại tại bộ phận thu ngân, tất cả Order của khách sẽ được cộng vào hóa đơn thanh toán và nhân viên phục vụ tiếp nhận đưa cho khách. Nếu bàn dư đồ uống, phục vụ sẽ kiểm tra và chuyển trả vào cho kho, bộ phận kho tiếp nhận và xác nhận.
* Sau mỗi ngày, mỗi tuần, mỗi tháng, mỗi năm. Bộ phận thu ngân sẽ tổng hợp báo cáo tình hình thống kê doanh thu, bộ phận kho thống kê về tồn hàng, hàng bị hủy, hàng bán chạy cho chủ nhà hàng.

- Đặt món: Nhân viên phục vụ sẽ lập phiếu Order (phiếu yêu cầu) dựa theo các yêu cầu của khách hàng, Order của khách sẽ được chuyển đến bộ phận Thu ngân và đưa phiếu cho bộ phận bếp nếu là món ăn, đưa phiếu cho bộ phận kho nếu là đồ uống.

\*Bổ sung: khi khách hàng có yêu cầu gọi món (hoặc đồ uống), nếu là đồ uống thì nhân viên phục vụ ghi thông tin trên phiếu order(đã chuẩn bị sẵn, thường là loại giấy có giấy than): tên bàn, ngày, tên đồ uống, số lượng.Nếu là thức ăn: nếu là hải sản khách hàng lựa chọn tại bể thì ghi: tên bàn, ngày, tên hải sản, tên món , ở mục số lượng sẽ là số kg, nhân viên bể sẽ nhân phiếu và đưa hải sản lẫn phiếu vào khu vực bếp để chế biến. nếu là thức ăn không phải tới bể chọn hải sản như là: rau muống xào tỏi, súp cua, cháo hào… thì nhân viên ghi thông tin: tên bàn, ngày, tên món, số lượng. Sau khi ghi thông tin order xong, 1 phiếu đưa vào quầy thu ngân kiểm tra còn nguyên liệu hay không?không thì báo luôn và trả lại phiếu cho phục vụ, còn thì thu ngân nhập vào hệ thống trên máy tính, 1 phiếu còn lại, nếu là đồ uống thì đưa vào kho và lấy hàng, nếu là món ăn thì nhân viên phục vụ đưa thẳng vào khu vực tiếp thực ở bếp để chế biến. sau khi chế biến xong thì nhân viên tiếp thực sẽ đưa thức ăn lên bàn.

- Nhập hàng: Nhân viên kho sẽ nhập nguyên liệu theo từng ngày, cuối ngày nhân viên kho sẽ tổng kết lại để lên kế hoạch nhập nguyên liệu nhiều hay ít cho ngày kế tiếp.

\*Bổ sung: các thông tin nhập hàng của nhân viên kho kiểm hàng và nhập trực tiếp như sau:trước khi nhập thông phải chọn loại nguyên liệu(gia vị, hải sản, đồ uống,rau củ quả),nếu là đồ uống sẽ chứa thông tin: tên đô uống, số lượng(nếu là hải sản, rau củ quả thì vẫn cứ nhập số bình thường thôi, vì đã có đơn vị tính), đơn vị mặc định theo loại nguyên liệu(hải sản – kg, đồ uống –lon).

- Nguyên liệu

+ Hải sản sống: sẽ được chứa trong các hồ hải sản và bán bình thường

+ Hải sản chết: Nhân viên Bể chuyển hải sản chết vào kho lạnh để bảo quản giữ cho nguyên liệu được tươi ngon và báo ngay cho quản lí, quản lí sẽ báo cho nhân viên phục vụ đẩy bán ưu tiên, nếu bán được trong ngày thì không có vấn đề gì, nếu qua ngày hôm sau hải sản vẫn sử dụng được thì bán bình thường, còn không thì sẽ tiêu hủy.

\*Bổ sung: cuối ngày bộ phận bể sẽ thống kê xem còn bao nhiêu hải sản sống và hải sản chết còn trong kho lạnh, bao nhiêu hải sản bị tiêu hủy, rồi báo cho nhân viên kho, nhân viên kho sẽ cập nhật lại thông tin bể: tên hải sản, số lượng, tình trạng(sống, kho lạnh, tiêu hủy) .

1.3 Các bộ phận của nhà hàng

* Bếp: nhận phiếu order, Chịu trách nhiệm nấu ăn
* Thu ngân: ghi lại thông tin đặt bàn và thanh toán.
* Tiếp tân: Tiếp khách, hướng dẫn chọn bàn phù hợp
* Nhân viên kho: quản lí nguyên liệu
* Phục vụ: order món ăn do khách hàng yêu cầu.
* Chủ nhà hàng : Quản lý nhà hàng

II. Xây dựng yêu cầu hệ thống cần xây dựng (có thể hiện thực trên phần mềm)

* Đặt bàn gọi món ăn dựa trên Order của khách hàng
* Thanh toán hóa đơn theo bàn.
* Quản lý kho: Xuất, nhập kho.
* Thống kê nguyên liệu tồn kho, nguyên liệu hết hạn sử dụng.
* Thống kê doanh thu theo ngày, tuần, tháng, năm.
* Cung cấp thêm dịch vụ: tiệc sinh nhật, karaoke...

III. Thu thập yêu cầu:

1. Phỏng vấn

a. Đối tượng nhân viên thu ngân (Kế toán)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| STT | Câu hỏi | Trả lời | Ghi chú |
| 1 | Xin chào, được biết bạn đang là nhân viên thu ngân của 1 nhà hang hải sản, không biết công việc hàng ngày của bạn cụ thể là gì? | Các công việc hàng ngày gồm:  - Ghi lại thông tin đặt bàn và món ăn của khách hàng.   * Tính tiền , thu tiền cho khách * Thống kê doanh số theo ngày, theo tháng theo năm |  |
| 2 | Cách tính tiền của nhà hàng như thế nào? | * Đầu tiên, nhân viên order cho khách và đưa phiếu cho tôi, khi khách cần tính tiền tôi sẽ cộng lại tất cả các phiếu Order của khách để tính tiền và tính tiền cho khách. | Đôi khi có các khoản phụ thu: tiền phòng, tiền dịch vụ hay là có khuyến mãi |
| 3 | Trong hóa đơn tính tiền, có những thông tin gì trong đó? | Có các thông tin về đặt bàn của khách hàng như tên bàn, món ăn, số lượng, giá, tổng tiền, ngày đặt, một số thông tin liên lạc của nhà hàng | Giảm giá hoặc phụ thu nếu có |
| 4 | Bạn có thấy khó khăn gì trong công việc không? | Có, hiện tại tôi đang phải lưu số lượng lớn thông tin trên các file exel nên rất mất công trong việc nhập liệu và tính toán, |  |
| 5 | Bạn có mong muốn gì trong công việc của mình? | Công việc nếu được hiện thực trên phần mềm chuyên nghiệp tôi sẽ tiết kiệm được nhiều thời gian và công sức. |  |
| 6 | Thông tin đặt bàn gọi món gốm những thông tin gì? | Chúng tôi sẽ lưu trữ những thông tin sau: Số bàn, các món ăn, đồ uống được ghi trên Order |  |
| 7 | Bạn cần thống kê những thông tin gì? | Thống kê doanh thu theo yêu cầu, tình hình phát triển của nhà hàng |  |

b. Đối tượng chủ nhà hàng (quản lí)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| STT | Câu hỏi | Trả lời | Ghi chú |
| 1 | Xin chào, được biết anh/chị là chủ nhà hàng hải sản kiêm quản lí, không biết a có những mong muốn gì trong công việc. | Theo từng chu kì thời gian nhất định , tôi muốn có thể theo dõi , kiểm tra, các mặt hàng nhập/tồn hàng, các mặt hàng bán chạy cũng như tình trạng khách hàng để có thể triển khai các hoạt động kinh doanh thật tốt. |  |
| 2 | Nhà hàng mình hiện tại có những bộ phận nhân viên nào? | Gồm có các bộ phận sau: kho, bếp, nhân viên thu ngân, nhân viên phục vụ, lễ tân. |  |
| 3 | Nếu có phần mềm quản lí anh/chị mong muốn nó có thể giải quyết được những vấn đề gì? | Tôi mong muốn có thể xem các báo cáo thống kê về doanh số, hàng hóa chính xác hơn, quản lí được thông tin nhân viên tiện hơn. |  |
| 4 | Anh/chị thường gặp khó khăn gì trong việc quản lý nhà hàng? | Số lượng nhân viên nhiều khó quản lý, khó khăn trong việc thống kê doanh thu , xuất nhập kho của nhà hàng |  |
| 5 | Các thông tin chi tiết cụ thể a/c muốn biết nếu có phần mềm quản lý? | Về doanh thu: thì tôi muốn biết được tổng doanh thu từng ngày, tháng năm,  Về thống kê hàng hóa thì: cuối ngày tôi muốn biết còn bao nhiêu hàng tồn, hàng bị hủy. hải sản nào bán chạy nhất để nhập về, hải sản nào bán ế ẩm để hạn chế. |  |

c. Đối tượng nhân viên phục vụ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| STT | Câu hỏi | Trả lời | Ghi chú |
| 1 | Xin chào, công việc cụ thể hàng ngày của bạn là gì? | Tôi đưa thực đơn cho khách và order món ăn rồi đưa phiếu vào cho nhân viên thu ngân và bộ phận bếp để làm món cho khách, còn đồ uống thì tôi cũng order riêng và đưa bào bộ phận kho. |  |
| 2 | Nếu muốn đặt bàn, tôi có thể đặt theo cách nào? | Bạn có thể đến nhà hàng đặt luôn hoặc có thể đặt bàn trước qua điện thoại nhưng phải đặt cọc trước 50% tổng tiền hóa đơn mà bạn đặt. |  |
| 3 | Bạn có tham gia vào quá trình tính tiền cho khách không? | Không, khi khách cần thanh toán, tôi chỉ đến quầy lấy hóa đơn từ nhân viên thu ngân và thanh toán cho khách |  |
| 4 | Qúa trình thanh toán diễn ra như thế nào? | Nhân viên phục vụ nhận hóa đơn của bạn từ quầy thu ngân, sau đó chuyển cho bạn thanh toán hoặc bạn có thể thanh toán trực tiếp tại quầy thu ngân. |  |
| 5 | Phiếu order bạn sẽ ghi những thông tin gì? | Các thông tin như số bàn, ngày, tên món, số lượng,số ký nếu là hải sản, |  |
|  |  |  |  |

d. Đối tượng nhân viên kho

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| STT | Câu hỏi | Trả lời | Ghi chú |
| 1 | Xin chào, công việc cụ thể hàng ngày của bạn là gì? | * Công việc hàng ngày của tôi bao gồm nhập nguyên liệu, xuất nguyên liệu cho bộ phận bếp và đồ uống cho nhân viên phục vụ. * Kiểm hàng và tổng kết sổ sách về nguyên liệu tồn kho và nguyên liệu hủy. |  |
| 2 | Bạn có gặp trở ngại gì trong công việc không? | Có, hiện tại tôi đang lưu trữ số lượng lớn dữ liệu và xử lý chúng trên excel nên khá tốn công sức, thời gian đặc biệt lúc tổng kết sổ sách, thống kê số lượng tồ kho |  |
| 3 | Có những thông tin gì bạn lưu trữ trong exel? | Có khá nhiều thông tin, Như chi tiết về các nguyên liệu (Tên, số lượng, hạn sử dụng, …) và các loại đồ uống của nhà hàng. |  |
|  |  |  |  |
| 4 | Nếu nguyên liệu hết hạn sử dụng hoặc bị hỏng sẽ xử lý thế nào? | * Nếu nguyên liệu hỏng thì sẽ bị tiêu hủy và cuối ngày thống kê lại, riêng đối với nguyên liệu hải sản nếu bị chết sẽ được đưa vào kho đông lạnh và thống báo cho quản lí , để ưu tiên bán gấp. Nếu không còn sử dụng được thì tiêu hủy. |  |
| 5 | Bạn có những thông tin gì khi thống kê hàng hóa? | * Tôi thống kê các thông tin: tên, số lượng, đơn vị, tình trạng(còn, hàng bị hủy,hàng đông lạnh) |  |

e. Đối tượng khách hàng

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| STT | Câu hỏi | Trả lời | Ghi chú |
| 1 | Bạn có từng nghỉ gì về việc mình được gọi điện đặt bàn tại nhà mà không phải đến nhà hàng? | * Tôi thường xuyên bận việc công ty và gia đình. Do đó nếu có thể gọi đến nhà hàng để đặt tiệc, nó giúp tôi tiết kiệm được nhiều thời gian, chi phí đi lại, nhưng tôi còn lo ngại về tính an toàn khi phải đặt cọc trước. |  |
| 2 | Việc gọi điện đến đặt tiệc ở nhà hàng cần phải đặt cọc trước cho nhà hàng, Vậy bạn muốn chọn cách thức thanh toán nào? | * Tôi muốn có thể được thanh tooán trực tuyến qua hệ thống ngân hàng VietinBank, tui đang sử dụng dịch vụ cảu ngân hàng này. |  |
| 3 | Việc đăng ký thành viên với nhà hàng có thể giúp bạn cập nhật nhanh các thông tin về chương trình khuyến mãi của nhà hàng cũng như các chương trình tri ân khách hàng, bạn có muốn làm điều đó không? | * Nếu chất lượng dịch vụ của nhà hàng đáp ứng được nhu cầu của tôi, tôi rất vui khi làm một thẻ thành viên tại đây. |  |
| 4 | Bạn muốn biết thông tin gì khi nhận phiếu thanh toán? | * Tôi muốn biết thông tin sản phẩm tôi dùng, ngày tôi dùng, đơn giá, tổng tiền, giảm giá hay không? |  |

IV. Phân Nhóm Chức Năng

1. Nhóm chức năng lưu trữ

* Lưu trữ thông tin khách hàng đặt tiệc và chi tiết của tiệc
* Lưu trữ thông tin nguyên vật liệu
* Lưu trữ món ăn, đồ uống
* Đơn giá từng thời kỳ của món ăn, đồ uống và nguyên vật liệu
* Thông tin bàn, phòng
* Lưu trữ thông tin xuất, nhập kho

1. Nhóm chức năng tính toán

* Tính tiền cho khách hang
* Cập nhật tồn kho trong ngày

1. Thống kê

* Doanh thu theo từng ngày,tháng, năm.
* Thống kê tồn kho
* Thống kê nguyên bị tiêu hủy

1. Nhóm chức năng hệ thống

* Người dùng đăng nhập
* Người dùng đăng xuất
* Phân quyền người dùng

1. Nhóm chức năng trợ giúp

**B. Mô tả ca sử dụng**

1. **Mô tả ca sử dụng đặt bàn-phòng**

* Tên chức năng: Đặt bàn-phòng
* ID: 1
* Mức độ quan trọng: Cao
* Loại ca sử dụng:
* Các bên liên quan:

+ Khách hàng: đến nhà hàng để đặt bàn-phòng

+ Nhân viên thu ngân: Lấy thông tin khách hàng để đặt bàn- phòng cho khách.

* Tóm lược: Ca sử dụng được sử dụng để đặt bàn hặc phòng cho khách.
* Trigger: Khách hàng đến nhà hàng để đặt bàn hoặc phòng
* Mối quan hệ:

+ Kết hơp: Khách hàng

+ Mở rộng: Đặt bàn mới

* Dòng sự kiện chính:

1. Khách hàng đến nhà hàng dể đặt bàn hoặc phòng

2. Thu ngân hỏi khách đã đặt bàn trước đó chưa.

- nếu Đã đặt bàn hoặc phòng qua điện thoại đến nhận phòng

S1: kiểm tra và Tiến hành setup bàn cho khách đã setup

- nếu Chưa đặt:

S2: Nhân viên thu ngân kiểm tra bàn và phòng còn trống, tiến hành đặt bàn cho khách

- Khách hàng muốn đổi thời gian nhận phòng hoặc bàn

S3: Thực hiện sự kiện thay đổi lịch nhận phòng hoặc bàn

Dòng sự kiện con

* S1: Setup bàn cho khách đã đặt

+ Nhân vien thu ngân tiến hành lấy thông tin khách hàng: tên, số điện thoại

+ nhân viên phục vụ tiến hành cho khách nhận bàn.

* S2: Đặt bàn cho khách trực tiếp

+thu ngân kiểm tra phòng bàn còn trống

+thu ngân tiến hành đặt bàn cho khách

+ Nhân viên phục vụ setup bàn hoặc ph òng cho khách

* S3: Khách hàng thay đổi thời gian nhận bàn hoặc phòng

+ Thu ngân hủy lịch cũ của khách

+ Thu ngân tiến hành tạo lịch mới cho khách

- Dòng sự kiện ngoại lệ

-S1: Khách hàng không thể cung cấp thông tin chính xác, thu ngân gợi ý cho khách tiến hành đặt bàn lại

- S2: thu ngân hỏi số lượng người tham dự và gợi ý vị trí tốt cho khách

+Không còn bàn hoặc phòng trống nh ân vi ên thu ng ân b áo cho kh ách và hẹn khách lần sau.

-S3: Khách hàng cung cấp sai thông tin cá nhân, thu ngân gợi ý các phương pháp để khách hàng có thể xác nhận mình đã đặt bàn hoặc phòng trước.

**2. Mô tả ca sử dụng thanh toán**

- Tên chức năng: Thanh toán

- ID: 2

- Mức độ quan trọng: Cao

- Tác nhân chính: Khách hàng, phục vụ, thu ngân

- Toám lược: ca sử dụng này được sử dụng để thu ngân thanh toán tiền với khách hàng

- Loại ca sử dụng: Chi tiết, cần thiết

- Các bên liên quan:

+ Khách hàng: yêu cầu thanh toán

+ Nhân viên phục vụ: tiếp nhận yêu cầu của khách hàng,báo cho thu ngân, nhận hoán đơn từ thu ngân, nhận tiền từ khách hàng

+ Thu ngân: Lập hoán đơn, In hóa đơn, thu tiền.

- Trigger: Khi khách hàng yêu cầu thanh tooán hóa đơn

- Mối quan hệ:

+ Kết hợp: Khách hàng

- Dòng sự kiện chính:

+ Khách hàng gọi nhân viên phục vụ và yêu cầu thanh toán hóa đơn

+ Nhân viên phục vụ tiếp nhận yêu cầu của khách

+nhân viên phục vụ tiến hành trả đồ dư

+ Thông báo cho thu ngân

+ Thu ngân lập và in hóa đơn

+ Phục vụ giao hóa đơn cho khách và nhận tiền thanh toán từ khách sau đó giao cho thu ngân.

-Dòng sự kiện con: Khách hàng trả đồ dư

+ Nhân viên phục vụ ghi phiếu trả

+ Nhân viên phục vụ chuyển phiếu trả cho thu ngân và kho, giao đồ vào kho,

+ Kho xác nhận trả

+ Thu ngân xóa item khách trả

-Dòng sự kiện ngoại lệ: +khách hàng ko có đồ dư để trả: nhân viên phục vụ không tiến hành trả đồ

+ thu ngân trả tiền dư cho khách: thu ngân giao tiền dư cho phục vụ và chuyển cho khách hàng.

**3.Mô tả ca sử dụng nhập nguyên liệu vào kho**

**-** Tên chức năng: Nhập nguyên liệu vào kho

- ID: 3

- Mức độ quan trọng: Cao

- Tác nhân chính: Quản lý kho, nhân viên kho

- Loại ca sử dụng: Chi tiết cần thiết

- Các bên liên quan

+quản lí kho, nhân viên kho: Sứ dụng phần mền lưu trữ thông tin nhập kho

- Tóm lược: Ca sứ dụng được sử dụng đế nhân viên kho nhập nguyên lệu hoặc đồ ung.. vào kho

- Trigger: Khi có nguyên liệu hoặc đồ uống,.. cần nhập vào kho

- Mối quan hệ:

+ Kết hợp: Nhân viên thủ kho

- Dòng sự kiện chính:

1.quản lý kho yêu cầu nhập kho

2. Nhân viên kho chọn chức năng nhập hàng

3. thủ kho kiểm đếm hàng

4. nhân viên kho chọn thông tin hàng: tên, số lượng, nhà sản xuất, …

5. hệ thống ghi nhận và chuyển thông tin đến quản lý kho.

- Dòng sự kiện con: 3.thủ kho kiểm đếm hàng

+ thủ kho kiểm đếm hàng hóa theo từng sản phẩm

+ thủ kho ghi chú vào sổ để nhân viên kho nhập hàng

-Dòng sự kiện ngoại lệ:nhân viên thêm mã và thông tin hàng hóa mới

+ nhân viên kho chọn chức năng thêm hàng hóa

+ nhập thông tin cần nhập:mã, tên

**4. Mô tả ca sử dụng Gọi món- đồ uống**

**- Tên chức năng:** Gọi món đồ uống

**- ID: 4**

**- Mức độ quan trọng:** Cao

**- Tác nhân chính:** Khách hàng

**- Loại ca sử dụng:** Chi tiết, cần thiết

**- Các bên liên quan**

**+ Khách hàng**: Gọi món hoặc đồ uống

**+ Phục vụ:** Ghi phiếu Order món ăn, đồ uống từ khách hàng

**+ Thu ngân:** Nhập phiếu Order

**- Tóm lược:** Ca sứ dụng được sử dụng đế khách hàng gọi món ăn và đồ uống phục vụ nhu cầu bản thân

**- Mối quan hệ:**

**+ Kết hợp:** Khách hàng

**- Dòng sự kiện chính:**

1. khách hàng yêu cầu gọi món-đồ uống

2. nhân viên phục vụ đưa menu cho khách

3. khách hàng tiến hành chọn món

-nếu là chọn món có hải sản tươi sống: s1: khách tiến hành chọn hải sản

-nếu là món ăn bình thường và đồ uống thì : s2 : khách hàng chọn món bình thường

4. Nhân viên tiếp nhận order từ khách và ghi chú cẩn thận lên giấy order về số bàn, số lượng khách, tên món, số lượng món ăn, thức uống và các yêu cầu đặc biệt của khách (như: thịt bò tái hay chín, lẩu ít cay hay cay nhiều, yêu cầu lên món nhanh hay chậm…). Đặc biệt, trên phiếu phải ghi đầy đủ các thông tin nhận biết cơ bản như: số bàn, tên người nhân viên thực hiện order, ngày, giờ).

5. nhân viên phục vụ ghi chú lên bàn để xác thực và chuyển order cho thu ngân và bộ phận liên quan

6. Nhân viên thu ngân kiểm tra nguyên liệu

7. thu ngân nhập phiếu

**- Dòng sự kiện con:**

+ S1: khách chọn hải sản sống

- khách chọn hải sản

- nhân viên kho cân hải sản

- nhân viên phục vụ ghi order và đưa cho nhân viên kho

-nhân viên kho đưa hải sản và order vào bếp.

+ S2: khách chọn món ăn đồ uống bình thường

- khách hàng chọn món, đồ uống và số lượng

-nhân viên phục vụ ghi order

- nhân viên phục vụ chuyển order cho thu ngân và bếp,và kho nếu là đồ uống.

+s3: nhân viên nhập phiếu

- thu ngân chọn chức năng gọi món. – thu ngân chọn bàn và thêm thông tin order như phiếu

-sự kiện ngoại lệ: nguyên liệu hết

+ thu ngân báo cho phục vụ

+ phục vụ tiến hành hủy order .

**5. Mô tả ca sử dụng lưu trữ hóa đơn**

**- Tên chức năng:**Lưu trữ hóa đơn

**- ID**: 5

**- Mức độ quan trọng:** Cao

**- Tác nhân chính: thu ngân, quản lí**

**- Loại ca sử dụng:** Chi tiết, cần thiết

**- Các bên liên quan**

**+ Thu ngân:** Lưu trữ các hóa đơn của khách hàng

**- Tóm lược:** Ca sứ dụng được sử dụng đế thu ngân lưu trữ các hóa đơn của khách hàng để làm thống kê báo cáo**.**

**- Mối quan hệ:**

**+ Kết hợp:** Thu ngân

**- Dòng sự kiện chính:**

**+** Khi khách hàng thanh toán , nhân viên thu ngân chọn chức năng in hóa đơn và hóa đơn được lưu trữ

+ khi thu ngân cần xem lại hóa đơn thì có thể truy xuất vào

+ quản lí chọn chức năng quản lí hóa đơn để xem sửa xóa hay tìm kiếm hóa đơn