

EJERCICIO 1

Manejar y Administrar un local de comidas rápidas a diario es una tarea bastante compleja ya que se debe tener en cuenta múltiples aspectos a la vez, por ejemplo, dentro de los que son de mayor importancia tenemos la lista de pedidos para entregar en el local, los pedidos para enviar y ayudar a los otros empleados en las tareas que sea necesario.

La organización es un pilar fundamental en la gestión de un local de comidas rápidas. Mantener una estructura ordenada permite atender las tareas de manera eficiente y sin complicaciones posteriores. Esto implica mantener el inventario actualizado, asegurarse de que los productos estén frescos y disponibles, y coordinar las actividades del personal para garantizar un servicio de calidad. Asimismo, es esencial estar preparado para tomar decisiones rápidas y efectivas ante cualquier problema o situación inesperada que pueda surgir en el día a día. Esto puede incluir resolver conflictos entre empleados, manejar situaciones de clientes insatisfechos, o ajustar la operación del local según la demanda y las circunstancias del momento.

Finalmente, la clave para manejar y administrar un local de comidas rápidas con éxito se basa en la organización, la capacidad de tomar decisiones rápidas y efectivas, y trabajar en equipo para garantizar un servicio de calidad a los clientes, centrándose especialmente en la gestión de pedidos del establecimiento que es uno de los puntos más complejos del local.

Problema identificado:

Se necesita gestionar de manera más eficiente los pedidos ingresados al local, actualmente se están gestionando de forma manual lo cual hace que frente al ingreso de pedidos en horas pico o complicaciones internas del local, se retrasa la orden del pedido siendo entregado fuera del horario previsto y generando insatisfacción en los clientes.

EJERCICIO 2

BE: Registrar una orden

Precondiciones: Tener la aplicación abierta

BUC:

- 1-Se debe tomar el pedido al cliente
- 2-Se completa un formulario previamente establecido con los datos de la orden
- 3-Se verifica que todos los datos ingresados son correctos y se almacena la orden
- 4- Una vez entregada la orden al cliente se elimina del sistema.

El sistema se encarga de verificar que alguien tome la orden asignada en un determinado tiempo y en caso de que esa orden se pase por alto se muestra una alerta.

Alternativas:

3.1-Agregar o eliminar productos de la orden

Excepciones:

3.1.1- Eliminar la orden

3.1.2- Modificar la orden

4.1.1-El cliente no recibió el pedido

4.1.2- El cliente recibió los productos en mal estado

Workspace: Sala de reuniones dentro de la empresa, Sala principal en el local de comidas

Stakeholders: Local de comidas rápidas, cadetes, clientes, fabricantes de productos comestibles, desarrolladores de la aplicación.

Conclusión:

Al investigar en un rubro el cual no tengo mucha experiencia es bastante complicado saber cuáles son los problemas o dificultades que se tienen en el día a día, gracias a esta entrevista logramos identificar un problema que se tenía en este local y diseñar una posible solución la cual podría llegar a ser muy útil en otros locales que tengan problemas similares a éste, de esta forma se puede lograr tener una excelente gestión de los pedidos realizados por sus clientes y así satisfacer las expectativas de los clientes.