**ANEXO I - Briefing - prova 1**

**Sistema de Controle de Estoque para Comidas Nordestinas (Casa do norte)**

Um restaurante ou fornecedor de comidas típicas nordestinas enfrenta desafios importantes na gestão de estoque devido à falta de um sistema adequado. O controle de estoque dos pratos e ingredientes tem sido um problema grande. Atualmente, o registro de entradas e saídas é feito manualmente, tornando-se confuso e desorganizado.

Com a implementação de um sistema, busca-se ter um controle preciso sobre o que entra e sai do estoque, além de saber quais comidas e ingredientes estão disponíveis. Também é importante receber alertas quando os níveis de estoque estiverem baixos. É fundamental que as características das comidas sejam devidamente registradas, incluindo detalhes como nome, descrição, categoria, origem, ingredientes, porção e calorias, por exemplo: Baião de Dois – arroz com feijão verde, queijo coalho e carne seca.

O sistema deve permitir o registro de campos específicos das comidas, como nome, descrição, categoria, origem, ingredientes, porção, calorias, quantidade disponível e estoque mínimo configurável para alertas. Os alertas de estoque precisam ser configuráveis para cada comida cadastrada.

Mesa com pratos de comida

O conteúdo gerado por IA pode estar incorreto.