**EXAMEN TIPO B**

Se pide lo mismo para ambos ejercicios. Realizar un diagrama de clases utilizando StarUML para el sistema del problema describiendo las clases, con las relaciones entre ellas, sus atributos y métodos e indicando la visibilidad y el tipo de dato de cada uno. Después debe generarse el código Java para cada uno de ellos. Con el código generado se debe hacer un proyecto de NetBeans. Cuando esté el diagrama y el proyecto, se deben meter ambos en un repositorio utilizando la herramienta de NetBeans y subirlo a vuestra cuenta de GitHub haciendo un “push”.

Ejercicio 1: Una pequeña compañía reparte comida a domicilio. Los clientes hacen pedidos a restaurantes y la compañía se encarga de mandar un mensajero a buscar el pedido al restaurante y después llevarlo al hogar del primero. El sistema funciona de esta manera

* Tiene un módulo gestor de la información del cliente: nombre, teléfono, dirección.
* La compañía trabaja con una serie de restaurantes. De cada uno se tiene el nombre del restaurante y dirección.
* Cuando el cliente hace un pedido al restaurante se genera un paquete con precio, hora esperada de entrega y hora de entrega real. A dicho paquete se le asigna un mensajero que se encarga de entregar el paquete al cliente. A cada mensajero se le identifica por un nombre y número de mensajero.
* El programa debe permitir al cliente cancelar un pedido y la dirección asociada a su cuenta. Debe permitir a la compañía actualizar la hora de entrega esperada e introducir la hora de entrega real. También se debe poder cambiar el mensajero asociado a un paquete.

Ejercicio 2: Una empresa de cáterin tiene un sistema para gestionar a todo su personal y sus locales. La empresa tiene chefs, pinches y camareros. Además, tiene una serie de platos en su repertorio y una serie de salas en la que organiza sus cáterins.

* De todo el personal se sabe su nombre, teléfono y sueldo. Además, se guarda información específica de alguno de su personal. De los chefs se guarda su especialidad y de los camareros su escuela de formación.
* El personal se organiza en grupo de trabajo. Cada grupo tiene 1 chef y varios pinches y camareros. El personal puede pertenecer a varios grupos. Cada grupo además tiene asignado una sala de eventos con un nombre.
* Por último, cada chef tiene varios platos especialidad, aunque dos chefs pueden coincidir en algún plato. De cada plato solo se guarda su nombre.
* El programa permite actualizar el sueldo de cada trabajador y cambiar la sala de un grupo.