

Peça Aí!

SUMÁRIO

1. Introdução	03
2. Proposta de solução	03
3. Funcionalidades propostas	03
4. Histórias de usuário	05
5. Requisitos	06
6. Diagramas de caso de uso	07
7. Modelo banco de dados NOSQL – MongoDB	11
8. Mapeamento To Be	12
9. Diagrama de implantação	13
10. Diagrama de atividades	13
11. Mapa de personas	14
12. Mapa de empatia	16
13. Backlog	19
14. Protótipos de tela	20
15. Conclusão	22

1.Introdução

1.1 Contextualização

Com o aumento da demanda por agilidade, precisão e integração nos serviços de alimentação, estabelecimentos têm buscado soluções tecnológicas que permitam a automatização do fluxo de pedidos. A utilização de papel e comunicação verbal entre salão e cozinha está cada vez mais obsoleta, gerando erros, atrasos e retrabalhos. A digitalização desse processo melhora a comunicação interna, reduz erros operacionais e aumenta a produtividade.

1.2 Escopo da aplicação

A aplicação tem como escopo central a digitalização e otimização do processo de criação e gerenciamento de pedidos em um único estabelecimento do setor alimentício, como um restaurante, bar ou lanchonete. Ela permite ao garçom criar pedidos com base nos itens cadastrados no cardápio, além de oferecer funcionalidades para a gestão do cardápio e o acompanhamento do status dos pedidos pela cozinha (Recebido, Em produção, Concluído).

1.3 Objetivo da aplicação

O objetivo principal é fornecer uma ferramenta simples, direta e eficiente para o gerenciamento de pedidos em restaurantes, focando na agilidade do atendimento, clareza da comunicação entre garçom e cozinha e facilidade de controle dos itens do cardápio.

2 Proposta de solução

2.1 Viabilidade

Tecnológica: A aplicação pode ser desenvolvida com tecnologias web modernas (ex: HTML, CSS, JavaScript, ExpressJS, React, etc.), acessível por navegador em tablets ou computadores utilizados por garçons e cozinheiros.

Financeira: Reduz custos com retrabalho, desperdício e papel, além de ser escalável para uso interno sem depender de marketplaces.

Operacional: Não requer uma mudança drástica nos processos; substitui de forma natural o papel pelo digital.

2.2 Alinhamento com o Problema de Mercado

O setor de alimentação enfrenta problemas como pedidos mal anotados, comunicação confusa entre salão e cozinha, e lentidão no atendimento. Esta aplicação alinha-se diretamente a essas dores, propondo uma interface prática para eliminar esses gargalos.

2.3 Inovação

Ao contrário de grandes sistemas voltados a redes de restaurantes ou apps de delivery, esta aplicação é personalizada para um único estabelecimento com foco total no fluxo interno, oferecendo uma solução leve, de fácil uso e adaptada à realidade do pequeno empresário.

3 Funcionalidade propostas

3.1 Autenticação e Gestão de Estabelecimentos:

- Cadastro de novos estabelecimentos na plataforma.
- Login seguro para acesso às funcionalidades de gestão.
- Atualização das informações do estabelecimento.

3.2 Gerenciamento Completo do Cardápio:

- Adição de novos itens ao cardápio, com campos para nome, descrição, preço e upload de foto.
- Edição das informações de itens existentes.
- Exclusão de itens do cardápio.
- Visualização da lista de itens cadastrados.

3.3 Criação e Acompanhamento de Pedidos:

- Interface para registrar novos pedidos, selecionando itens do cardápio.
- Visualização da lista de pedidos realizados com ordenação
- Atualização do status de cada pedido.

3.4 Interface de Usuário (Front-end):

- Navegação organizada através de um menu lateral (Sidebar).
- Páginas dedicadas para cada funcionalidade principal: Home, Cardápio, Pedidos, Dashboard, Relatórios (embora a implementação detalhada destas últimas precise de análise mais aprofundada).
- Rotas protegidas que exigem autenticação para acesso às áreas de gestão.
- Componentes reutilizáveis para formulários, listas e modais, garantindo consistência visual.

3.5 Backend (Servidor):

- API RESTful para comunicação entre o front-end e o servidor.
- Lógica de negócios para processar cadastros, logins, operações no cardápio e gerenciamento de pedidos.
- Persistência de dados (detalhes sobre o banco de dados serão abordados na seção de tecnologias).
- Autenticação e autorização para proteger as rotas da API.

4 Histórias de usuário

HU001

Como garçom, eu quero selecionar itens do cardápio para montar um pedido, para que eu possa enviar à cozinha com rapidez e precisão.

HU002

Como garçom, eu quero visualizar todos os itens do cardápio com seus nomes e preços, para que eu possa informar corretamente o cliente e registrar o pedido com segurança.

HU003

Como cozinheiro, eu quero visualizar uma lista de pedidos recebidos, para que eu saiba exatamente o que precisa ser preparado.

HU004

Como cozinheiro, eu quero atualizar o status de um pedido para "Em produção" e depois para "Concluído", para que o garçom saiba o andamento de cada pedido.

HU005

Como administrador, eu quero adicionar novos itens ao cardápio, para que o restaurante possa oferecer novos pratos e bebidas conforme necessário.

HU006

Como administrador, eu quero editar informações dos itens do cardápio, para que eu possa atualizar preços, nomes ou descrições.

HU007

Como administrador, eu quero excluir itens do cardápio, para que eu possa remover produtos que não são mais oferecidos.

HU008

Como garçom, eu quero acompanhar o status de cada pedido feito, para que eu possa saber quando ir buscar o prato pronto e entregá-lo ao cliente.

HU009

Como administrador, eu quero que os dados de pedidos e cardápio fiquem armazenados em um banco de dados, para que não sejam perdidos ao reiniciar a aplicação.

5 Requisitos

5.1 Requisitos funcionais

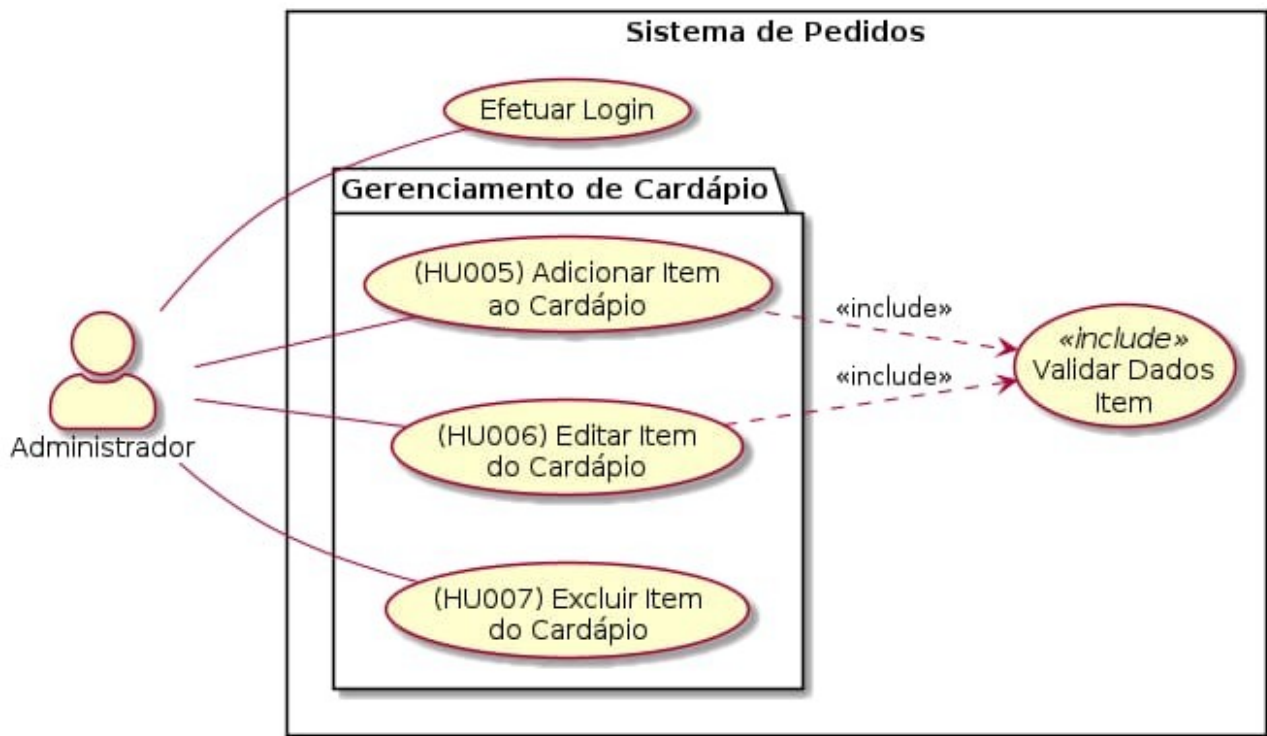
ID Requisito	Requisito	Descrição
RF01	Criar pedido	Permitir que o garçom selecione itens do cardápio e crie um pedido.
RF02	Adicionar item ao cardápio	Permitir o cadastro de novos itens no cardápio.
RF03	Editar item do cardápio	Permitir a modificação de informações dos itens já cadastrados.
RF04	Excluir item do cardápio	Permitir a remoção de itens do cardápio.
RF05	Visualizar pedidos na cozinha	Permitir que a cozinha visualize todos os pedidos em tempo real.
RF06	Atualizar status do pedido	Permitir que o status dos pedidos seja alterado para: Recebido, Em produção, Concluído.
RF07	Listar pedidos por status	Mostrar os pedidos separados de acordo com o status atual.
RF08	Armazenar dados de pedidos e cardápio	Os dados devem ser salvos de forma persistente em banco de dados.
RF09	Validar dados inseridos	Validar as informações ao criar/modificar pedidos ou itens do cardápio.

5.2 Requisitos não funcionais

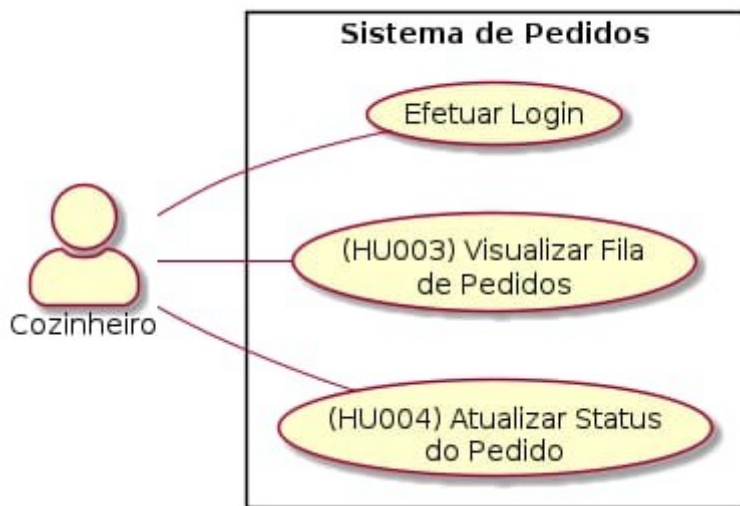
ID Requisito	Requisito	Descrição
RNF01	Interface responsiva	A aplicação deve funcionar bem em computadores, tablets e celulares.
RNF02	Facilidade de uso	A interface deve ser simples e intuitiva, mesmo para usuários com pouca experiência.
RNF03	Atualização em tempo real	A tela de pedidos deve refletir alterações em tempo real ou com mínimo atraso.
RNF04	Alta disponibilidade	A aplicação deve estar disponível pelo menos 99% do tempo durante o funcionamento do restaurante.
RNF05	Tempo de resposta rápido	O sistema deve responder em até 2 segundos por operação realizada.
RNF06	Navegação fluida	A navegação entre páginas deve ocorrer sem travamentos ou recarregamentos excessivos.

6 Diagramas de caso de uso

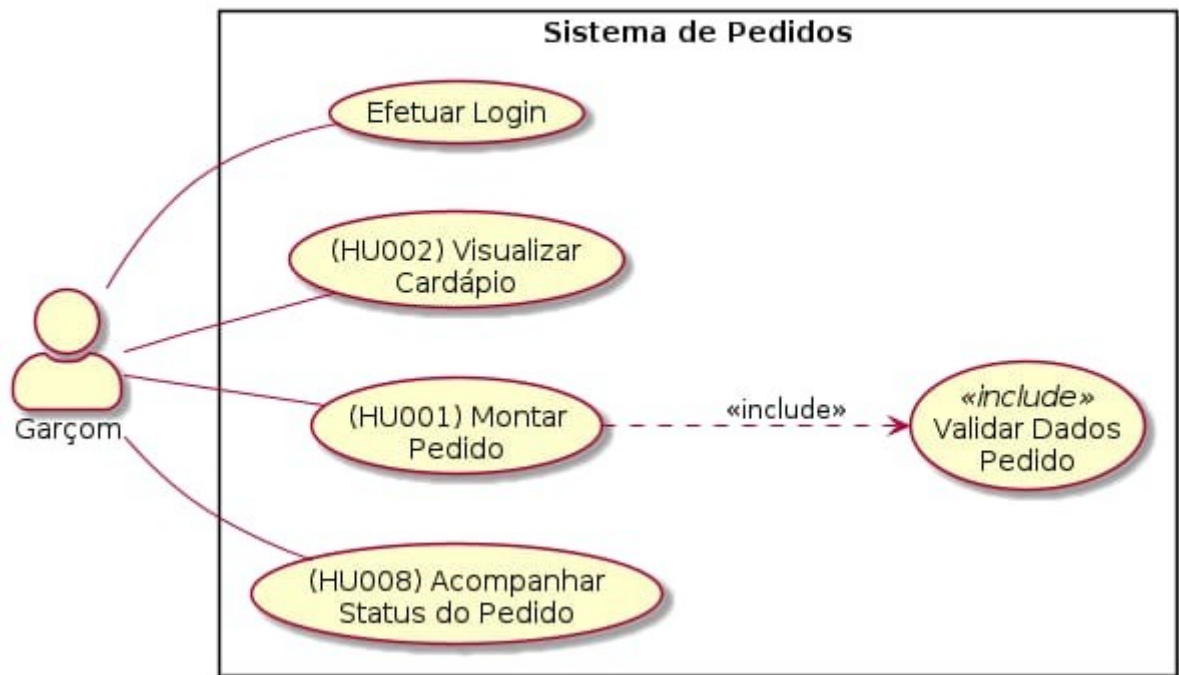
Casos de Uso - Administrador

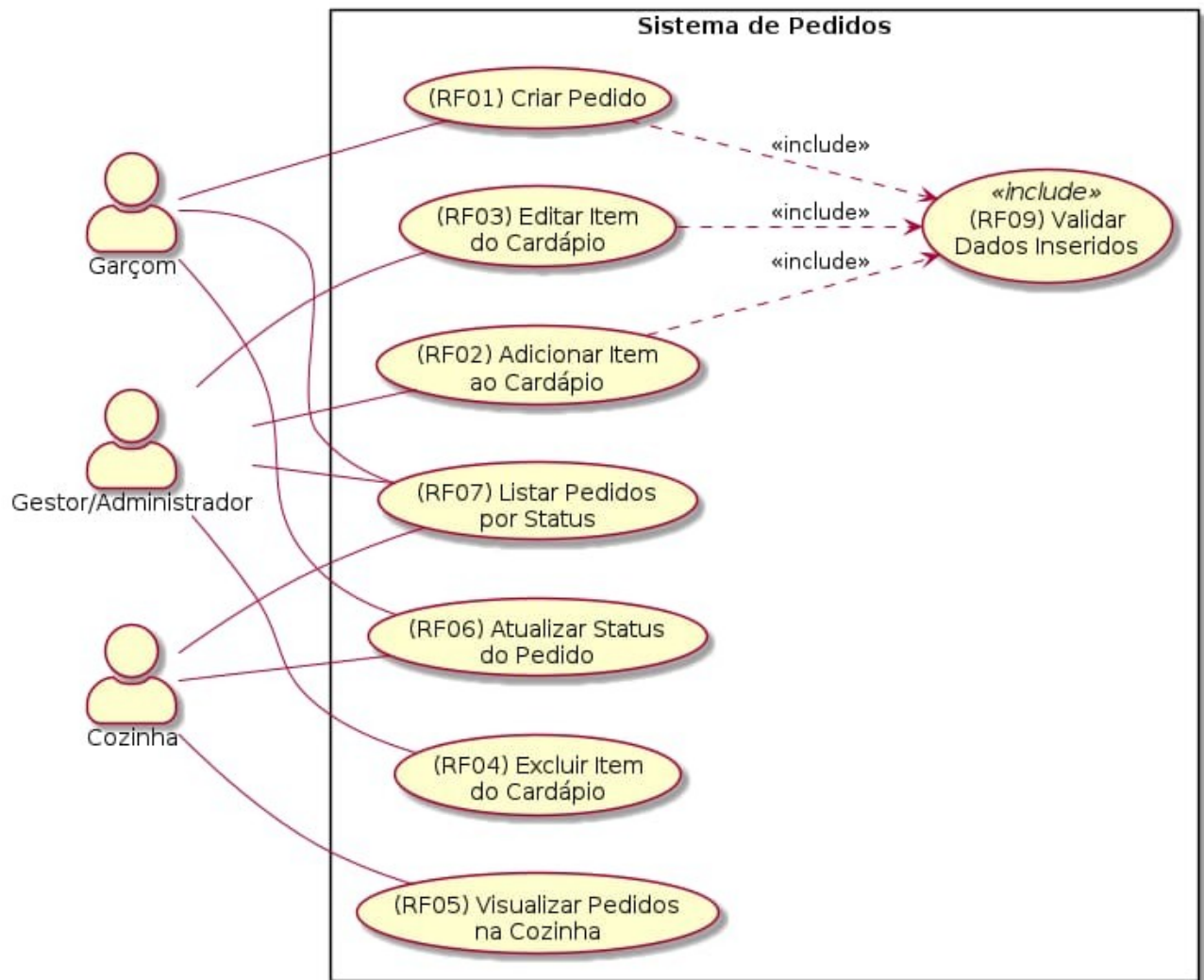


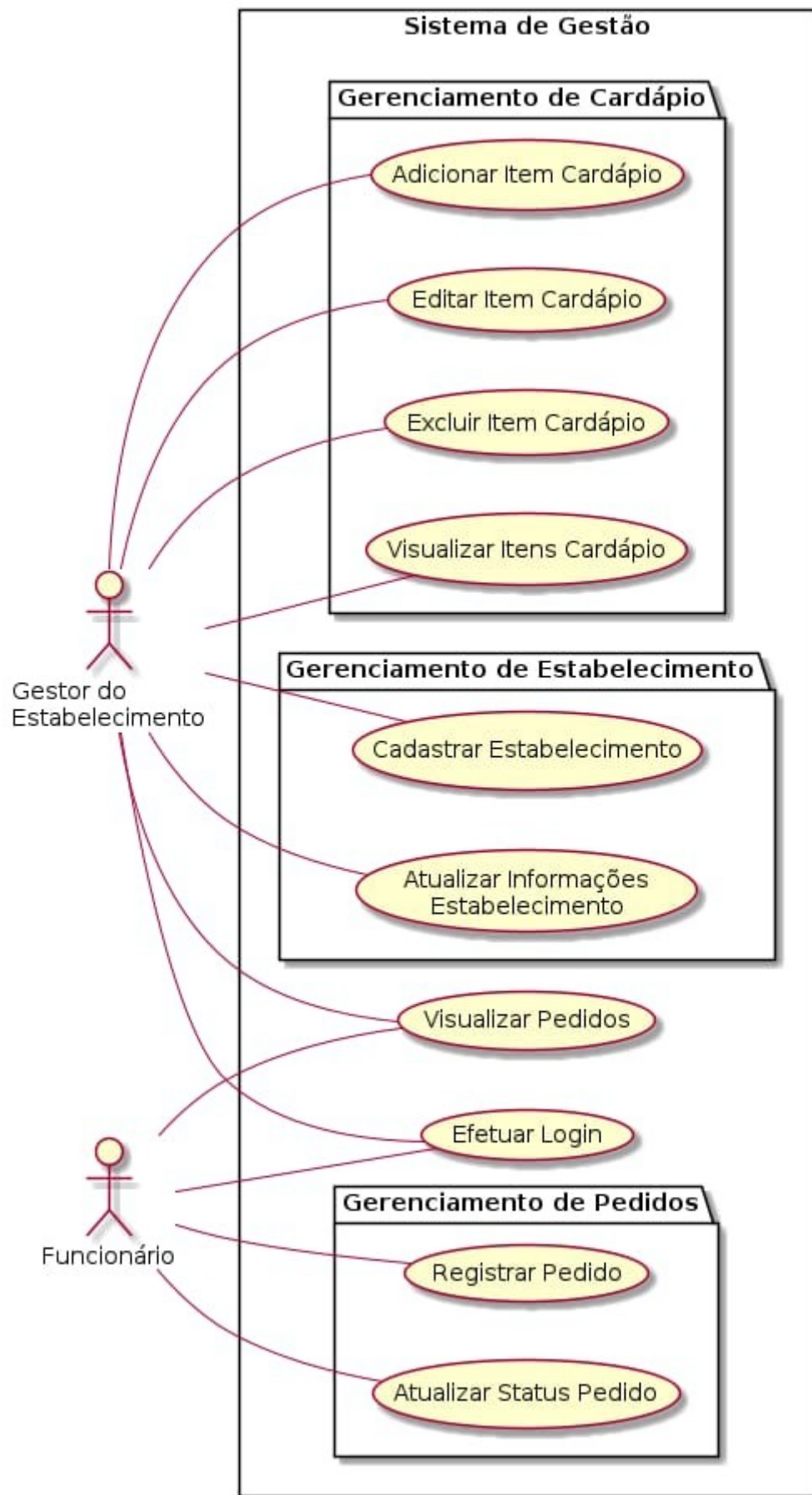
Casos de Uso - Cozinheiro



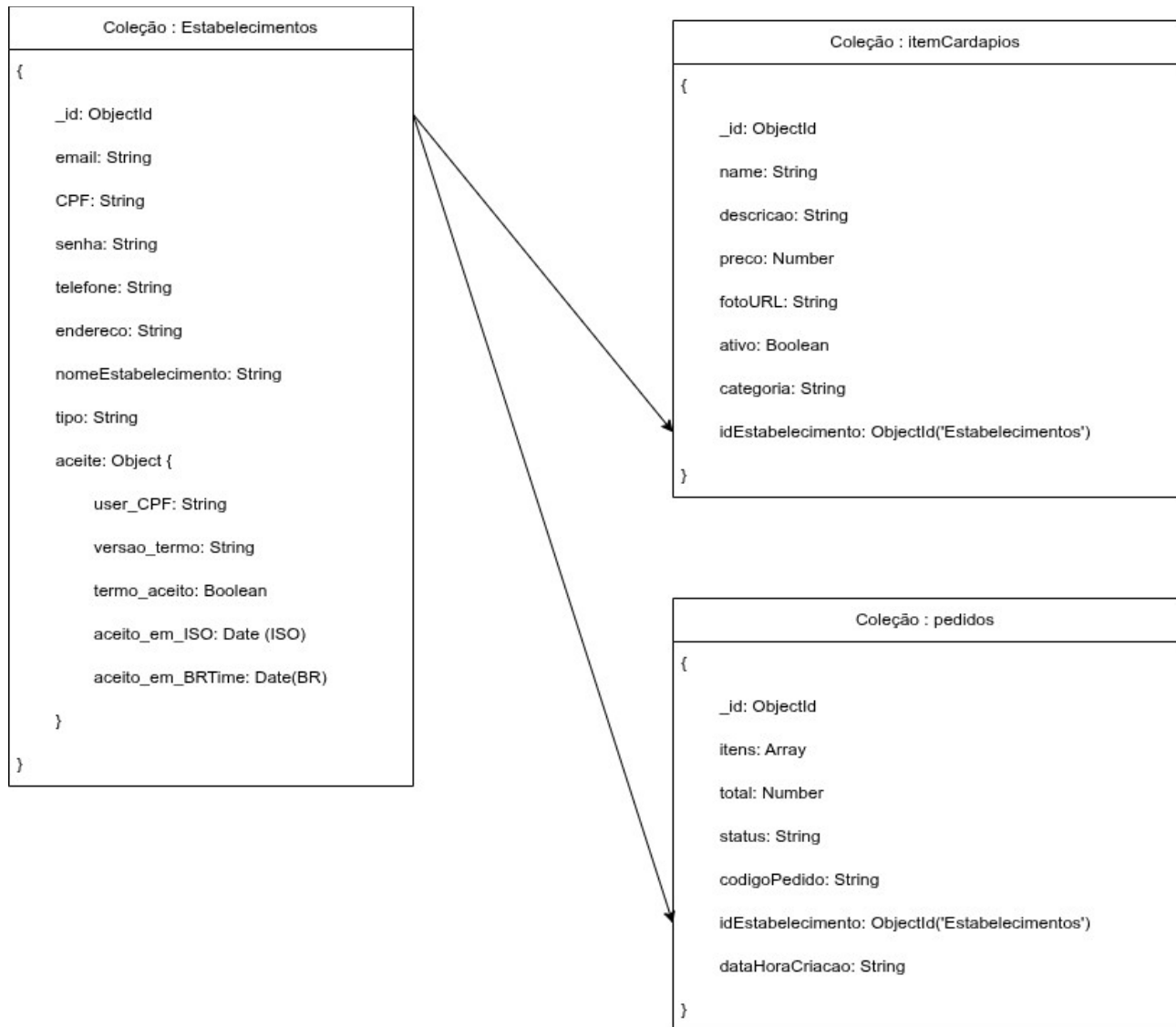
Casos de Uso - Garçon



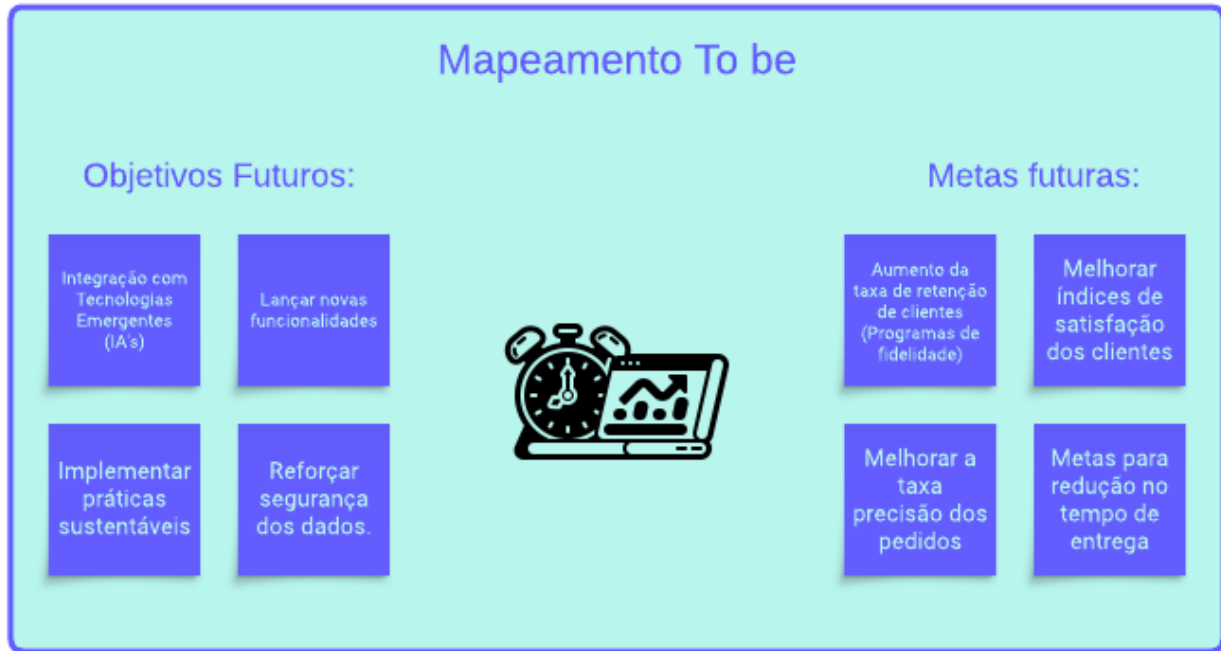




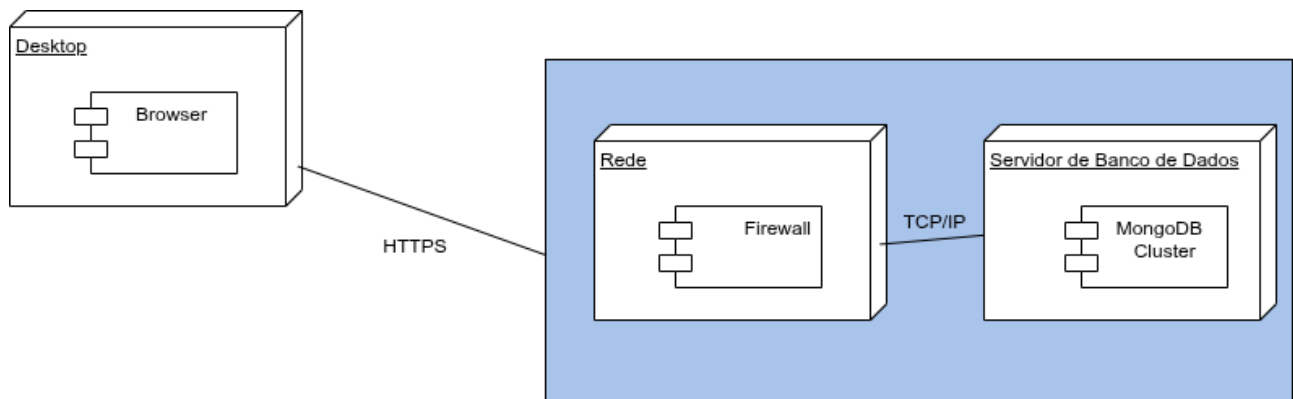
7 Modelo banco de dados NOSQL – MongoDB



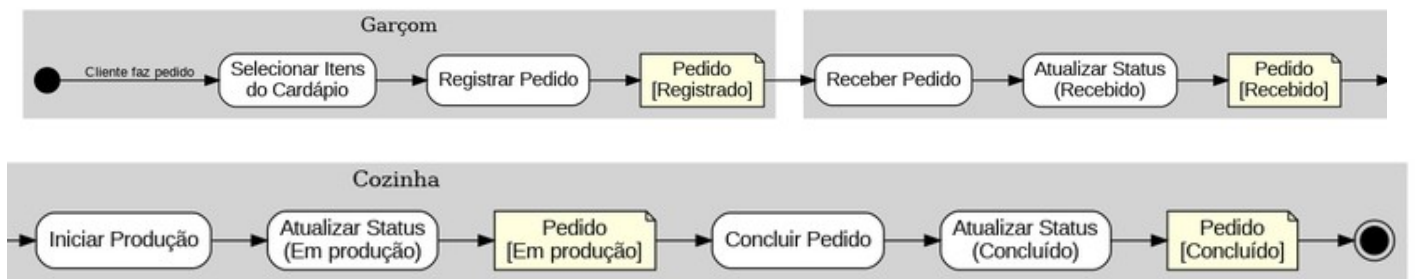
8 Mapeamento to be



9 Diagrama de implantação



10 Diagrama de atividades

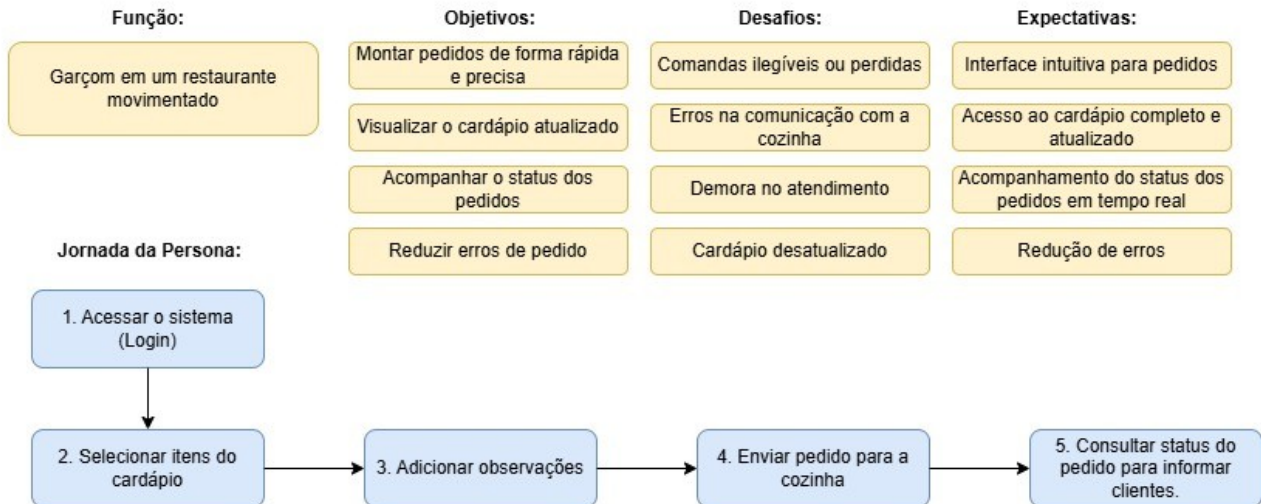


11 Mapa de personas

11.1 Mapa de persona – Garçom

NOME: Pedro Henrique

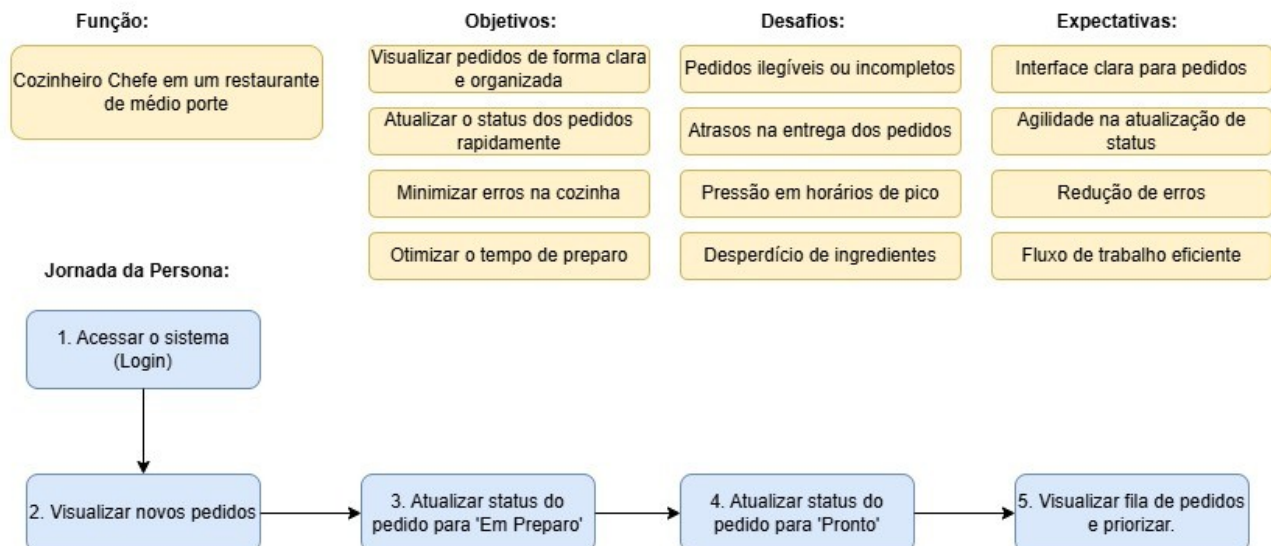
IDADE: 22



11.2 Mapa de persona – Chefe de cozinha

NOME: João Silva

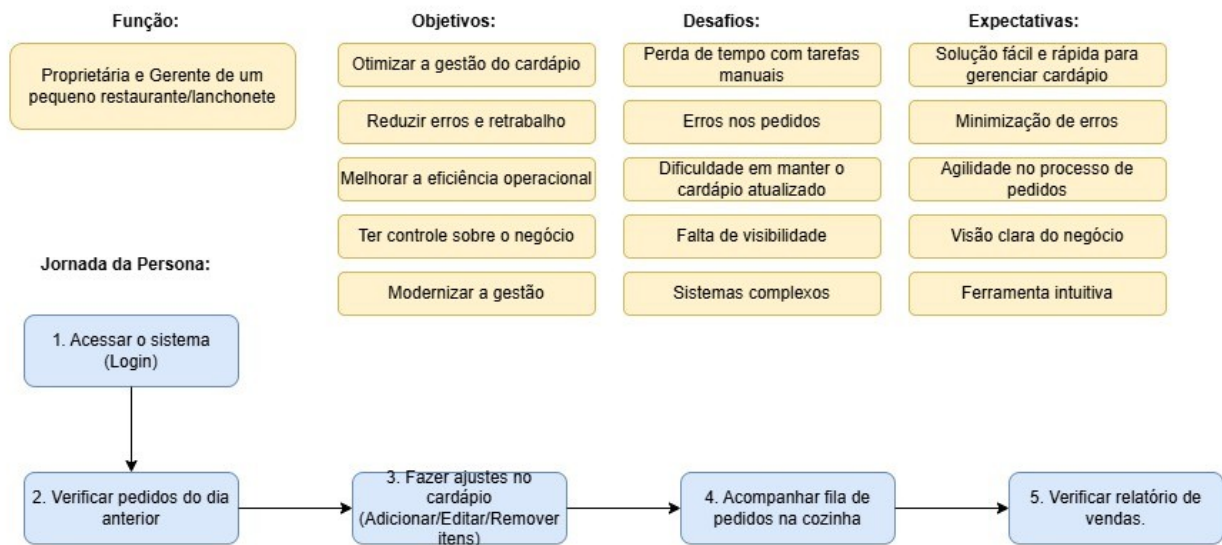
IDADE: 45



11.3 Mapa de persona – Proprietário de restaurante

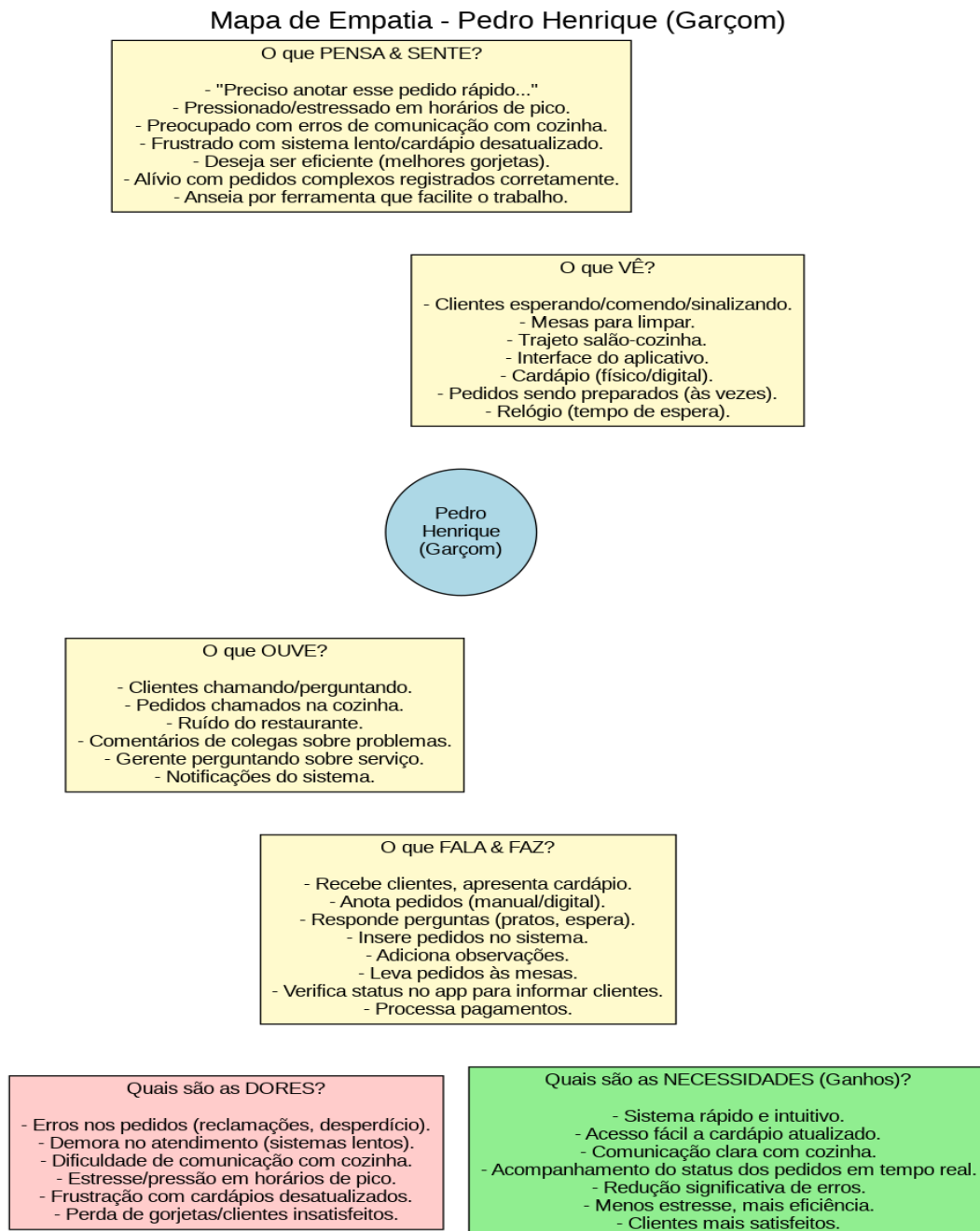
NOME: Ana Paula

IDADE: 38



12 Mapa de empatia

12.1 Mapa de empatia – Garçom



12.2 Mapa de empatia – Chef de cozinha

Mapa de Empatia - João Silva (Cozinheiro Chefe)

O que PENSA & SENTE?

- "Preciso que os pedidos cheguem claros..."
 - Pressão do tempo (horários de pico).
- "Como organizar melhor a fila de pedidos?"
- Preocupado com desperdício de ingredientes.
- Deseja controle preciso do status dos pedidos.
 - Satisfação com cozinha eficiente.
 - Frustrado com sistemas lentos/difíceis.
- Busca minimizar erros e melhorar qualidade.

O que VÊ?

- Tela/impressora com pedidos.
- Fila de pedidos pendentes.
- Ingredientes, equipamentos, bancadas.
 - Equipe trabalhando.
- Status dos pratos em preparo.
- Relógio (tempo de preparo).
- Pratos prontos aguardando.

João
Silva
(Cozinheiro Chefe)

O que OUVE?

- Comandas sendo anunciadas.
 - Barulho da cozinha.
 - Alertas do sistema.
- Garçons perguntando sobre pratos.
 - Feedback sobre pratos.
 - Discussões da equipe.

O que FALA & FAZ?

- Coordena a equipe.
- Visualiza e organiza pedidos.
- Atualiza status no app ('Em Preparo', 'Pronto').
 - Prepara os pratos.
- Comunica-se com a equipe (tarefas, prioridades).
 - Tira dúvidas de garçons.
 - Garante qualidade e apresentação.
- Gerencia estoque (visualmente/sistema).

Quais são as DORES?

- Pedidos ilegíveis/incompletos/errados.
 - Atrasos na entrega (gargalos).
- Pressão intensa/estresse em picos.
- Desperdício (ingredientes, tempo).
- Dificuldade em gerenciar fila/priorizar.
- Falta de visibilidade clara do fluxo.

Quais são as NECESSIDADES (Ganhos)?

- Interface clara e organizada para pedidos.
 - Agilidade para atualizar status.
- Minimização de erros (comunicação, preparo).
 - Ferramentas para otimizar tempo/fluxo.
 - Melhor organização da fila de pedidos.
 - Redução do estresse/pressão.
- Maior eficiência operacional, menos desperdício.

12.3 Mapa de empatia – Proprietário de restaurante

Mapa de Empatia - Ana Paula (Proprietária/Gerente)

O que PENSA & SENTE?

- "Como simplificar a gestão do cardápio?"
- Sobrecarga com múltiplas responsabilidades.
 - "Cada erro custa dinheiro e cliente..."
- Frustrada com tarefas manuais/sistemas complexos.
- Pensa em como melhorar eficiência/lucratividade.
- Deseja visão clara e em tempo real do negócio.
 - Esperança na modernização da gestão.
- Preocupada com alinhamento da equipe/cardápio.

O que VÊ?

- Movimento do restaurante, interação equipe/clientes.
 - Fluxo de pedidos (identifica gargalos).
- Relatórios de vendas, custos, estoque.
 - Interface do sistema de gestão.
 - Avaliações online/redes sociais.
 - Operações de concorrentes.
- Necessidade de atualizar cardápio.

Ana
Paula
(Proprietária/Gerente)

O que OUVI?

- Feedback direto dos clientes.
- Comentários da equipe (dificuldades, sugestões).
 - Discussões de custos com fornecedores.
 - Conversas com contador (finanças).
- Notícias do setor (tecnologia, tendências).
 - Pedidos de atualização do cardápio.

O que FALA & FAZ?

- Gerencia equipe (contrata, treina, escala).
 - Decide sobre cardápio (itens, preços).
 - Supervisiona operações diárias.
- Analisa relatórios (vendas, financeiros).
- Negocia com fornecedores, gerencia estoque.
- Comunica-se com equipe (procedimentos, metas).
 - Usa sistema (pedidos, cardápio, dados).
- Interage com clientes (feedback, problemas).

Quais são as DORES?

- Perda de tempo com tarefas manuais (atualizar cardápio).
 - Prejuízos por erros (pedidos, gestão).
- Dificuldade/lentidão em manter cardápio atualizado.
- Falta de visão clara/tempo real das operações/finanças.
- Frustração com sistemas complexos/desatualizados.
 - Estresse constante ("apagar incêndios").
- Sentimento de estar presa a processos ineficientes.

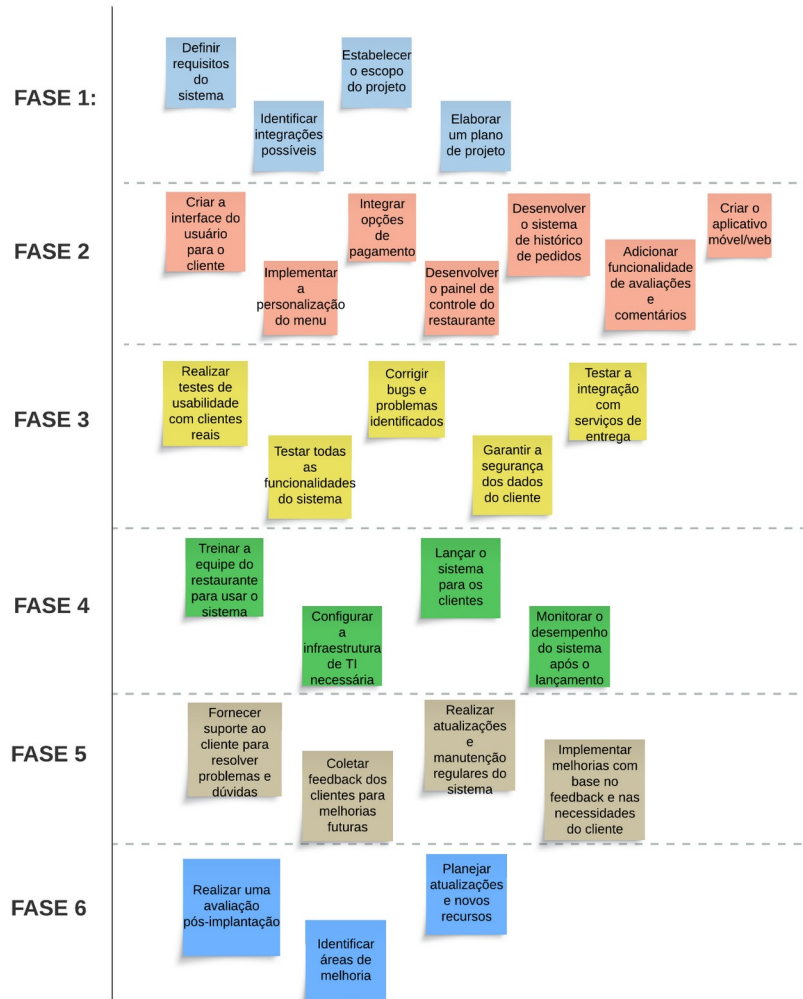
Quais são as NECESSIDADES (Ganhos)?

- Solução simples/rápida para gerenciar cardápio.
 - Redução drástica de erros.
- Melhora na eficiência operacional.
- Acesso fácil a relatórios/dados claros.
 - Ferramenta de gestão intuitiva.
- Mais controle, menos tempo em tarefas manuais.
- Aumento da eficiência, redução de custos, lucro, satisfação.

13 Backlog

BACKLOG

Fase 1: Planejamento e Análise
Fase 2: Design e Desenvolvimento
Fase 3: Testes e Qualidade
Fase 4: Implementação e Lançamento
Fase 5: Suporte e Manutenção
Fase 6: Avaliação e Melhoria
Continua:



14 Protótipos de tela





FUNÇÕES

MEU CARDÁPIO

MEUS PEDIDOS

GERENCIADOR DE PEDIDOS

MODO DE EDIÇÃO

RELATÓRIOS

AVALIAÇÕES

MEU CARDÁPIO

EDITAR

ID	ITEM	DESCRIÇÃO	PREÇO	DISPONÍVEL
01		Pizza de calabresa grande	R\$ 38,90	<input checked="" type="checkbox"/>
02		Guaraná antartica lata 350ml	R\$ 9,50	<input checked="" type="checkbox"/>
03		Pizza de morango com chocolate grande	R\$ 45,90	<input type="checkbox"/>



FUNÇÕES

MEU CARDÁPIO

MEUS PEDIDOS

GERENCIADOR DE PEDIDOS

MODO DE EDIÇÃO

RELATÓRIOS

AVALIAÇÕES

MODO DE EDIÇÃO

SALVAR

ID	ITEM	DESCRIÇÃO	PREÇO	DISPONÍVEL
01		Pizza de calabresa grande	R\$ 38,90	<input checked="" type="checkbox"/>
02		Guaraná antartica lata 350ml	R\$ 9,50	<input checked="" type="checkbox"/>
03		Pizza de morango com chocolate grande	R\$ 45,90	<input type="checkbox"/>



Peça ai!

FUNÇÕES

- MEU CARDÁPIO
- MEUS PEDIDOS
- GERENCIADOR DE PEDIDOS
- MODO DE EDIÇÃO
- RELATÓRIOS
- AVALIAÇÕES

AVALIAÇÕES

USUÁRIO	AVALIAÇÃO	COMENTÁRIOS	TÓPICOS
JOÃO MÁRCIO	★★★★☆	Muito saboroso, gostei!	<ul style="list-style-type: none"> •Entrega rápida •Temperatura ideal •Comida saborosa
MARIA SILVA	★★★★	Muito bom!	<ul style="list-style-type: none"> •Entrega rápida •Boa embalagem

15 Conclusão

Esta apresentação foi uma prévia da plataforma "Peça Ai", que teve como objetivo apresentar a parte de documentação e planejamento do desenvolvimento da plataforma web/app.