**Projeto SAP - Sistema de Automatização de Pedidos**

**1. Introdução**

Este relatório apresenta o planejamento e a estrutura do sistema de automatização de pedidos para restaurante. O sistema foi desenvolvido para otimizar a gestão de pedidos, melhorar a comunicação entre os setores e fornecer relatórios gerenciais para tomada de decisão.

**2. Funcionalidades Principais**

**2.1. Tela do Funcionário**

* **Registrar Pedidos**: Interface intuitiva para selecionar pratos e enviar pedidos para a cozinha.
* **Acompanhar Status dos Pedidos**: Atualização em tempo real do andamento dos pedidos.
* **Histórico de Pedidos**: Acesso a pedidos anteriores com detalhes de data e hora.
* **Sistema de Avaliação por QR Code**: Apresenta um QR Code para que o cliente possa avaliar o serviço rapidamente.

**2.2. Tela do Gerente**

* **Gerenciamento de Pedidos**: Exibição de todos os pedidos em tempo real.
* **Alterar Senha de Acesso**: Possibilidade de alterar a senha interna do sistema.
* **Acesso ao Histórico de Pedidos**: Relatórios detalhados sobre os pedidos realizados.
* **Geração de Relatórios**: Gráficos sobre os pratos mais pedidos e tempo médio de preparo.

**2.3. Tela da Cozinha**

* **Recebimento Automático de Pedidos**: Listagem em tempo real dos pedidos realizados pelos funcionários.
* **Atualização do Status do Pedido**: Possibilidade de alterar status para "Em Preparo", "Pronto" ou "Entregue".
* **Notificação para Funcionários**: Informa automaticamente quando um pedido está pronto.

**3. Funcionalidades Adicionais**

**3.1. Cadastro e Login de Funcionários**

* **Opção 1: Login Individual**: Cada funcionário possui credenciais únicas para acessar o sistema.
* **Opção 2: Seleção Manual do Funcionário**: O sistema permite que o nome do atendente seja escolhido ao registrar um pedido.

**3.2. Integração com Impressora de Comandas**

* Impressão automática de comandas na cozinha assim que um pedido é realizado.
* Exibição do nome do atendente, número do pedido, data e hora na comanda.
* Compatibilidade com **impressoras térmicas** e **impressoras comuns**.

**3.3. Sistema de Notificações**

* Notificação automática para a cozinha quando um pedido é registrado.
* Notificação para o funcionário quando o pedido estiver pronto.

**3.4. Sistema de Relatórios e Estatísticas**

* Geração de gráficos sobre pedidos mais populares.
* Relatórios sobre tempo médio de preparo.
* Análise de avaliações do sistema de QR Code.

**3.5. Suporte para Múltiplos Funcionários Simultaneamente**

* Permite que vários atendentes registrem pedidos ao mesmo tempo.
* Identifica o atendente responsável por cada pedido.

**3.6. Opção de Alterar ou Cancelar Pedidos**

* Funcionários podem corrigir pedidos antes do preparo.
* Cancelamento de pedidos registrados no histórico com motivo da alteração.

**4. Conclusão**

O sistema de automatização de pedidos para restaurante propõe um fluxo eficiente para gerenciar pedidos, melhorar a organização da equipe e coletar feedback dos clientes. A integração com impressoras de comandas, notificações em tempo real e o sistema de avaliação tornam essa solução essencial para restaurantes que buscam otimizar seu serviço.