

TADS- Analise e desenvolvimento de sistemas



Plataforma de Gestão de Restaurante.

Aluno: Rian Sá de Araujo.

Professor: Carlos Henrique Verissimo Pereira

Índice

1. Especificação do problema.....	1
2. Entendimento do problema.....	2
3. Estratégia de atuação.....	3
4. Macro Cronograma.....	4

Objetivo:

Desenvolver uma plataforma de gestão de restaurante que integre todas as operações do estabelecimento, desde o controle de reservas até a gestão financeira, visando otimizar processos, aumentar a eficiência operacional e proporcionar uma experiência satisfatória aos clientes, garantindo o sucesso e a rentabilidade do negócio.

Requisitos:

1. Gestão de Reservas Objetivo:

Permitir que os clientes façam reservas online ou por telefone, atribuindo horários específicos e número de pessoas, garantindo um melhor controle e organização das mesas disponíveis.

2. Controle de Estoque Objetivo:

Possibilitar o registro e monitoramento dos itens disponíveis no estoque, incluindo ingredientes, bebidas e materiais de consumo, gerenciando a reposição de produtos conforme a demanda e evitando desperdícios.

3. Gestão de Pedidos Objetivo:

Facilitar o processo de registro, acompanhamento e preparo dos pedidos realizados pelos clientes, permitindo a comunicação eficiente entre garçons, cozinha e bar, garantindo a agilidade no atendimento.

4. Controle de Finanças Objetivo:

Registrar todas as transações financeiras do restaurante, incluindo vendas, pagamentos de fornecedores, despesas operacionais e receitas, permitindo uma gestão precisa e detalhada das finanças do negócio.

5. Relatórios Gerenciais Objetivo:

Gerar relatórios gerenciais com dados sobre desempenho de vendas, análise de custos, histórico de reservas e feedback dos clientes, auxiliando os gestores na tomada de decisões estratégicas para melhorar a eficiência e a qualidade dos serviços oferecidos.

Solução Técnica:

Iremos criar uma pagina web onde desenvolveremos em HTML e CSS uma plataforma de gestão de restaurante onde permita que o usuário possa fazer reservas online ou telefone para um controle preciso das mesas disponíveis, haja o controle de estoque da parte do restaurante podendo assim gerenciar seus itens, o controle da gestão de pedidos permitindo a comunicação entre garçons, cozinha e bar possibilitando um melhor atendimento, controle de finanças onde será registrado todo tipo de lucros e custos possibilitando o acompanhamento de todas as transações, Relatórios gerenciais contendo todo tipo de informação do restaurante desde desempenho de vendas até feedbacks dos clientes para auxilio dos gestores na tomada de decisões e aprimoramento dos serviços oferecidos.

Estratégia de atuação:

Usaremos de ferramentas como Microsoft Teams para reuniões onde definiremos etapas e processos para melhor tomada de decisões, GitHub onde nos auxiliara na atualização do projeto e Cronogramas para que os requisitos propostos sejam atendidos e que não saia do escopo predefinido.

Macro Cronograma:

