

Bases de Dados

MIEIC

Base de dados para gestão de um restaurante



Turma 2

Grupo 203

Alunos:

Amadeu Prazeres Pereira – up201605646

Nuno Tiago Tavares Lopes – up201605337

Tomás Nuno Fernandes Novo – up201604503

Descrição sucinta do contexto

Neste projeto optámos pela elaboração de uma base de dados que facilite a gestão de um restaurante, objetivando uma confortável administração dos recursos humanos e espaços disponíveis do respetivo local de restauração.

As informações manipuladas incidem principalmente sobre os principais componentes necessários ao funcionamento eficaz do restaurante, nomeadamente dados relativamente aos funcionários e à quantidade de mesas disponíveis em cada sala e seu correspondente número de lugares. Também são geridas informações acerca do género de **entretenimento** de cada sala, das ementas existentes e, como não podia faltar, da organização dos clientes no restaurante.

Na base de dados temos as classes **Cliente** e **Funcionario**, ambos herdam atributos da classe **Pessoa** (nome, NIF, nacionalidade). Os clientes têm como atributos a data de nascimento e a sua **opinião** em relação ao serviço desempenhado pelo restaurante. Estes podem se sentar numa **Mesa** de 2, 4 ou 10 pessoas e podem efetuar uma **Reserva** destas mesmas, indicando a hora, a data e o número de pessoas. A classe **Mesa** possui um número que a identifica, o número de lugares e a despesa total dos clientes que pertencem à mesa.

Os funcionários por sua vez são identificados por um ID único. Apenas um funcionário é responsável por cada **Sala** e cada um está encarregado, no máximo, de 4 mesas. No restaurante só podem existir até 4 salas.

Em cada sala pode existir um **Evento**, que é identificado pelo seu nome, pelo tipo (Concerto, Magia, etc.) e pelo custo da organização do evento.

À disposição dos clientes, o restaurante possui 3 **Menus**, sendo que cada um pode possuir entre 1 a 5 **Pratos**, sendo estes distinguidos entre si através do nome, **Tipo** e preço.

Desta forma, a solução proposta visa organizar eficientemente a realização das atividades de restauração.

Diagrama UML

