Описание информационной системы «Ресторан Токио-Сити»

Тема предметной области – «Ресторан Токио-Сити».

Была выбрана именно эта тема для информационной системы, потому что cфера общественного питания играет всё возрастающую роль в жизни современного общества и каждого человека. Это обеспечивается прежде всего изменением технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов. Общественное питание является одной из важнейших социально-экономических составляющих уровня развития общества.

Эта тема актуальна. В настоящее время сфера общественного питания в нашей стране представляет собой крупную организационно-хозяйственную систему. Дальнейшее ее развитие является важной социальной задачей, с решением которой связано удовлетворение жизненных потребностей населения.  
Сфера общественного питания включает все организационные формы питания, главной задачей которых является восстановление и поддержание здоровья людей на должном уровне.

Действующие лица

- Администратор (Управляющий. Отвечает за работу ресторана в целом, контролирует все подразделения и финансовые показатели).

- Хостес (Встречает клиентов, оценивает их настроение и предпочитаемый вид отдыха, «передает» их официантам).

- Официант (Обслуживает столики, принимает заказы, приносит еду).

- Бармен (Приготовление напитков в соответствии с утвержденными руководством рецептами и общепринятыми стандартами).

- Шеф-повар (Разработка меню и рецептуры блюд в соответствии с избранной предприятием концепцией и актуальными тенденциями, совершенствование продукции предприятия.)

**Работники кухни:**

1. Шеф-повар. Основа его деятельности — это создание и поддержание общей концепции заведения, разработка меню и технологических карт, контроль готовых блюд и запасов на складе.
2. Су-шеф. Правая рука и заместитель шефа.
3. Команда поваров. Занимается приготовлением блюд в соответствии с технологическими картами.
4. Помощник повара. Работает на заготовках.
5. Посудомойщики. Не только моют посуду, но и выполняют множество других обязанностей по кухне.

**Административный персонал:**

1. Управляющий. Отвечает за работу ресторана в целом, контролирует все подразделения и финансовые показатели.
2. Менеджер смены. Заместитель управляющего.
3. Бухгалтер. Ведет учет доходов/расходов, работает с налоговой.
4. Бухгалтер-калькулятор. Определяет необходимое количество продуктов, рассчитывает стоимость позиций меню.
5. Менеджер по снабжению, закупщик. Приобретает продукты, полуфабрикаты и сырье.

Спрос на услуги в сфере общественного питания всегда, даже периоды кризиса будет держаться на высоком уровне: это обусловлено тем, что пища – естественная потребность человека. С течением времени, развитием традиций и культуры питания, употребление пищи приобрело для человека особое значение.