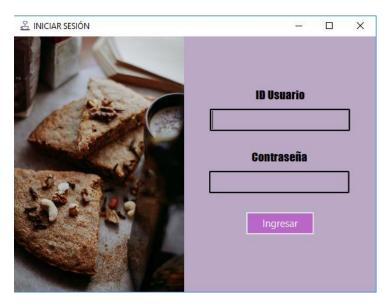
Sweet Connection

Manual de usuario

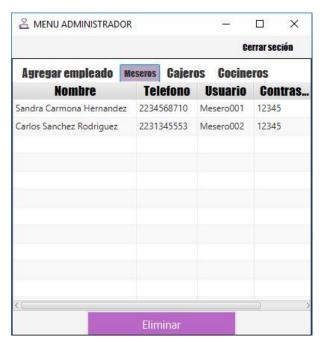
SANCHEZ GARCIA VALERIA GUZMAN LANDA JUAN JOSE PEREZ LOPEZ KEVIN AXEL Para ingresar al sistema como administrador será necesario ingresar ADMIN como ID_Usuario y como contraseña "54321"



Nuestra primer ventana es el control de nuestros empleados. Para poder regresar un nuevo empleado es necesario registrar el usuario pertinente, dado el puesto de un empleado (Mesero001, Cajero001, Cocinero001), el nombre de nuestro empleado, su teléfono y se le asigna una contraseña de acceso, así mismo se le asigna un horario

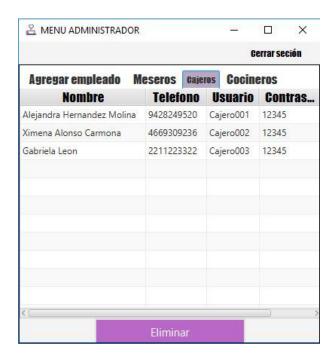


Automáticamente los empleados se acomodarán según su lista, ya sean de tipo mesero, cajero o cocinero.

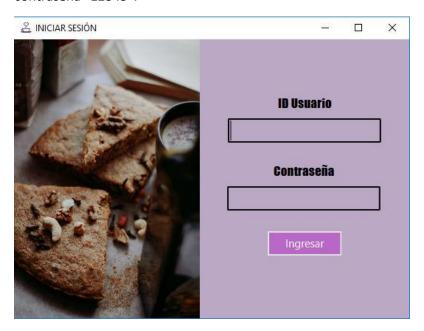


Para eliminar un empleado deberá

seleccionarse la fila a eliminar y presionar el botón.



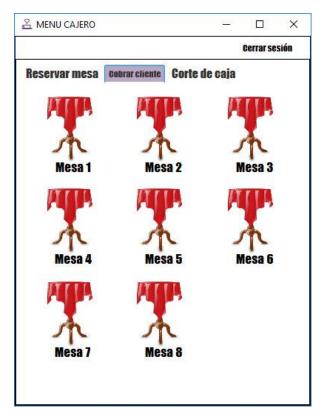
Para ingresar al sistema como cajero necesitamos ingresar el ID_Usuari del cajero Cajero001, y la contraseña "12345".



Para hacer una reservación es necesario ingresar el nombre del cliente que hace la reservación, la hora de la reservación, las mesas a reservar asi como seleccionar la fecha de la reservación, damos clic en registrar para guardar los cambios.



Para cobrar al cliente es necesario seleccionar la mesa en la que estuvo sentado durante su estadía en la cafetería una vez seleccionada dicha mesa se desglosaran los platillos que pidió, la sumatoria de los mismos y permitirá registrar el pago.



Para hacer corte de caja será necesario seleccionar la fecha de la que se desea hacer el corte, daremos click en "Calcular" y nos arrojará el numero de ventas hechas en el día y el total de la venta solicitada.



Manual de usuario (Cocinero)

Es importante llevar el control en cocina, tanto como de las ordenes como la administración de los ingredientes que se encuentren en cocina.



Luego de que inicia sesión con sus correspondientes credenciales, se desplegara en el menú la lista de ordenes pendientes.



Como se muestra en pantalla, en la parte de abajo se desplegarán los pedidos pendientes para el cocinero, al momento de dar siguiente, la primera orden en lista será descartada para el cocinero y en caso de haber una segunda orden, esta pasara a ser la primera en la lista, para marcar que es la que está pendiente en ese momento, esto con la finalidad de llevar un mejor control de las entradas de comida en la cocina.

De igual manera el cocinero tendrá la opción de desplegar el menú de inventario para llevar a cabo las correcciones en el inventario de lo que existe en bodega.



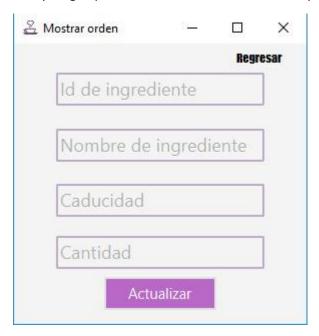
Como se puede apreciar, en este menú del cocinero se muestran los ingredientes que se tienen en el almacén, descritos por un Id, el nombre del ingrediente, su caducidad y la cantidad existente en bodega, posteriormente se podrán realizar tres acciones que podrá administrar el cocinero.

Cocinero- Eliminar

Simplemente con elegir un ingrediente que en la lista y posteriormente seleccionar la opción de eliminar, el producto quedara eliminado de la lista de inventario del establecimiento.

Cocinero – Modificar

Igual que en el caso de eliminar, se deberá seleccionar un ingrediente que se desee modificar de la lista y luego aparecerá un menú de los atributos que se deseen modificar.



Únicamente se ingresaran los datos que se deben modificar y seleccionar modificar, en dado caso de haber seleccionado mal un ingrediente se puede seleccionar la opción de regresar.

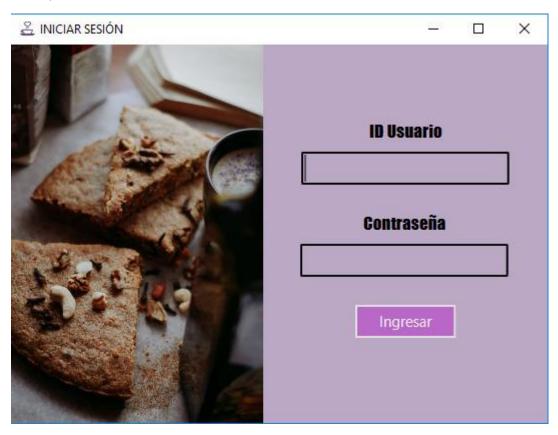
Cocinero - Agregar

El cocinero tendrá la opción de agregar un alimento en dado caso que no exista en el inventario, se escogerá un identificador para el alimento en cuestión, su nombre, la fecha de caducidad y la cantidad existente, para posteriormente agregar.

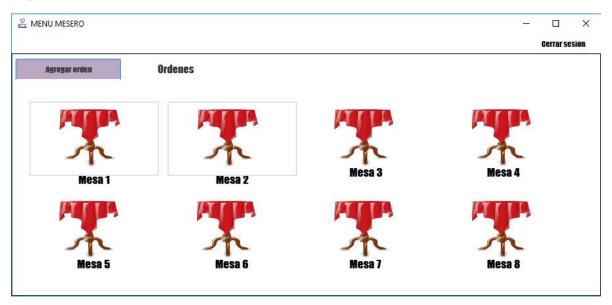


Manual de usuario mesero

Siendo el mesero la primera línea de atención en el negocio, es imperativo llevar un mejor control de calidad en atención, esto implica los tiempos para atender y los procesos que se llevan a cabo al momento de la preparación de alimentos y las solicitudes de cuenta de cada mesa que ingreso, por eso el primer paso para que el mesero entre al sistema es que ingrese con sus credenciales correspondientes.



Posterior al ingreso de sesión el primer menú que se mostrara es el de las mesas existentes y su disponibilidad.



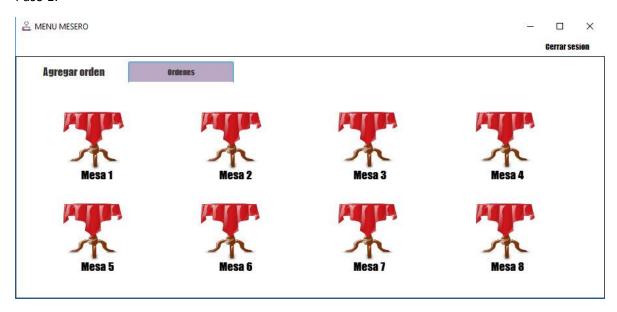
Al momento de seleccionar una mesa se tendrá el menú de agregar alimentos.



En esta pantalla se seleccionaran los productos solicitados por el cliente para posteriormente ser visualizados por el cocinero para que realice el platillo y para el cajero para que realice el cobro de la cuenta.

La siguiente opción es que el mesero seleccione en la barra de opciones ordenes que permitirá visualizar de igual forma las mesas pero al seleccionar una mesa se podrá ver que han pedido en esa mesa.

Paso 1:



Paso 2:



En la opción de mostrar orden, en caso de haber cancelado algún producto, se podrá seleccionar el producto y posteriormente seleccionar eliminar.		