

Curso C# Windows Forms Application - UDEMY

Instrutor: Gilseone Moraes

Sistema de Gerenciamento de Pizzaria

A Pizzaria "Camobi Pizza Delivery" deseja automatizar seus processos, como o registro dos pedidos dos clientes recebidos pelos atendentes pelos canais de comunicação (WhatsApp, Celular, Telefone, Messenger) e também controlar o processo de produção das pizzas na cozinha pelos pizzaiolos.

1. Processo

1.1. Login do sistema:

Os usuários do sistema devem logar-se ao sistema através de uma tela inicial onde são solicitados dados como login e senha. Existem 3 tipos de usuários: pizzaiolo, atendente e supervisor.

1.2. O que o atendente de pedidos faz:

Inicialmente o atendente acessa o sistema com um nome de usuário e respectiva senha. Após a identificação do usuário, o atendente poderá registrar os pedidos realizados pelo cliente.

Para registrar o pedido o atendente pode, identificar o cliente ou requisitar as informações do pedido. Para realizar a identificação do cliente, inicialmente é pesquisado o telefone do cliente, caso este já esteja cadastrado no sistema, são carregadas as informações referentes ao nome e endereço do mesmo, podendo ser realizada a alteração destes dados. Caso o cliente ainda não esteja cadastrado no sistema ele poderá ser cadastrado pelo atendente, para facilitar a sua identificação quando for realizado um novo pedido.

Após a conclusão do pedido e identificação do cliente, o pedido deverá ser enviado para a cozinha, onde os pizzaiolos poderão visualizar os pedidos na ordem em que foram feitos.

1.2.1. Como é feito o pedido:

Para realizar a identificação do pedido é requisitado o tamanho da pizza (pequena, média, grande ou gigante). O passo seguinte é informar os sabores, seguindo a seguinte regra:

- **Pizza pequena** - podem ser selecionados 2 sabores;
- **Pizza média** - Podem ser selecionados 3 sabores;
- **Pizzas grande e gigante** - Podem ser selecionados 4 sabores.

Cada tamanho de pizza deve possuir um tamanho cadastrado, mas a composição dos sabores pode implicar no acréscimo do valor final, pois determinados sabores possuem um valor extra, que será adicionado ao valor total da pizza.

Após concluída a composição do sabor de cada pizza, podem ser adicionados ao pedido outras pizzas, bebidas ou outros produtos oferecidos pela pizzaria.

Curso C# Windows Forms Application - UDEMY

Instrutor: Gilseone Moraes

O valor total do pedido é definido pela soma dos valores dos produtos adicionados ao pedido acrescido do valor de tele entrega, caso seja solicitado pelo cliente.

1.2.2. Como é feito o cadastro do cliente:

Para a identificação do pedido o cliente precisa estar cadastrado no sistema. Este cadastro poderá ser realizado durante o registro do pedido, ou ser acessado a partir de uma rotina, e precisa conter informações básicas do cliente, como telefone, nome e endereço e endereço padrão de entrega.

1.3. O que o pizzaiolo faz:

Inicialmente o pizzaiolo acessa o sistema com um nome de usuário e respectiva senha. Após a identificação do usuário, o pizzaiolo poderá visualizar listagens dos últimos pedidos registrados pelo atendente e pedidos já finalizados.

Ao iniciar a preparação de um pedido, o pizzaiolo irá marcar o pedido como “Em Produção”, sinalizando que os itens adicionados ao pedido estão sendo preparados.

Quando a preparação da pizza e demais itens estiverem concluídos na cozinha, o pizzaiolo marca o registro do pedido como “pronto para entrega”. Neste momento pode ser impresso o resumo do pedido para possibilitar a entrega da pizza ao cliente, caso o pedido seja retirado na pizzeria, ou contendo informações sobre o endereço para ser entregue ao motoboy caso seja solicitada a tele entrega;

1.4. O que o supervisor faz:

Inicialmente o Supervisor acessa o sistema com um nome de usuário e respectiva senha. Após a identificação do usuário, o supervisor poderá visualizar os pedidos registrados pelo atendente, bem como registrar pedidos de clientes, podendo executar as mesmas operações que os atendentes e pizzaiolos podem fazer.

Diferentemente dos demais tipos de usuário, o supervisor, poderá alterar preços de produtos e bebidas vendidos pela pizzeria, poderá ainda modificar o preços das pizzas de acordo com os tamanhos e ainda definir valores extras de sabores específicos.

2. Descritivo de formulários:

Após o login, é desbloqueado o sistema, com o grau de acesso correspondente de cada tipo de usuário:

Pizzaiolo:

- Formulário de Controle da Cozinha;

Atendente:

- Formulário de Registro e Cancelamento de Pedidos;
- Gerenciamento de clientes;

Supervisor:

- Todos Formulários citados acima;
- Formulários de Relatórios;
- Formulários de cadastro:

Curso C# Windows Forms Application - UDEMY

Instrutor: Gilseone Moraes

- Gerenciamento de sabores de pizzas;
- Gerenciamento de sabores de bordas;
- Gerenciamento de tamanhos de pizzas;
- Gerenciamento de produtos adicionais;

2.1. Cadastros

Nestes formulários é realizado o gerenciamento básico dos registros que serão utilizados nas rotinas que farão a gestão dos pedidos, como clientes, sabores de pizzas, tamanhos, sabores de bordas, acompanhamentos.

2.1.1. Gerenciamento de Sabores de Pizzas:

Este formulário tem como principal finalidade o gerenciamento de sabores de pizzas, que serão selecionados no cadastro de uma pizza. Também é possível realizar o cadastro de um Valor Adicional para o sabor, no caso de valores Premium, que se acrescentam ao valor total da pizza.

Deve conter dados como:

- Código (código gerado que poderá ser utilizado para pesquisa);
- Descrição (nome do registro);
- Observação (alguma observação necessária para o registro);
- Valor Adicional (como no caso de sabores premium);
- Situação (1 - Ativo ou 0 - inativo, permite ou não sua utilização);
- Data que o registro foi modificado pela última vez;
- Usuário que realizou a modificação pela última vez.

2.1.2. Gerenciamento de Sabores de Bordas:

Este formulário tem como principal finalidade realizar o gerenciamento dos sabores de borda da pizza, modificando preços, quando necessário ou alterando a sua situação, de acordo com a disponibilidade para pedidos. Pizzas selecionadas com bordas, tem seu valor total acrescido do valor da borda.

Deve conter dados como:

- Código;
- Descrição;
- Observação;
- Valor Adicional;
- Situação;

Curso C# Windows Forms Application - UDEMY

Instrutor: Gilseone Moraes

- Data de Alteração;
- Usuário Alteração.

2.1.3. Gerenciamento de Tamanhos de Pizzas:

Este formulário tem como principal finalidade realizar o gerenciamento dos tamanhos de pizza, modificando preços, quando necessário ou alterando a sua situação, de acordo com a disponibilidade para pedidos.

Deve conter dados como:

- Código;
- Descrição;
- Observação;
- Valor;
- Quantidade máxima de sabores a selecionar;
- Situação;
- Data de Alteração;
- Usuário Alteração.

2.1.4. Gerenciamento de Produtos Adicionais:

Este formulário tem como principal finalidade fazer o gerenciamento dos produtos adicionais que são vendidos pela pizzeria, como por exemplo, bebidas, acompanhamentos, etc.

Deve conter dados como:

- Código;
- Descrição;
- Observação;
- Valor;
- Situação;
- Data de Alteração;
- Usuário Alteração.

2.1.5. Gerenciamento de Clientes

Nesta rotina podem ser registrados ou alterados os clientes da pizzeria. Os clientes devem conter dados básicos de contato e informações referente a endereços de entrega. No caso de haver mais de um endereço cadastrado, é possível a de escolha de um local padrão de entrega, **mas permitindo que possa ser modificado. É obrigatório o preenchimento de pelo menos um endereço. A utilização de CEP não é necessária, pois o frete geralmente é estimado pelo bairro.**

Curso C# Windows Forms Application - UDEMY

Instrutor: Gilseone Moraes

Dados básicos do cliente:

- Nome;
- Celular (no formato DD - X XXXX - XXXX);
- Telefone (no formato DD - XXXX - XXXX);
- Data de alteração;
- Usuário de alteração.

Dados de entrega:

- Rua;
- Número;
- Complemento;
- Bairro;
- É endereço padrão (é permitido ter apenas um endereço padrão).

2.2. Rotinas

Estes são os principais formulários do sistema, que serão utilizados de forma diárias pelos atendentes, onde são registrados os pedidos, e é feito o controle das pizzas em andamento pelos cozinheiros.

2.2.1. Formulário de Registro e Cancelamento de Pedidos

Neste formulário, é feito o registro de pedido por parte dos atendentes. Para finalizar um pedido, é necessário selecionar um cliente já cadastrado. O formulário deve possuir um atalho de fácil acesso para o registro de novos clientes.

Após a seleção do cliente, através de seu número de telefone, é exibida uma tela para a seleção do endereço do cliente, já sendo pré-selecionado o endereço padrão deste cliente.

Cada pedido pode conter diversas pizzas e adicionais, e é permitido selecionar se o pedido será entregue por tele entrega, ou será retirado no local.

Quando o cliente optar por tele entrega, o valor deve ser inserido manualmente pelo atendente.

Para cada pizza a ser adicionada, deve-se escolher o tamanho, a quantidade de sabores (até o seu limite conforme o seu tamanho), e a escolha ou não de sabores de borda. O valor total de cada pizza será feito conforme: (valor do tamanho da pizza) + (Valor de sabores com valores adicionais) + (Sabor de bordas com valor adicional).

Para a adição de adicionais, é selecionado um produto, e informado sua respectiva quantidade desejada, gerando assim, seu total.

Curso C# Windows Forms Application - UDEMY

Instrutor: Gilseone Moraes

O total final do pedido é formado pelo valor total das pizzas, somado com valor total dos adicionais e ainda acrescido do valor da tele entrega (quando o cliente optar).

2.2.1. Formulário de Controle da Cozinha (Pizzaiolo)

Neste formulário, o pizzaiolo irá visualizar somente os pedidos registrados, pelo atendente ou pelo supervisor que ainda não estão finalizados ou aguardando retirada. Quando a preparação de um pedido for iniciada o pizzaiolo alterará o status do pedido para “Em Produção”, sinalizando que os itens do pedido começaram a ser produzidos.

Após a conclusão do pedido o pizzaiolo marca o pedido como “Finalizado”, desta forma o status do pedido será alterado de duas formas possíveis:

- **“Finalizado”**: Quando o pedido é para tele entrega;
- **“Aguardando Retirada”**: Quando o cliente que irá retirar o pedido na pizzeria.

2.3. Relatórios/Análises:

- O atendente, durante o pedido, poderá visualizar os pedidos realizados pelo cliente, podendo filtrar por período de realização.
- O supervisor poderá gerar relatórios exibindo os pedidos realizados por determinados atendentes em períodos especificados.
- O supervisor poderá gerar relatórios contendo a quantidade de pedidos por dia da semana, em um determinado período.
- O supervisor poderá gerar relatórios exibindo a quantidade de pedidos agrupados por tamanhos de pizza, usando como filtro períodos, tamanho de pizza, e dias da semana.
- O supervisor poderá gerar relatórios exibindo a quantidade de pedidos, agrupados por sabores de pizza, usando como filtro períodos, sabores de pizza e dias da semana.
- O supervisor poderá gerar relatórios exibindo a quantidade de pedidos por período, agrupando as informações por pizzas e adicionais.