

Estudo de caso 1 – Controle de pedidos de um restaurante

Visão geral do sistema: A aplicação deve controlar a situação dos pedidos de um restaurante. Para isso, o sistema deve manter os dados dos garçons, das mesas e dos pratos. Quando um pedido é registrado por um garçom para uma mesa, o referido pedido é enviado para o terminal disponível na cozinha. Quando o prato estiver pronto, a cozinha muda a situação do prato para “pronto”, e na sequência o garçom responsável pelo pedido/prato recebe uma notificação para retirar o prato da cozinha e entregá-lo na mesa. Após o garçom entregar na mesa o pedido, ele deve mudar a situação do pedido para entregue. O sistema também deve permitir que um pedido seja excluído, caso ele ainda não tenha sido preparado pela cozinha. O gerente do restaurante pode solicitar relatórios dos pedidos, para analisar o andamento dos mesmos.