

El restaurante gestiona distintos tipos de productos entre ellos bebidas, platos y postres. El propósito principal es tomar pedidos de estos productos, a esto se le conoce como tomar orden. Una orden puede incluir distintos productos. Las ordenes pueden tomarse de dos maneras, por pedido local y por pedido a domicilio.

La orden local es tomada y entregada por un mesero; una orden a domicilio es cuando el cliente se comunica con el restaurante para realizar su pedido, esta le será asignada a un repartidor posteriormente.

El restaurante también hace gestión y control de la actividad de sus trabajadores los cuales conforman el personal de la organización. El personal esta conformado por meseros, cocineros y repartidores. Cada uno de estos, marca todos los días su hora de entrada y hora de salida. Las funciones principales de cada empleado están directamente relacionadas con el cargo que ocupa, es decir, el cocinero únicamente se encarga de la preparación de las ordenes, el mesero de atender mesas del restaurante y los repartidores entregan las ordenes que fueron pedidas a domicilio.

Sustantivos:

- Producto
- Orden
 - Orden local
 - Orden a domicilio
- Factura
- Cliente
- Personal
 - Mesero
 - Cocinero
 - Repartidor

Verbo:

- El mesero toma órdenes.
- El cocinero toma una orden en cola y la prepara.
- El repartidor entrega ordenes en cola cuando estas son tomadas a domicilio.
- Todo el personal marca entrada y salida.
- La factura registra quien atendió la orden, el cocinero encargado e información monetaria relacionada con la Operación.