

**Grupo: Arthur George, Breno de Oliveira, Leonardo Vieira, Nicolas Almeida, Pedro Henrique** 

# 1. Índice

#### **Tópicos abordados:**

- → Contextualização
  - → Solução
- → Modelagem dos processos
  - → Modelo de dados
- → Indicadores de desempenho
  - → Tecnologias
  - → Conclusão

# 2. Contextualização

- O cardápio digital apresentou um aumento significativo de uso desde a pandemia
- Alternativa não muito explorada
- Preferência da população
- Maior segurança

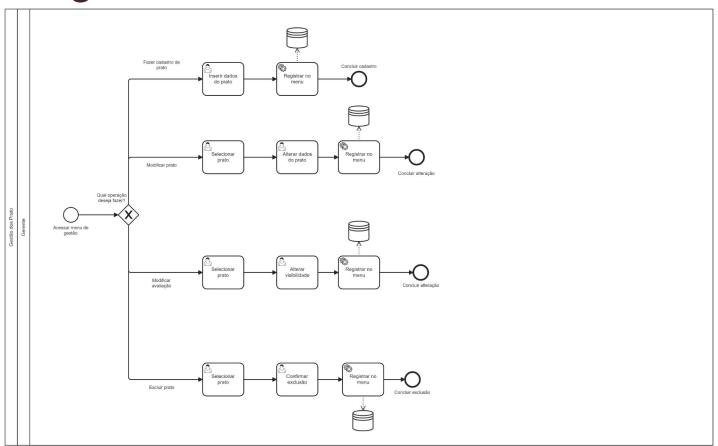


# 3. Solução

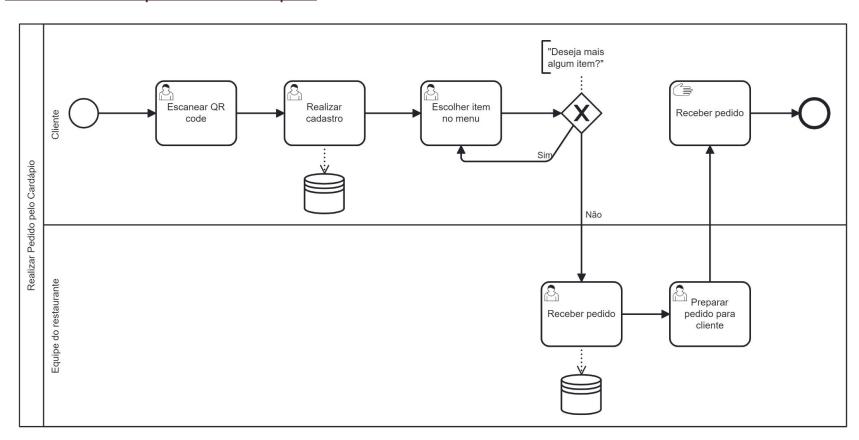
- Desenvolver um sistema de cardápio digital
- Otimizar o processo de anotação de pedidos
- Realizar cadastro de pratos, clientes e pedidos
- Facilitar fechamento de pedidos e realização de pagamento



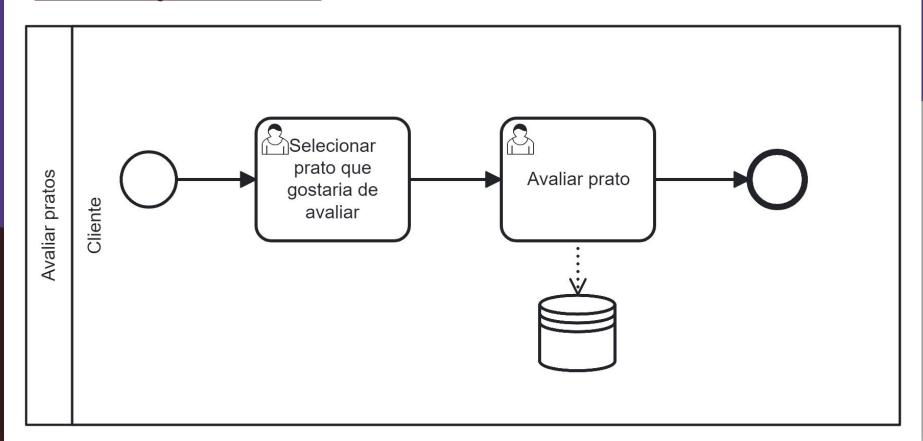
# 4. Modelagem de Processos 4.1. Cadastro de Prato



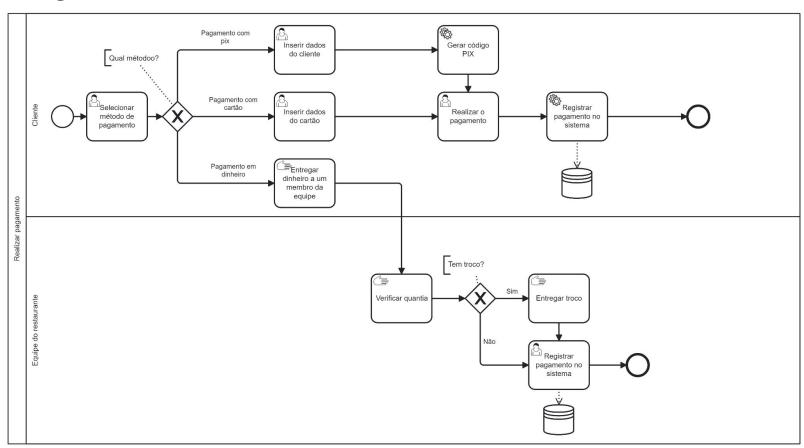
#### 4.2. Pedido pelo Cardápio



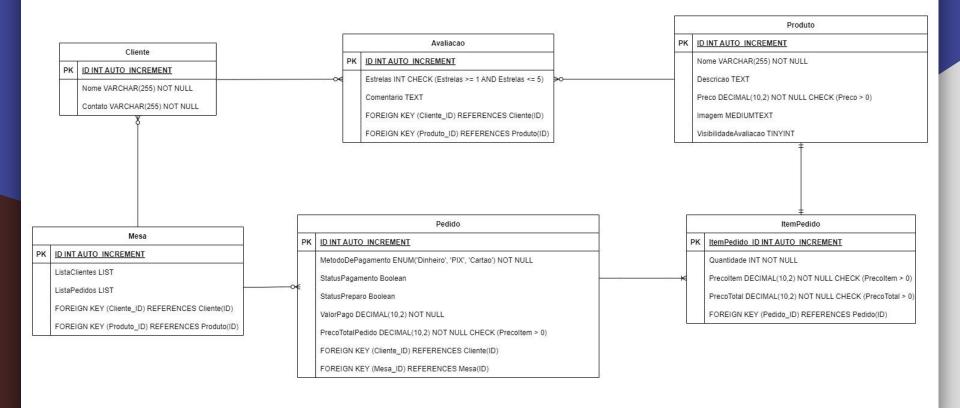
### 4.3. Avaliação de Pratos



#### 4.4. Pagamento



## 5. Modelo de Dados



## 6. Indicadores de Desempenho 6.1. Avaliações Positivas



- Cardapio
- **Pedidos**
- Pedidos Pagos
- Mesas
- ☆ Avaliacoes

#### **Avaliações por prato**







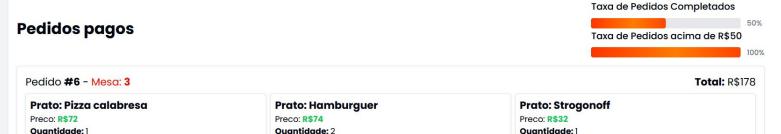


#### 6.2. Pedidos Completados

#### 6.3. Pedidos de Valor Significativo



- Cardapio
- \$ Pedidos
- Pedidos Pagos
- Ψ4 Mesas
- ☆ Avaliacoes



# 7. Tecnologias

- → SGBD
  - ◆ PgAdmin
- → Banco de dados
  - ◆ PostgreSql
- → Front end Framework
  - ◆ Svelte
- → Back end
  - ◆ Spring Boot + Maven
- → Deploy
  - ◆ Vercel + Render
- → Bibliotecas
  - ◆ Lucide + Shadon
- → APIs
  - Mercado Pago + Stripe + S3



# 8. Conclusão

- Solução eficaz para problemas comuns em restaurantes
- Aumento da agilidade e a satisfação dos clientes
- Avaliação dos pratos fornece informações valiosas para melhorias contínuas.
- Indicadores de desempenho são eficientes
- Sistema cumpriu seus objetivos,
  mostrando-se uma solução moderna para a gestão de pedidos em restaurantes



# Obrigado!