



Programação Web

Plataforma de gestão de restaurante

Componentes: Bruno Gabriel da Silva Lima
Rian de Sa Araújo

Professor: Carlos Henrique Verissimo Pereira

São Paulo 2024

Sumário

Especificação do Problema:	3
Ramo de atividade da empresa.....	3
Contexto de mercado	3
Identificação do cliente alvo	3
Necessidade de negócio	3
Entendimento do Problema:	4
Estratégia de atuação:.....	4
Macro cronograma:.....	5

Especificação do Problema:

- **Ramo de atividade da empresa**

Nossa empresa tem como ramo o mercado alimentício, trabalhamos na busca de oferecer o melhor da culinária sempre prezando pela saúde e procedência dos alimentos, para uma relação de qualidade e confiança aos nossos clientes.

- **Contexto de mercado**

Na contemporaneidade nos deparamos com a busca e necessidade de uma alimentação saudável, onde existe muitos fornecedores de alimentos que nem sempre prezam pela saúde de seus consumidores, vimos aí uma oportunidade de levar aos consumidores o que temos de melhor em nossa culinária para uma relação de confiabilidade no cenário atual.

- **Identificação do cliente alvo**

Nos identificamos com aqueles que buscam o melhor da culinária e se preocupa na procedência e qualidade dos alimentos com um preço acessível, pois nos mesmos somos consumidores por isso procuramos prezar o que pregamos, passando credibilidade e fazendo fies consumidores.

- **Necessidade de negócio**

1. Gestão de reservas: Permitir que os clientes façam reservas online ou por telefone, atribuindo horários específicos e número de pessoas, garantindo um melhor controle e organização das mesas disponíveis.
2. Controle de estoque: Possibilitar o registro e monitoramento dos itens disponíveis no estoque, incluindo ingredientes, bebidas e materiais de consumo, gerenciando a reposição de produtos conforme a demanda e evitando desperdícios.
3. Gestão de pedidos: Facilitar o processo de registro, acompanhamento e preparo dos pedidos realizados pelos clientes, permitindo a comunicação eficiente entre garçons, cozinha e bar, garantindo a agilidade no atendimento.
4. Controle de finanças: Registrar todas as transações financeiras do restaurante, incluindo vendas, pagamentos de fornecedores, despesas

operacionais e receitas, permitindo uma gestão precisa e detalhada das finanças do negócio.

5. Relatórios Gerenciais: Gerar relatórios gerenciais com dados sobre desempenho de vendas, análise de custos, histórico de reservas e feedback dos clientes, auxiliando os gestores na tomada de decisões estratégicas para melhorar a eficiência e a qualidade dos serviços oferecidos.

Entendimento do Problema:

Iremos criar uma pagina web onde desenvolveremos em HTML e CSS uma plataforma de gestão de restaurante onde permita que o usuário possa fazer reservas online ou telefone para um controle preciso das mesas disponíveis, haja o controle de estoque da parte do restaurante podendo assim gerenciar seus itens, o controle da gestão de pedidos permitindo a comunicação entre garçons, cozinha e bar possibilitando um melhor atendimento, controle de finanças onde será registrado todo tipo de lucros e custos possibilitando o acompanhamento de todas as transações, Relatórios gerenciais contendo todo tipo de informação do restaurante desde desempenho de vendas até feedbacks dos clientes para auxilio dos gestores na tomada de decisões e aprimoramento dos serviços oferecidos.

Estratégia de atuação:

Usaremos de ferramentas como Microsoft Teams para reuniões onde definiremos etapas e processos para a melhor tomada de decisões, GitHub onde nos auxiliara no versionamento atualização do projeto e Cronogramas para que os requisitos propostos sejam atendidos e que não saia do escopo predefinido.

Macro cronograma:

