

Cervejaria B2U

Definir uma modelagem para um sistema de uma cervejaria.

1. A empresa trabalha com cervejas artesanais, fabricação, venda e terceirização dos equipamentos.
2. Durante 4 noites a empresa abre as portas para consumidores em gerais irem até o estabelecimento e comprarem para levar ou degustarem no local de cervejas produzidas pela B2U. Importante ressaltar que a empresa também oferece outros produtos como alimentos neste tipo de atendimento.
3. A empresa oferece o serviço de locação de equipamentos para cervejeiros, onde o cliente deve levar os materiais de insumos e utilizar (sob supervisão) os equipamentos da empresa, seguindo um fluxo de trabalho, este trabalho tem os seguintes fatores para a cobrança:
 - a. Quantidade de cerveja (em litros);
 - b. Tipo de cerveja;
 - c. Tempo de fermentação.
4. A empresa deseja controlar:
 - a. Compra de materiais (insumos) para a fabricação de cervejas, importante ressaltar que cada tipo de cerveja tem uma receita (com ingredientes e passos, como tempo de fermentação, dupla fermentação);
 - b. Produção de cervejas (controle dos custos de produção: luz, gás, mão-de-obra) e tempo de fermentação;
 - c. Controlar a venda, permitindo identificar seus clientes;
 - d. Controlar a locação de equipamentos, permitindo identificar futuramente seus principais clientes e também quais os principais tipos de cervejas são produzidos neste tipo de serviço.