

Caso: “el restaurante”

Se tiene el siguiente caso a modelar; se desea especificar un modelo que nos permita visualizar una solución informática para el restaurante “MEJOR SOLITO” (para que no suene con tan poca clase, podríamos llamarme en francés “*Mejor Solite*”). Para lo anterior, el dueño y los garzones, han especificado los siguientes escenarios:

Dueño: escenario de comportamiento del negocio

“...nuestro restaurante se especializa en pastas, por lo que nuestros clientes son gente que conoce bien de buena atención, prontitud, exactitud y tiempo de respuesta en el pedido. Por eso hemos de procurar que estos factores se transfieran de alguna forma a nuestro futuro sistema informático.

... nuestro negocio tiene como principales actores al manager quien es el que coordina las actividades entre los garzones, los clientes, la cocina y el administrador. También están los garzones, el cocinero, y el cajero. Por cierto, el administrador, que es el dueño, o sea yo.

... el comportamiento del negocio es bastante simple, yo que soy el administrador me encargo de las reservas de mesas. Para ello el cliente me llama y envía su petición de reserva, yo administro esta reserva para confirmarla o rechazarla si no tenemos disponibilidad para ese día. Al final del día yo verifico del modulo de caja y del modulo de gestión de cuentas dos listados; uno es el listado de cuanto se pago en caja, y del modulo de gestión de cuentas, cuantas atenciones tuvimos, y cuantas de ellas quedaron sin pagar.

... el jefe de cocina por otro lado, administra la gestión de proveedores, es decir, se encarga de elevar el pedido requerido para la semana, este pedido debe pasar por mi aprobación para que pueda gestionarse, por lo cual, ambos estamos involucrados en dicha gestión.

... el manager es nuestro jefe de garzones o también conocido como “master chief”. Este manager tiene la responsabilidad de velar por las operaciones de garzones durante las noches que atiende el restaurante. Es decir, gestiona las órdenes de los garzones. Esta gestión consiste en asegurarse de que los pedidos de cada garzón estén siendo preparados en la cocina, y que estén en el tiempo que el garzón, según una prioridad que el indica en su pedido, debería estar, por ejemplo, tenemos clientes que vienen a diario y otros que vienen por primera vez, todos los garzones los conocen por lo que, si un cliente frecuente viene, tendrá siempre la primera prioridad. El manager tendrá entonces que estar monitoreando la gestión de preparación de órdenes según la prioridad de la orden. El manager también deberá gestionar la cuenta de la orden, toda vez que esta sea efectuada. Para ello el manager deberá verificar que la cuenta de la orden, haya sido pagada efectivamente en caja, según el valor que especifica la orden. Esto se realiza interactuando con el cajero a través de la gestión de cuentas. Por cada cuenta pagada, el manager debe dar el visto bueno con respecto al número de orden que corresponda.

El manager también verifica que, las ordenes sean despachadas a la lista de “ejecución de ordenes” que van a la cocina” y atento a que, esta lista se actualice y le indique que, una orden de un garzón específico esta lista para ser retirada de la cocina.

... finalmente el cajero es quien deberá registrar el pago de la orden, registrando el número de orden, el valor de la orden y el garzón a quien le correspondió dicha orden. Esta cancelación de cuenta, debe llevar además un número de autorización del manager para que se haga efectiva.

Garzón: escenario comportamiento de la orden

“...bueno, el manejo de la orden es bastante normal como opera en todos los restaurantes, solo que existen medios de auditoria que dependen del manager, que deben cumplirse. Cuando llega un cliente al local, el manager verifica si tiene o no reservación en el modulo de reservación. Dependiendo de si tiene reservación, se le asigna una mesa y si no tiene, podría quedar a la espera que se desocupe una. Esta reservación va registrada con un numero, que se entrega a un garzón para que atienda específicamente esa orden, por lo cual una orden por ejemplo, puede llevar un numero de reservación y un numero de orden que ya viene foliado, además del numero del garzón. Entonces cuando yo tomo el pedido, voy donde el cliente y le muestro el menú. Cada plato del menú esta previamente codificado y valorizado. El cliente hace su selección y yo tomo el pedido en la comanda. En este pedido anoto los códigos de los platos que el cliente ha seleccionado del menú que después pasan a cargarse a su cuenta. Cada vez que el cliente solicita un extra, se genera una nueva comanda, asociada con el mismo numero de orden y el mismo numero de reserva. Al final, cuando el cliente cancela su cuenta, el manager se encarga de revisar cada comanda asociada a una misma orden y verifica los valores y pedidos. El los suma y genera la cuenta, con un código de autorización que es un correlativo que el maneja. Si la cuenta no tiene este correlativo de autorización no es valida. Asi se genera la cuenta, que es emitida por el manager en su modulo de gestión de pedido y es la que se entrega al cliente. El cliente toma esta orden y pasa por caja...

Cajero: escenario comportamiento de pago de cuenta

“... bueno, el cliente se presenta con su cuenta y yo lo que hago es tomarla y verificar contra el listado de cuentas pendientes por cancelar del modulo de gestión de cuentas. Entonces lo que hago es registrar la cancelación de la cuenta del cliente y asociarla a la cuenta correspondiente en el listado de cuentas pendientes, aquí pasa a un estado de “cancelada”. Cuando pasa a un estado de cancelada, lleva ya la información del numero de orden, el código del garzón, el código de reserva si lo tiene, el código de autorización del manager, la fecha, la hora y el monto que cancelo .

Cocinero: escenario preparación de platos

...bueno, lo que yo hago cuando me llega el pedido es que visualizo la orden y veo la prioridad que tiene, estas las ordeno en mi modulo de ejecución de ordenes. Este módulo me debería permitir, visualizar conforme a como van entrando las ordenes, ver las que debo ir preparando según si prioridad. Si una orden entra y tiene baja prioridad, entonces se derivan a una lista que toma otro cocinero secundario, si tiene una de alta prioridad la tomo yo y las preparo. Mi criterio aquí es tomar las que son de clientes frecuentes, todas las demás, pasan a una lista que ve el segundo cocinero. Entonces aquí

se prepara el plato y cuando esta listo, anoto en mi modulo que la orden pasa de “en proceso “a lista” - esa es toda mi interacción.

Desarrollar:

- diagrama de casos de uso
- diagrama de clase
- diagrama de secuencia (garzón)
- diagrama de colaboración (uno)
- diagrama de componentes (en paquetes)
- diagrama de estados (pedido)
- diagrama de actividad (cajero)
- diagrama de despliegue (según los supuestos de implementación, estos supuestos se deben describir y justificar)