

Documento de
PLANIFICACIÓN



Sistema de Administracion y Gestion de RESTaurantes



v[Número de versión]

ÍNDICE DE CONTENIDO

Apartado de control de versiones.....	3
[Encabezado1].....	4
[Encabezado2].....	4
[Encabezado3].....	4
Apéndice O.1.....	5



APARTADO DE CONTROL DE VERSIONES

- VO.1: Presentación inicial del documento.
 - Se ha añadido el objetivo del sistema y sus características.
 - Se ha añadido el apéndice O.x.
- **El control de versiones no funciona así (Hay que mirar las múltiples versiones del documento de planificación, en ellas se ve claramente)**
- **Las plantillas NO SE MODIFICAN (Ha cambiado el cuerpo de texto por Segoe Prints)**



OBJETIVOS:

Correcta, aunque esperaba una introducción que no fuera copiada del guión, algo más propio del grupo.

Se desea desarrollar una aplicación para el restaurante del hotel “Duerme Mucho”, para ello el sistema gestionara los pedidos de los clientes, a partir de ella los cocineros gestionaran las cartas del menú, los pedidos de los clientes y los pedidos a los proveedores con el sistema, también el metre gestionara los pedidos de las bebidas y la facturación.

Características del sistema:

Las plantillas no se modifican: Ha puesto tabulaciones para los encabezados y para todo el texto (Solo se tabula para las enumeraciones).

Gestión de pedidos de los clientes:

Cuando se realizan los pedidos se dividen en dos partes:

Habla sobre cómo representaremos los elementos en el sistema (Solo queremos que los explique de forma no funcional, como lo hizo el cliente).

- comidas: se pone en la cola de platos del cocinero.
- Bebidas: se pone en la cola de bebidas del bar.

Cada uno funciona de manera independiente y cuando esté preparado (plato o bebida) se comunica al camarero para servirlo.

Hay dos tipos de clientes para el restaurante:

1. clientes alojados en el hotel: realizan pedidos desde sus habitaciones mediante una pantalla táctil.

No debería contar una LISTA de características de los clientes alojados en el hotel, debería contarlo de forma no funcional.

- Características:

- el pedido en este caso aunque se divide en bebidas y comidas se sirve simultáneamente.

- El pago se puede realizar de tres maneras:

El cliente alojado en el hotel NO puede pagar en efectivo... ¿Dónde lo pone?

- efectivo.
- Tarjeta de crédito.
- Tarjeta del hotel.

2. Clientes que lleguen al restaurante: estos clientes realizan sus pedidos mediante una pantalla táctil que se encuentra en cada mesa.

→ Características:

- cuando lleguen los clientes si hay sitio libre se sientan, sino pueden esperar si quieren o irse, no hay reservas de tablas.
- Los clientes dispondrán de toda la información acerca de los platos y bebidas que se pueden servir en ese momento.
- El pago se realiza de dos maneras:
 - efectivo.
 - Tarjeta de crédito.

→ Nota: en el caso de lo los platos, cuando se realiza un pedido el cliente puede hacer modificaciones siempre y cuando el cocinero no ha empezado en prepararlo, en caso contrario no se podrá modificar ni anular.

Gestión de cartas:

Nuestro cocinero elabora la carta un vez cada seis meses, podrá realizar modificaciones puntuales entre ese periodo de 6 meses. Toda

modificación se hará con el restaurante cerrado, por tanto no existe riesgo de pedir un plato que esta siendo modificado. La carta esta dividida en distintas secciones:

- Entradas
- Carnes
- Pescado
- Bebidas
- Postres (añadida en la entrevista)

No se debe poner qué se dijo en la entrevista y qué no.

Estas secciones son fijas no se podrán añadir ni eliminar de la carta.

La elaboración de la carta consiste en:

- Definir platos con sus ingredientes, el gasto de elaboración(asociado a los ingredientes usados) y el precio del plato;
- Modificar platos ya existentes.:
 - A la hora de mostrar los platos al cliente, NO se mostraran platos de los cuales no se disponga algún ingrediente. Es posible eliminar algún ingrediente de un plato para un cliente, pero el precio no se modificará.

Gestión de ingredientes:

Cada ingrediente debe tener un mínimo, que cuando sea sobrepasado el cocinero lo añade a una lista para pedir al proveedor.

El cocinero modificara los ingredientes en los casos siguientes:

- ingredientes en mal estado: en este caso les elimina.
- Introduce nuevo ingrediente.

¿El último punto?

También los ingredientes se modifican cuando se preparan platos, la cantidad la fija el cocinero o bien automáticamente o bien manualmente.

Una vez se recibe un pedido, el cocinero introduce en la base de datos todos los productos del pedido con las cantidades correctas.

Esta última frase es inventada, no se hace esto, se notifica la llegada del pedido, el sistema suma las cantidades automáticamente.

Gestión de bebidas:

Las bebidas deben tener un mínimo, que cuando sea sobrepasado el Metre lo añade a una lista para pedir al proveedor.

El metre no añade nada a ninguna lista, lo hace el programa.

Una vez se recibe un pedido, el Metre introduce en la base de datos todos los productos del pedido con las cantidades correctas.

Esto tampoco es cierto, el mismo error que el anterior.

Gestión de facturas:

La facturación se puede dividir en dos formas:

- Si el cliente realiza la comanda en el restaurante deberá pagar al Metre en el mismo lugar.
- Si el cliente realiza la comanda desde la habitación, o bien

paga directamente al restaurante o bien pasaran la factura al hotel que posteriormente le cobrará al cliente.

No recuerdo que pudieran pagar directamente al hotel.

En la factura debe aparecer el logotipo del restaurante junto con los datos identificativos (nombre, dirección, teléfono, cif, etc...).

los precios son iguales para ambos tipos de clientes.

Gestión de pedidos a los proveedores:

Cuando La lista de productos a pedir esté preparada el Metre realiza el pedido a los proveedores, a la hora de entrega no habrá ningún tipo de problema como por ejemplo faltan productos etc... siempre los productos se entregan en bien estado y sin ningún tipo de error.

Estadísticas:

El sistema generara algunas estadísticas útiles para el restaurante:

1. estadísticas de facturación.
2. Platos mas vendidos o menos vendido.
3. Bebidos mas vendidas o menos vendidas.

APÉNDICE 0.1

- El apartado de estadísticas no se si lo tenéis en cuenta o no.

Este no es el uso del apéndice, hay suficientes versiones de documentos de planificación subidos como para tener que explicar esta parte.