# Descrizione in linguaggio naturale

Il progetto consiste nella realizzazione di un software per la gestione di un ristorante. Tale programma dovrà avere diverse funzionalità: gestione del servizio1, gestione del magazzino2, gestione del back-office3, gestione dei dati, visualizzazione eventuali limitazioni a causa delle norme contro l’espansione della pandemia da Covid-19.

## Gestione del servizio

Il software dovrà permettere la gestione delle prenotazioni4, dando l’opportunità di effettuarle, visualizzarle ed, eventualmente, cancellarle; nella prenotazione dovranno essere specificati in campi appositi il cognome, il numero di posti a sedere, l’orario e altre informazioni extra (come può essere ad esempio la presenza di uno o più bambini).

Dovrà anche esserci una funzionalità che permette di gestire le comande5, attraverso l’aggiunta/eliminazione di piatti6 a scelta dalla carta7 da parte del cliente; in seguito si potranno visualizzare tutte le ordinazioni di ogni tavolo.

Alla fine ci sarà la gestione del conto8 che sarà visualizzato in automatico nella sezione delle comande nel caso in cui si voglia fare un unico pagamento; nel caso in cui si voglia effettuare il pagamento alla romana9 o a conti separati, dovrà esserci una sezione nel programma che permetterà di effettuare questi calcoli.

## Gestione del magazzino

Il software permetterà la gestione del magazzino e di tutte le procedure di carico/scarico merce10: saranno memorizzate tutte le dosi di materie prime di ogni piatto e, automaticamente, verranno sottratte dalle scorte in magazzino a seconda degli ordini effettuati durante la giornata; nella stessa sezione di gestione del magazzino verrà data la possibilità di aumentare manualmente le quantità a seconda dei carichi di merce periodicamente effettuati dal ristorante. Ci sarà la possibilità di aggiungere un promemoria per ricordare al gestore le date di scadenza11 degli alimenti; inoltre il programma dovrà segnalare all’utilizzatore quando le scorte sono in esaurimento.

## Gestione di back-office e dati

Il software deve permettere la gestione del personale, formato da uno chef12, due commis di cucina13, due lavapiatti14, un maître15, tre camerieri16, un sommelier17, un economo18 e un cassiere19. Per ogni dipendente ci sarà una scheda con delle informazioni quali nome, cognome, età, stipendio, numero di telefono e ID20. Inoltre il programma dovrà permettere di visualizzare in ogni momento i guadagni21 e i costi fissi e variabili22.

Il gestionale dovrà anche tenere conto del numero dei piatti venduti per poi permettere di visualizzarne dati e statistiche riguardanti quelli più e meno ordinati.

## Gestione del ristorante nell’ambito del rispetto delle misure per il contenimento dell’emergenza epidemiologica

Il software dovrà avere una sezione che sarà utilizzata per restare informati sia sulle buone norme da seguire, sia per eventuali aggiornamenti sui nuovi decreti23: per far ciò ci sarà la possibilità di collegarsi con un click direttamente alla pagina del Governo per poter consultare qualsiasi cosa.

## Gestione del delivery24

Il programma dovrà avere una sezione di ordinazioni per l’asporto/domicilio24 separata da quella per il servizio a tavola e dovranno essere rivalutati i costi dell’azienda.

## Gestione di diete particolari o intolleranze

Il software dovrà mettere a disposizione del cliente al momento dell’ordinazione, alcuni menù25 adatti per particolari diete26 o intolleranze27: ci sarà un menù gluten-free… (altro da mettere). Dovrà esserci un magazzino apposta per questi tipi di piatti.

## Sicurezza

Per poter accedere al software si dovranno inserire un nome utente28 e una password29 che, all’inizio, saranno predefiniti, ma successivamente potranno essere cambiati (per poter cambiare le credenziali sarà necessario inserire la password precedente)