# 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 servizio, gestione del magazzino, gestione del back-office, 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 prenotazioni, 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 comande, attraverso l’aggiunta/eliminazione di piatti a scelta dal menù da parte del cliente; in seguito si potranno visualizzare tutte le ordinazioni di ogni tavolo.

Alla fine ci sarà la gestione del conto 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 romana 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 merce o materie prime: 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 materie prime periodicamente effettuati dal ristorante. Ci sarà la possibilità di aggiungere un promemoria per ricordare al gestore le date di scadenza 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 chef, due commis di cucina, due lavapiatti, un maître, tre camerieri, un sommelier, un economo e un cassiere. Per ogni dipendente ci sarà una scheda con delle informazioni quali nome, cognome, età, stipendio, numero di telefono e ID identificativo. Inoltre il programma dovrà permettere di visualizzare in ogni momento i guadagni e i costi fissi e variabili.

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.

## Sicurezza

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