# 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.

## Gestione del magazzino

Il software permetterà la gestione del magazzino e di tutte le procedure di carico/scarico merce9: verrà data la possibilità di aumentare/diminuire manualmente le quantità a seconda del consumo e/o dei carichi di merce periodicamente effettuati dal ristorante. Il programma dovrà segnalare, nel momento in cui si voglia inserire un piatto nella comanda, quando le scorte per tale piatto presenti in magazzino non sono sufficienti.

## Gestione di back-office e dati

Il software deve permettere la gestione del personale, formato da uno chef10, due commis di cucina11, due lavapiatti12, un maître13, tre camerieri14, un sommelier15, un economo16 e un cassiere17. Per ogni dipendente ci sarà una scheda con delle informazioni quali nome, cognome, età, stipendio, numero di telefono e ID18. Inoltre il programma dovrà permettere di visualizzare in ogni momento i guadagni19 e i costi fissi e variabili20.

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. Bisogna anche che il software tenga conto delle statistiche in riferimento al numero di prenotazioni da parte di ogni cliente in modo da avere una classifica dei clienti più presenti.

## 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 decreti21: per far ciò ci sarà la possibilità di collegarsi con un click direttamente alla pagina del Governo per poter consultare qualsiasi cosa.

## Gestione del delivery22

Il programma dovrà avere una sezione di ordinazioni per l’asporto/domicilio22 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 menù23 adatti per intolleranze24: ci sarà un menù gluten-free e uno lactose-free.

## Sicurezza

Per poter accedere al software si dovranno inserire un nome utente25 e una password26 che, all’inizio, saranno predefiniti, ma successivamente potranno essere cambiati (per poter cambiare le credenziali sarà necessario inserire la password precedente).