Sistema de Controle de Pedidos e Pratos

Menu and Order Control System

Abreviaturas propostas: SICOPEP, SICOPP, COPP, MOCS

2. Para que serve?

Para facilitar o pedido de alimentos em restaurantes e lanchonetes, assim como controlar os gastos e os ingredientes disponíveis.

1. O que é?

Um sistema formado pela junção de um controlador de estoque, um cardápio e um controlador de pedidos.

3. Como funcionaria?

O sistema contaria com uma tela para cada tipo de usuário ou até mesmo, tipos diferentes de visualizadores, sendo eles:

3.1. Cliente

3.2. Cozinha

3.3. Gerente/Dono

3.4. Garçom (opcional)