

ID	CASO DE USO
	FLUXO DE EVENTOS
	<p>Fluxo Principal</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O Atendente faz seu próprio cadastro 2. O Atendente faz o Cadastro do cliente 3. O Sistema exibe o Menu 4. O Cliente faz o pedido 5. O Cliente Personaliza o pedido 6. O Sistema Gera o Pedido 7. O Cliente escolhe o tipo de pagamento 8. O Sistema gera o cupom fiscal 9. O Atendente registra o modo de consumo 10. O Gerente controla o estoque 11. O Gerente controla o Caixa 12. O Gerente controla o Login 13. O Sistema registra os pedidos aplicando promoções 14. O Sistema processa o pagamento e verifica os cupons promocionais não utilizados 15. O Atendente envia o pedido para a cozinha 16. O Sistema exibe o pedido no painel 17. O Gerente faz o cadastro dos prazos dos produtos 18. O Sistema coloca um prazo de início do pedido 19. O Sistema exibe os pedidos em letras grandes no painel 20. O Sistema cria um prazo máximo de 2 min para ser feito o pedido 21. O Cozinheiro informa ao Atendente que o pedido foi feito <p>Fluxo Alternativo</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Escreva em um papel ou fichário as informações 2. Cadastro com nome e documento no papel 3. Utilize um cardápio físico 4. Em caso de falha no sistema, anote em uma comanda 5. Anote manualmente as observações 6. Escreva um número para cada pedido em um papel 7. Registre manualmente o pagamento 8. Anotação simples com as informações 9. Pergunte ao cliente o modo de consumo 10. Controle em um caderno ou planilha sem conexão com a internet 11. Controle manualmente em um caderno 12. Método de acesso offline 13. Calcule manualmente e aplique o desconto 14. Faça a validação manualmente 15. Em caso de falha no sistema, entregue a comanda feita em papel para casos de emergência 16. Chame verbalmente e fisicamente o cliente 17. Tabela física em papel 18. Anote o horário manualmente 19. Escreva em um caderno ou quadro 20. Cronômetro físico para essas situações 21. Atendente faz a averiguação da confirmação do pedido <p>Fluxo de Exceção</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilize um cadastro genérico

	<ul style="list-style-type: none"> 2. Atendimento todo sem intermediários sem uso de cadastro no sistema 3. Menu físico 4. Faça uma anotação física 5. Confirmação verbal ou corporal 6. Criação de pedido em comanda 7. Converse com o cliente sobre a possibilidade de outro método 8. Faça sem o desconto 9. Padrão de consumo no local 10. Análise uma planilha offline ou caderno 11. Anote tudo em um caderno 12. Solução física e manual 13. Atendente faz desconto manual para cliente 14. Faça manualmente pegando as informações e processando sem o uso específico do sistema 15. Pedido é levado a cozinha fisicamente 16. Fale o pedido em voz alta ou em sinais corporais 17. Utilize um padrão de prazo 18. Hora que foi recebido manualmente 19. Lista física 20. Controle pelo cronômetro 21. Atendente averigua a situação pessoalmente
	REQUISITOS FUNCIONAIS
	<p>RF 001 - O Atendente faz seu próprio cadastro no sistema do caixa do estabelecimento</p> <p>RF 002 - Exibir Menu</p> <p>RF 003 - Login do Cliente</p> <p>RF 004 – Cliente Fazer pedido</p> <p>RF 005 – Personalizar Pedido</p> <p>RF 006 – Gerar pedido com número do pedido, personalização e nome do cliente</p> <p>RF 007 – dinheiro, pix ou cartão</p> <p>RF 008 – Gerar cupom fiscal com detalhes do pedido</p> <p>RF 009 – Registrar modo de consumo: comer no local ou entrega</p> <p>RF 010 – Controle de estoque</p> <p>RF 011 – Controle de caixa</p> <p>RF 012 – Controle dos logins</p> <p>RF 013 – Registra todos os itens de pedido do cliente, aplicando promoções válidas quando possível.</p> <p>RF 014 – Processar Pagamento. Antes de processar verificar se algum cupom promocional não foi utilizado para os itens da compra</p> <p>RF 015 – Enviar pedido automaticamente para a cozinha assim que pagamento efetivado.</p> <p>RF 016 – Os pedidos devem ser exibidos no painel da cozinha na ordem que foram feitos, com detalhes da personalização e prazo estimado de preparo.</p> <p>RF 017 – Cadastro de produtos com prazo estimado de preparo e possibilidade de personalização.</p> <p>RF 018 – Informar Finalização do pedido ao caixa</p>
	REQUISITOS NÃO FUNCIONAIS
	RNF 001 – O sistema deve ser acessível para computadores medianos

	<p>RNF 002 – A lanchonete deve funcionar pelo turno da (manhã - tarde - noite - madrugada) pois chegam pessoas em todos os horários</p> <p>RF 003 – Contador de tempo (tolerável) para o início do preparo do pedido. Assim que o tempo esgotar, emitir um alerta no painel de pedidos a preparar.</p> <p>RF 004 – Exibir a lista dos pedidos a serem preparados em letras grandes, para facilitar a leitura de longa distância</p> <p>RF 005 – O tempo máximo para gerar o pedido é de 2 minutos.</p> <p>RNF 006 – O atendente deve atender em mais de um idioma com um deles sendo o Inglês (língua universal)</p>
--	--

Pietro Alves Pinto

Matheus Bressan Vila Nova

Rafael Felix de Maria

Miguel Brina dos Santos