

A Base de Dados que se pretende elaborar tem como objetivo suportar a gestão/funcionamento da cozinha de um restaurante, ou seja, setores como pedidos, funcionários que pertencem à cozinha, fornecedores, produtos e suas características.

Posto a BD deverá ter em atenção algumas cláusulas e capaz de armazenar algumas informações tais como:

- Informação acerca de todos os produtos, validade, quantidade e qual o seu fornecedor.
- Informação sobre os funcionários como nome, NIF, data de nascimento, Telefone(s), Morada.
- Capacidade das mesas.
- Relativamente deve ser possível consultar a data/hora, funcionário que o recolheu.
- Cada prato tem uma receita, ou seja, as receitas são um processo de preparação de vários produtos.
- Os produtos têm apenas um fornecedor, por norma cada setor alimentício terá um fornecedor.