



NOVA SCHOOL OF
SCIENCE & TECHNOLOGY

Interação Pessoa-Máquina

2024/2025

CrewCrocodile

Stage 4: Functional Prototype



Authors:

59241, José Romano
67476, Ricardo Bernardino
59158, Afonso Proença
59791, Duarte Terrível

Lab class Nº P4

Group Nº 30

Professora:

Teresa Romão

Month Nov, 2024

Access to the project

URL of the project:

Access here:

<https://drive.google.com/drive/folders/1bcTsOhF2hvx0WVagTthmKtq-UkfJn66E?usp=sharing>

website do grupo: <https://grupo30ipm.github.io/>

Startup Instructions:

To run locally, execute the front-end instructions:

From the project's root, click on the *README.md* file, and execute both commands presented in order (**npm install & npm run dev**).


The server is going to run in the <http://localhost:3000> address.

About the project and Scenarios

Briefing

( PT)

Muitas pessoas gostam de organizar as suas vidas através de registos, seja em diários, folhas de Excel ou aplicações como o Notion e o Obsidian. No entanto, para os proprietários de negócios — especialmente de restaurantes — encontrar uma solução que combine dashboards dinâmicos e informativos com uma gestão eficiente de equipas, tanto dentro como entre restaurantes, pode ser um verdadeiro desafio.

É por isso que criámos o  Crewcodile .

O Crewcodile é um software inovador desenvolvido para grandes cadeias de restaurantes. Oferece ferramentas avançadas para a gestão de equipas entre várias localizações, mapas e estatísticas interativos, edição de menus e muito mais — tudo integrado numa única plataforma simples e poderosa.

Scenários:

Scenario 1

Sofia, uma jovem gerente do restaurante MammaMia em Almada, sempre esteve atenta às preferências dos clientes e às tendências do mercado. Com uma paixão pela culinária e um espírito inovador, ela estava constantemente à procura de formas de melhorar a experiência dos clientes e aumentar a rentabilidade do restaurante.

Certa manhã, enquanto analisava as estatísticas, Sofia notou no prato que estava a destacar-se como o best seller do mês. Isso não a surpreendeu, pois os clientes frequentemente comentavam sobre a riqueza de sabores e a frescura dos ingredientes. No entanto, o que realmente chamou a atenção de Sofia foi o aumento nas vendas durante o último mês, sugerindo que o prato estava em alta e atraía novos clientes.

Com esta informação em mente, Sofia decidiu que era o momento ideal para aumentar o preço. Após algumas análises de mercado e comparações com restaurantes concorrentes, ela chegou à conclusão de que um aumento de um euro seria razoável, considerando a qualidade dos ingredientes e o prazer que o prato proporciona aos clientes.

Assim, depois de se ter reunido com os chefes do MammaMia, a Sofia recebeu autorização para alterar o preço do prato mais vendido no mês de Janeiro para +1 euro do que o preço que estava estabelecido!

Scenario 2

No restaurante MammaMia do Almada Fórum, a equipa estava a crescer e a procura por serviços de qualidade aumentava a cada dia.

Ana, a responsável pela gestão do restaurante, percebeu que a alta demanda estava a começar a afetar o atendimento, especialmente durante os horários de pico. Para garantir que os clientes continuassem a ter uma experiência excepcional, decidiu que era hora de adicionar um novo membro à equipa.

Ana começou a rever os currículos recebidos, buscando um perfil que se adequasse à cultura do restaurante. Após algumas entrevistas, ela encontrou Pedro Marques, um jovem entusiasta da gastronomia que já tinha alguma experiência como cozinheiro (Cook). Pedro demonstrou uma grande paixão pelo trabalho em equipa e uma vontade de aprender, o que fez Ana sentir que ele seria uma excelente adição.

Com a decisão tomada, Ana organizou uma reunião com a sua equipa para apresentar Pedro e discutir a sua integração no restaurante. Durante a reunião, ela falou sobre a importância de ter mais mãos na cozinha e no atendimento, especialmente em dias movimentados. A equipa ficou entusiasmada com a novidade e apoiou a entrada de Pedro, oferecendo-se para ajudá-lo durante o seu período de adaptação.

Após a reunião, e coletar os dados de Pedro Marques (email : p.marques@gmail.com) Ana fez a formalização da contratação de Pedro, na sua proficiência, como Cozinheiro (Cook), e agendou uma data para o seu primeiro dia de trabalho. No dia da integração, Ana deu-lhe as boas-vindas e apresentou-o a todos os colegas. Ela explicou os procedimentos do restaurante e as suas expectativas, garantindo que Pedro se sentisse confortável e acolhido.

À medida que os dias passavam, Pedro rapidamente se adaptou à nova função e tornou-se parte essencial da equipa. Ana ficou satisfeita ao ver que, com a nova contratação, a eficiência e a qualidade do serviço aumentaram. O restaurante não só conseguiu atender melhor os clientes, mas também criou um ambiente de trabalho mais harmonioso, onde todos se apoiavam mutuamente.

Scenario 3

Ricky L., um jovem recém-licenciado em Engenharia Informática, terminou a sua Licenciatura numa universidade em Lisboa. Durante os seus anos académicos, conciliou os estudos com um trabalho em part-time no restaurante MammaMia em Lisboa, onde desempenhou funções como lavador de pratos.

Após concluir a licenciatura, Ricky decidiu prosseguir com os seus estudos, candidatando-se ao Mestrado na prestigiada Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa (FCT-UNL), localizada na Caparica, em Almada. A escolha deste mestrado foi uma decisão estratégica, visto que as praias da Caparica permitem que o Ricky pratique o seu desporto favorito, o Surf, após as aulas deveras cansativas. Por felicidade de Ricky, este foi aceite no Mestrado, e procedeu assim a realocar-se para uma residência da Faculdade, passando a viver na Caparica.

Com a transição para a Caparica, para estudar na FCT, Ricky percebeu que continuar a trabalhar no MammaMia em Lisboa seria inconveniente, devido à distância e ao tempo que gastaria no trajeto entre Almada e Lisboa. A gestão do tempo é um fator crítico, uma vez que Ricky teria de equilibrar as exigências académicas do mestrado com o trabalho em part-time.

Assim, para otimizar a sua rotina e garantir uma maior proximidade ao novo local de estudos, Ricky decidiu solicitar uma transferência para o restaurante MammaMia da Praça de Almada. Tendo sido aprovada esta mudança, a sua logística diária será muito mais facilitada, permitindo-lhe estar mais perto da faculdade e, ao mesmo tempo, manter o seu emprego.