



NOVA SCHOOL OF
SCIENCE & TECHNOLOGY

Interação Pessoa-Máquina

2024/2025

CrewCrocodile

Stage 3: Scenarios and Paper Prototyping



Authors:

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

Lab class N° P4


Group N° 30

Professora:

Teresa Romão


Month Oct, 2024

Paper prototype:




Crewcodile

Don't have an account? Create one [here](#)



Register in Crewcodile

Already have an account? [login here](#)



Dashboard

Manage Staff

Restaurant Menu

Statistics

Dashboard

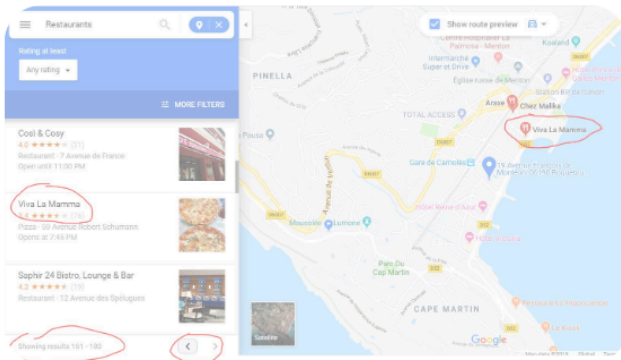
Staff Members
25

Restaurant Reservations

Today


this week:

this month:



Locations:

- ALMD - Almada, Setúbal
- LIS - Lisboa, Lisboa



Dashboard





Manage Staff

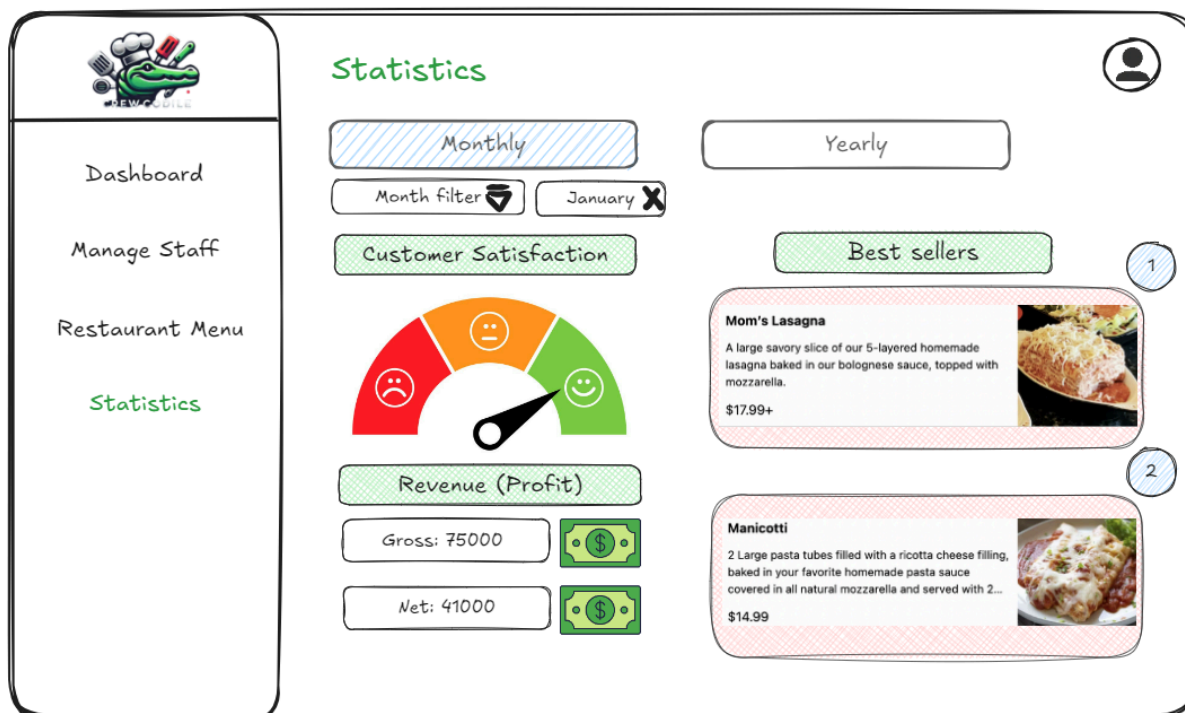
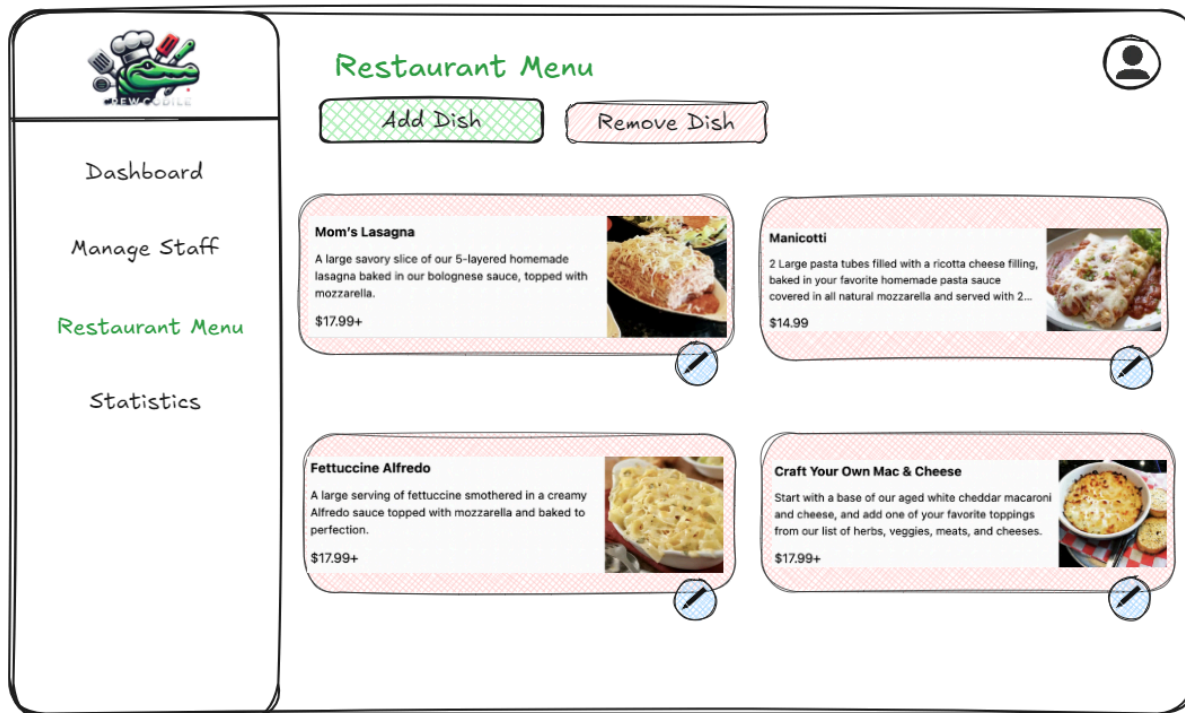
Restaurant Menu

Statistics

Manage Staff

Add Staff Member

ID	Name	Branch ID	Job	
01	Ricky L.	LIS - 2	Dish Washer	
02	Duarte Terrible	LIS - 1	Master Chef	
03	Romans	LIS - 1	Reception	
04	Afonso Proz	ALMD - 2	Sous Chef	



Briefing:

Crewcodile é um software desenhado para grandes cadeias de restaurantes devido às suas capacidades de gestão do staff em todos os restaurantes, mapas e estatísticas interactivos, possibilidade de editar o menu do restaurante e outras funcionalidades. Tudo isto numa só aplicação”.

Cenários

Cenário 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 de modo a que este custe mais um euro do que custava.

Cenário 2

No restaurante **MammaMia** do Pragal, em Almada, 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 assistente de chefe. 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 (Morada: Travessa Pombalina 6A, SSN: 169421785, NºTelefone: 912277) Ana fez a formalização da contratação de Pedro, na sua proficiência, como Assistant Chef, 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.

A entrada de Pedro na equipa não apenas melhorou a operação do MammaMia, mas também trouxe uma nova energia e entusiasmo, que contagiou todos ao seu redor. Ana sabia que tinha tomado a decisão certa ao adicionar um novo membro à equipa, garantindo que o restaurante continuasse a oferecer um serviço de excelência aos seus clientes.

Cenário 3

Ricky, 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.

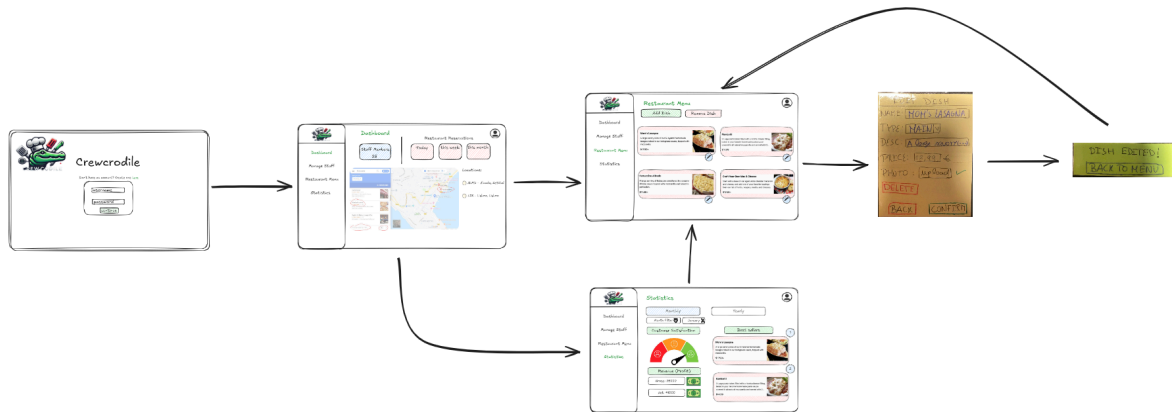
Após concluir a licenciatura, Ricky decidiu prosseguir com os seus estudos, candidatando-se ao Mestrado na prestigiada Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa (FCT-UNL), localizada na Caparica, em Almada. A escolha deste mestrado foi uma decisão estratégica, visto que as praias 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 Caparica, em Almada. Esta mudança facilitaria a sua logística diária, permitindo-lhe estar mais perto da faculdade e, ao mesmo tempo, manter o seu emprego. Ricky reuniu-se com o seu gerente em Lisboa, explicou a sua nova situação e formalizou o pedido de realocação, que foi rapidamente aprovado pela administração, tendo em conta o bom desempenho que sempre demonstrou na empresa.

Story Boards

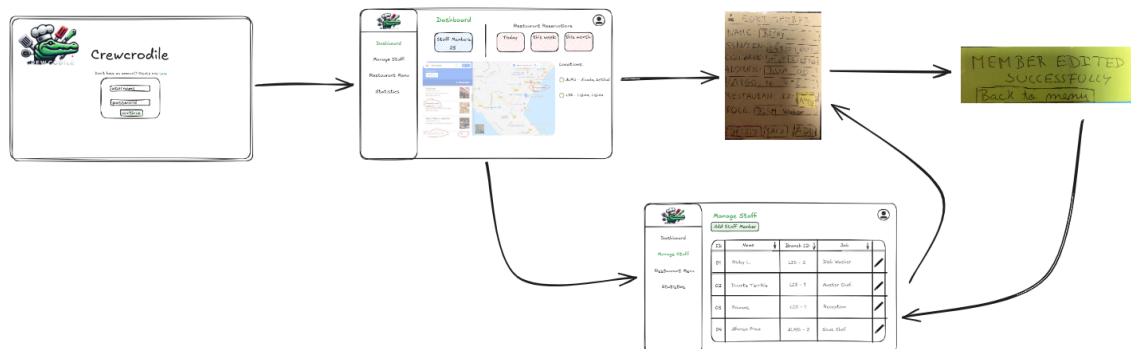
Alterar o preço do prato mais vendido (+1,00€):



Adicionar um novo Staff:



Alterar o restaurant branch de um empregado para outra localização:



Observações

- No terceiro cenário, quando se está a fazer uma alteração num empregado, o botão para avançar diz “ADD” em vez de “EDIT”.
- No primeiro cenário, o 4º parágrafo é desnecessário.
- No Pop-up “Dish Edited”, mudar de “Back to menu” para “Back”.
- Alterar o nome Ricky para Ricardo.
- Na generalidade, os cenários estavam muito extensos.
- Adicionar uma feature para filtrar/pesquisar pessoas.
- A aba “Restaurant Menu”, pode induzir o utilizador em erro para só aparecer o cardápio
- Desenvolver a parte do mapa