



FACULDADE DE  
CIÊNCIAS E TECNOLOGIA  
UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA

**Interacção Pessoa-Máquina  
2016/2017**

# Cardápio Interactivo

Stage 2: User and task analysis

**Realizado por:**

João Casanova nº42186  
Marília Correia nº46388  
Pedro Casanova nº 41633

**Aula prática nº 4**

**Professor:**  
Teresa Romão

Setembro 30, 2016

# Problema

Devido à grande competitividade existente nas empresas, é de fundamental importância que estas tenham um sistema capaz de auxiliar as tomadas de decisão e agilizar os processos gerenciais e administrativos.

O problema que pretendemos resolver, prende-se com a pouca flexibilidade dos cardápios em papel, bem como a necessidade de otimizar o processo de pedidos num restaurante.

Actualmente, começa a ser comum bares e restaurantes de grande porte utilizarem tablet como forma de cardápio interativo. A automação em restaurantes através de um cardápio digital torna-se importante por diversos fatores, como o atendimento diferenciado que é prestado ao cliente e maior agilidade do mesmo.

## Análise dos utilizadores

Em termos de potenciais utilizadores da nossa solução, dividimos os mesmos em três categorias:

**Gerente** - Gerencia os conteúdos publicados no cardápio, podendo adicionar e remover conteúdos, modificar preços, adicionar ofertas e promoções, etc. Pode também customizar os cardápios, criando grupos, ou até potencialmente adicionando publicidade aos mesmos...

**Cliente** - O cliente de um dos restaurantes, poderá utilizar o cardápio interativo para consulta da oferta e dos preços, mas também para registar pedidos.

**Staff de cozinha** - O staff de cozinha terá de ter acesso aos pedidos feitos pelo cliente, e pode dar seguimento dos mesmos (indicar se já começaram a ser preparados, se estão prestes a ser entregues, etc). Poderá também, idealmente, marcar certos produtos no cardápio como indisponíveis, no caso de haver uma falta de ingredientes para os mesmos.

# Tarefas

## Elaboração de um pedido

**Objectivo:** O cliente, após consulta do cardápio, coloca um pedido.

**Pré condições:** O cardápio já foi configurado pelo gerente.

**Sub tarefas:**

- 1 - Visualização e navegação do cardápio.
- 2 - Seleção de um produto.
- 3 - Definição da quantidade.
- 4 - Adicionar quantidade e produto ao pedido.
- 5 - Realizar passos 1 a 4 para outros produtos pretendidos.
- 6 - Verificar o pedido feito, remover algo se necessário.
- 7 - Adicionar comentários adicionais, se necessário.
- 8 - Confirmar pedido.

**Excepções:** O cliente não encontra o produto pretendido...

## Adição de um produto ao cardápio

**Objectivo:** O gerente adiciona um produto ao seu cardápio.

**Pré condições:** O gerente fez o seu login na aplicação de configuração.

**Sub tarefas:**

- 1 - Navegação para o ecrã dos produtos.
- 2 - Adição de um produto.
- 3 - Modificação do preço.
- 4 - Modificação da disponibilidade.
- 5 - Modificação da descrição e imagem.
- 6 - Designação do menu e sub menu do produto.
- 7 - Confirmar e salvar alterações.

**Excepções:** Já existe um produto com esse nome; algum dos campos necessários foi deixado vazio (preço ou nome do produto...).

## Seguimento dos pedidos

**Objectivo:** O staff de cozinha, depois de receber um pedido, dá seguimento ao mesmo.

**Pré condições:** O staff de cozinha fez o seu login, o cliente fez um pedido.

**Sub tarefas:**

- 1 - Navegação para o ecrã dos pedidos.
- 2 - Escolha de um pedido para ver os detalhes.
- 3 - Modificação do estado do pedido para “Em elaboração”.
- 4 - Quando o pedido estiver pronto, modificação do estado do pedido para “Em entrega”.
- 5 - Quando o pedido for entregue, modificação do estado para “Entregue” - o pedido desaparece então da lista de pedidos pendentes.

**Excepções:** Falta de ingredientes para elaboração de algum dos pedidos - requer intervenção directa com o cliente e modificação do pedido manualmente.

# Cenários

## **Elaboração de um pedido.**

Um cliente chega ao restaurante, e utiliza o tablet para navegar o cardápio e efectuar o seu pedido. Resolve pedir uma dose do prato do dia, acompanhado por um copo do vinho da casa.

## **Seguimento de um pedido**

O pessoal da cozinha visualiza o pedido enviado pelo cliente através do sistema. Depois de se certificar que tem os ingredientes para elaborar o pedido, informa o sistema de que vai começar a confeccionar o pedido. Depois de confeccionado, informa o sistema do mesmo. O empregado de mesa entrega o pedido e marca o pedido como entregue.

## **Gerir cardápio**

O gerente é informado que o stock de pescada acabou, e tem então de entrar no sistema para modificar o cardápio, marcando todos os pratos com pescada como indisponíveis.