## MODELO DE HISTÓRIA DE USUÁRIO ÁGIL

ID DE HISTÓRIA DO USUÁRIO	Como um <tipo de="" usuário=""></tipo>	Quero <pre>cpromisso de tarefas&gt;</pre>	para que eu possa <alafeito algum="" objetivo=""></alafeito>	Notas complementares
1	Gerente da marmitaria	Cadastrar os pedidos dos meus clientes/empresas	ter maior facilidade e controle ao gerenciar o faturamento do meu negócios	Ellen falou que há uma diferenciação entre pedidos para clientes físicos e para empresas.
2	Gerente da marmitaria	Deletar pedidos que não fazem sentido estarem cadastrados	uma visão mais clara de quais pedidos realmente foram feitos	
3	Gerente da marmitaria	Editar informações de um pedido cadastrado	Para que os detalhes do pedido fiquem associados ao mesmo de forma correta.	
4	Gerente da marmitaria	Aplicar descontos em determinados pedidos	ter facilidade ao calcular preço automaticamente de acordo com a promoção	Ellen falou que há alguns casos que o cliente recebe desconto, normalmente da taxa de entrega, por diferentes motivos como a recorrência de pedidos
5	Gerente da marmitaria	Ver o histórico de pedidos feitos em datas específicas	poder analisar dados de datas passadas, obtendo maior controle sobre informações já ocorridas e conseguir sanar dúvidas pontuais e melhorar o planejamento futuro.	
6	Gerente da marmitaria	Cadastrar um cardápio semanal	visão mais clara do que deve ser feito na semana para ajudar a realizar os pedidos.	
7	Gerente da marmitaria	Excluir o cardápio semanal	limpar uma ou todas refeições dos dias escolhidos.	
8	Gerente da marmitaria	Editar o meu cardápio semanal	mudar refeição de um dia escolhido.	
9	Gerente da marmitaria	Personalizar os valores dos meus itens do cardápio para cada empresa	facilidade no momento de realizar a confirmação dos pedidos, já que empresas/clientes pode ter preços cobrados diferentes dependendo do acordo.	
10	Gerente da marmitaria	Emitir recibos digitais para os meus clientes/empresa	disponibilizar esse recibos para clientes/empresas que solicitam de maneira facil.	
11	Gerente da marmitaria	Emitir planilhas dos pedidos das empresas	disponibilizar outra forma de visualização dos pedidos para clientes/empresas	
12	Gerente da marmitaria	Registrar os pagamentos feitos	mudar saldo do cliente/empresa de acordo com o pagamento realizado	
13	Gerente da marmitaria	Ver relatórios sobre os meus ganhos e despesas	tenha uma visão sobre meu ganhos com as vendas e despesas geradas	
14	Gerente da marmitaria	Registrar as minhas despesas feitas	registrar despesas que foram feitas	
15	Gerente da marmitaria	Ver os pedidos que mais saem	ter noção quais são os pedidos que estão saindo em grande volume	
15	Gerente da marmitaria	Gerar relatórios de receitas e despesas por empresa	Possa analisar individualmente o desempenho financeiro e os custos associados a cada cliente.	
16	Gerente da marmitaria	Cadastrar clientes/empresas	fique mais facil lançar pedidos para cada cliente/empresa	
17	Gerente da marmitaria	Editar os dados dos meus clientes/empresas	Deixar mais coerente as informações atuais dos clientes.	
18	Gerente da marmitaria	Excluir clientes/empresas que não fazem mais parte da minha clientela	Tornar o fluxo mais limpo e simples, facilitando o processo.	
19	Gerente da marmitaria	Criar uma conta na plataforma	Acessar as funcionalidades disponíveis na plataforma	
20	Gerente da marmitaria	Fazer login na minha conta da plataforma	Acessar as funcionalidades da plataforma com os meus dados já feitos anteriormente	
21	Gerente da marmitaria	Editar os meus dados de login na plataforma	Deixar os dados de acesso mais lógicos para mim.	
22	Gerente da marmitaria	Mudar a minha senha da plataforma	Tornar a minha senha mais segura	
23	Gerente da marmitaria	Cadastrar produtos no sistema	Os produtos estejam disponíveis na tela de pedidos e facilitem o processo de venda.	
24	Gerente da marmitaria	Excluir produtos cadastrados	o sistema contenha apenas os produtos realmente disponíveis para pedidos.	
25	Gerente da marmitaria	Editar informações dos produtos cadastrados	os dados dos produtos estejam sempre atualizados e corretos.	
26	Gerente da marmitaria	Aplicar descontos diretamente nos produtos	os preços reflitam promoções ou condições especiais.	
27	Gerente da marmitaria	Associar produtos às categorias	o cardápio esteja mais organizado e facilite a busca durante o cadastro de pedidos.	