**DOMAIN DRIVEN DESIGN - DDD**

**DOMÍNIO:**

Abrange atividades de gestão e de operação do estabelecimento, como gerenciamento de estoque, preparação de alimentos, atendimento ao cliente, pedidos e pagamentos, entre outros. O domínio envolve processos específicos e conhecimentos relacionados à culinária, serviços de alimentação e experiência do cliente nesse contexto.

**SUBDOMÍNIO PRINCIPAL:**

Possui um conjunto coeso de conceitos, regras e processos. Possui a própria lógica e responsabilidades dentro do contexto maior do negócio, representa parte fundamental e possui alto nível de complexidade e importância para o sucesso do negócio.

1. "Gestão de Pedidos": envolve todos os processos relacionados à tomada de pedidos dos clientes e o acompanhamento do status dos pedidos. Inclui funcionalidades para registrar, processar e monitorar os pedidos dos clientes.
2. "Gestão de Clientes": envolve funcionalidades relacionadas ao cadastro de clientes, histórico de pedidos, preferências e informações relevantes para oferecer um atendimento personalizado. Inclui a capacidade de registrar e acessar informações sobre os clientes, bem como gerenciar suas interações e necessidades. E pode envolver as interações diretas com os clientes, como reservas, recepção, tratamento de reclamações e feedbacks.
3. "Gestão de Cardápio": abrange funcionalidades de criação, atualização e exibição do cardápio de opções disponíveis aos clientes. Inclui a capacidade de cadastrar pratos, bebidas e outras opções, definir preços, descrições e informações relevantes, além de permitir a atualização do cardápio de acordo com necessidades sazonais ou etc.
4. "Gestão de Estoque": trata processos de controle e de gerenciamento dos ingredientes, mantendo o estoque abastecido, registrando as entradas e saídas de itens, calculando as necessidades de reposição e evitando a falta de ingredientes essenciais para o funcionamento. Inclui rastrear e monitorar os níveis de estoque e gerar alertas de reposição, entre outros.

**SUBDOMÍNIO GENÉRICO:**

Abrange funcionalidades e processos comuns aos estabelecimentos do mesmo tipo, independentemente de suas características específicas. E possui lógica complexa e não agrega vantagem estratégica para o negócio. Além disso, ele pode ser terceirizado.

1. "Gestão Financeira": Trata das atividades financeiras e contábeis do restaurante, como controle de despesas, faturamento, pagamentos a fornecedores, controle de fluxo de caixa, análise financeira e elaboração de relatórios financeiros.
2. "Gestão de Recursos Humanos": Lida com todas as atividades relacionadas à gestão dos recursos humanos do restaurante, como contratação de funcionários, gerenciamento de escalas de trabalho, controle de ponto, treinamentos e desenvolvimento de equipes, gerenciamento de benefícios e folha de pagamento.
3. “Gestão de Marketing”: envolve o planejamento, implementação, coordenação e controle das atividades relacionadas à promoção e comercialização de produtos, serviços ou marcas de uma empresa. É responsável por criar estratégias e táticas de marketing que visam atrair, conquistar e manter clientes, promovendo o crescimento e o sucesso da organização.

**SUBDOMÍNIO DE SUPORTE:**

Abrange funcionalidades e processos de suporte ao funcionamento do estabelecimento, mas não estão diretamente relacionados às operações principais do negócio. E possui lógica simples e não agrega vantagem estratégica para o negócio. Por exemplo: Cruds.

1. “Gestão de Preparação ou de Cozinha”: envolve a coordenação de tempos de preração dos alimentos e a comunicação entre a cozinha e o atendimento, entre outros.
2. "Gestão de Infraestrutura": envolve gestão e manutenção da infraestrutura física, incluindo prédio, equipamentos, mobiliário, sistemas de refrigeração, sistemas elétricos, sistemas de segurança e outros aspectos relacionados à infraestrutura física.
3. "Gestão de TI": engloba atividades relacionadas à gestão da infraestrutura tecnológica, como suporte de hardware e software, segurança de dados, desenvolvimento e manutenção de sistemas internos, integração de sistemas, entre outros.

**DICIONÁRIO** (Linguagem Ubíqua)

**Atores**

- Cliente: Um cliente é uma pessoa ou entidade que utiliza ou adquire produtos, serviços ou experiências de uma empresa ou provedor. No contexto de negócios, o termo "cliente" refere-se a alguém que compra ou utiliza os produtos ou serviços oferecidos por uma empresa em troca de pagamento.

- Garçon: Um garçon é um profissional que trabalha em restaurantes, bares, hotéis e outros estabelecimentos de alimentação e bebidas. Sua principal função é atender e servir os clientes, proporcionando uma experiência agradável durante sua refeição.

- Caixa: É a junção do operador de caixa e uma caixa registradora, que é um dispositivo eletrônico usado em estabelecimentos comerciais para processar e registrar transações financeiras, como pagamentos de clientes por produtos ou serviços. E é uma das partes centrais em uma lanchonete, pois recebe pedidos, libera ordens de ação e finaliza contas.

- Chef de Cozinha: Um chef de cozinha é um profissional altamente qualificado e experiente responsável pela direção e supervisão das atividades em uma cozinha. Ele é o líder da equipe de cozinha e desempenha um papel fundamental na criação de pratos, no controle de qualidade e na gestão operacional da cozinha de um restaurante, hotel, cruzeiro, ou em outros estabelecimentos gastronômicos.

- Cozinheiro: Um cozinheiro, também conhecido como cozinheiro de linha, é um profissional de cozinha responsável pela preparação dos alimentos e execução das tarefas culinárias dentro de uma equipe de cozinha. Embora um cozinheiro possa ter habilidades e responsabilidades específicas em uma estação de trabalho ou seção da cozinha, ele trabalha sob a supervisão de um chef de cozinha.

**Objetos de Trabalho**

\* Físicos:

- Mesa: Uma mesa é um móvel com uma superfície plana e horizontal, geralmente apoiada em pernas ou suportes, projetado para permitir que as pessoas coloquem objetos sobre ela. É um item comumente utilizado em casas, escritórios, escolas, restaurantes e vários outros ambientes.

- Cardápio: Um cardápio é uma lista ou um documento que apresenta os pratos, alimentos, bebidas e opções disponíveis para os clientes em um restaurante, café, bar, lanchonete ou qualquer outro estabelecimento de alimentação. O cardápio é uma ferramenta essencial para informar os clientes sobre as opções de refeição disponíveis e ajudá-los a fazer suas escolhas.

- Pedido: Um pedido em uma lanchonete é a solicitação feita por um cliente para a compra de alimentos, bebidas ou outros itens disponíveis no menu da lanchonete. Quando um cliente decide o que deseja consumir, ele faz um pedido ao atendente ou garçom, indicando os itens específicos que gostaria de adquirir.

- Livro de Estoque: Um livro de estoque, também conhecido como livro de controle de estoque ou livro de inventário, é um documento usado para registrar e controlar as quantidades de produtos, materiais ou mercadorias disponíveis em um determinado momento em um estabelecimento comercial, como um restaurante, lanchonete, loja ou armazém.

- Calculadora: Uma calculadora é um dispositivo eletrônico ou um programa de computador projetado para realizar cálculos matemáticos de maneira rápida e precisa. Ela é uma ferramenta amplamente utilizada em diversos campos, como matemática, ciência, engenharia, finanças e muitos outros, onde operações numéricas são necessárias.

- Livro Caixa: Um livro caixa é um registro contábil usado para acompanhar as transações financeiras de uma empresa ou de uma pessoa física de forma manual ou eletrônica. Ele é chamado de "livro caixa" porque historicamente era um livro físico onde as entradas e saídas de dinheiro eram registradas.

- Pedido Faturado: Um pedido faturado é um termo usado na área de vendas e comércio para se referir a um pedido que foi processado e teve um faturamento emitido. Isso significa que o pedido foi concluído, os produtos ou serviços foram entregues ou fornecidos ao cliente, e um documento oficial de faturamento foi gerado. Quando um pedido é faturado, significa que a transação comercial foi concluída com sucesso e a empresa emitiu uma fatura para o cliente, indicando o valor a ser pago pelos produtos ou serviços adquiridos. A fatura é um documento legalmente válido e serve como uma solicitação de pagamento ao cliente.

- Plano de Pratos: é um plano de produção de refeições. O Chef de Cozinha monta uma lista de pratos, que contém o tempo de cozimento de cada prato e diz em qual ordem cada prato deve ser produzido para serem concluídos juntos. E, dessa forma, entregues todos quentes ao cliente.

- Livro de Receitas: é um documento ou publicação que contém instruções detalhadas sobre como preparar uma variedade de pratos e bebidas. Ele é usado como referência para cozinhar e pode abranger uma ampla gama de culinárias, tipos de alimentos e técnicas de preparo.

- Estoque: refere-se ao conjunto de mercadorias, produtos ou materiais mantidos em armazenamento para atender à demanda dos clientes e garantir o suprimento contínuo das operações comerciais. É um recurso importante para a maioria dos negócios, independentemente do setor ou da natureza da atividade.

- Fogão: Um fogão é um eletrodoméstico utilizado para cozinhar alimentos através da aplicação direta de calor. É um item essencial em cozinhas residenciais, comerciais e industriais. O fogão consiste em uma superfície plana, geralmente feita de metal, que suporta panelas, frigideiras e outros utensílios de cozinha. Ele é equipado com uma ou mais fontes de calor, como queimadores a gás, resistências elétricas ou placas de indução.

- Prato: É uma apresentação da refeição que é preparada na cozinha e servida ao cliente. Um prato em um restaurante pode ser composto por uma variedade de alimentos, incluindo uma proteína (como carne, frango, peixe, tofu), carboidratos (como arroz, macarrão, batatas), vegetais, molhos e outros acompanhamentos. Cada prato pode ter uma combinação única de ingredientes e ser preparado de acordo com uma receita específica.

- Bebida: Uma bebida é uma substância líquida consumida para satisfazer a sede, como parte de uma refeição ou para desfrutar de seu sabor. As bebidas podem variar amplamente em termos de ingredientes, composição e propósito.

- Pedido Pronto e Faturado: refere-se a um pedido de produtos ou serviços que já foi concluído e está pronto para ser entregue ao cliente e pelo qual foi emitida uma fatura ou conta para o cliente. Essa é a etapa final do processo de atendimento de um pedido em um estabelecimento comercial.

- Pagamento: Pagamento é o ato ou processo de remunerar ou liquidar uma dívida, geralmente em troca de bens, serviços ou obrigações. É a transferência de valor monetário de uma parte para outra como forma de quitar uma transação comercial ou financeira.

- Nota Fiscal e Troco: é um documento fiscal emitido após a realização de uma venda de bens ou prestação de serviços. É utilizada para registrar a transação, identificar as partes envolvidas, descrever os itens ou serviços adquiridos, e fornecer informações relevantes para fins fiscais e contábeis. E o troco é o valor em dinheiro que é devolvido ao cliente quando ele paga por um produto ou serviço com uma quantia maior do que o valor total da compra.

\* Interações:

- Pedido Falado: refere-se à forma como o cliente faz o pedido de sua refeição ou itens do cardápio através da comunicação oral, geralmente diretamente ao atendente no balcão ou ao garçom que está atendendo as mesas.

- Dar o Passe: Quando os cozinheiros finalizam a preparação de uma refeição e ela está pronta para ser servida, eles geralmente utilizam o termo "Passar" ou "Dar o passe" para comunicar que o prato está pronto. Essa comunicação é feita para informar ao expedidor ou ao responsável pela montagem dos pratos que a refeição está pronta para ser encaminhada aos clientes.

- Campainha de Garçon: é um dispositivo utilizado em restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos de serviços de alimentação para chamar a assistência de um garçom de forma rápida e conveniente. É uma forma de comunicação, proporcionando um meio fácil de chamar a atenção dos garçons quando necessário.