**Câu hỏi phỏng vấn về Quản lý nguyên liệu cho quán Café: Nhóm 48K211.10**

Yêu cầu chức năng:

* Quy trình hiện tại của quán trong việc quản lý nguyên liệu như thế nào?
* Theo anh/chị, những vấn đề chính mà quán gặp phải trong việc quản lý nguyên liệu hiện tại là gì?
* Anh/chị làm thế nào để đảm bảo rằng nguyên liệu luôn sẵn có và không bị lãng phí?
* Anh/chị có thể chia sẻ những sai sót, rủi ro thường gặp trong việc xuất nhập kho thủ công của nhân viên?
* Theo anh/chị, nguyên nhân dẫn đến những sai sót, rủi ro này là gì?
* Anh/chị đã áp dụng những giải pháp nào để khắc phục những sai sót, rủi ro này?
* Theo anh/chị, hệ thống quản lý nguyên liệu có thể hỗ trợ gì trong việc khắc phục những sai sót, rủi ro này?
* Anh/chị thường sử dụng những phương pháp nào để kiểm soát số lượng, thành phần, nguyên liệu mỗi ngày?
* Những phương pháp này có hiệu quả như thế nào?
* Anh/chị mong muốn hệ thống quản lý nguyên liệu cung cấp những báo cáo nào để hỗ trợ việc kiểm soát số lượng, thành phần, nguyên liệu mỗi ngày?
* Anh/chị muốn báo cáo được hiển thị dưới dạng nào để dễ dàng theo dõi và sử dụng?
* Anh/chị mong muốn hệ thống quản lý nguyên liệu có những tính năng nào để hỗ trợ khách hàng tốt hơn?

Yêu cầu phi chức năng

* Anh/chị mong muốn hệ thống trong tương lai sẽ vận hành ntn?Anh chị muốn đề xuất signature gì cho quán không?
* Mình muốn phần mềm lấy tone màu chủ đạo là gì?
* Độ tuổi khách hàng thường xuyên của quán nằm trong khoảng bao nhiêu?
* Anh/chị có muốn take note cho từng nhân viên theo ca làm không?

***b/ Hiệu năng:***

* Mất bao lâu để anh/chị kiểm tra hàng/lần?
* Anh/chị mong muốn hệ thống được sử dụng với tốc độ ntn? Mất bao nhiêu thời gian để có kết quả?

  c/ **Bảo mật**:

* Ai là người chịu trách nhiệm quản lí nguyên liệu?
* Quán cafe bên mình hiện tại có những quy định nào về quản lí nguyên liệu không?
* Anh chị có quy định gì về việc sử dung nguyên liệu 1 cách hiệu quả và tiết kiệm?
* Quy trình kiểm tra chất lượng của anh/chị như thế nào?
* Anh/chị xử lí như nào khi phát hiện nguyên liệu không đảm bảo chất lượng?
* Theo anh/chị yếu tố nào là quan trọng nhất trong việc quản lí nguyên liệu hiệu quả?

***d/ Văn hóa và các chính sách:***

* Nhân viên được đào tạo như thế nào về các chính sách quản lí nguyên liệu của quán?
* Anh/chi có khuyến khích nhân viên báo cáo về các vấn đề liên quan đến nguyên liệu khônh?