

ANEXO 4

Caso de uso	Tomar pedido	
Descripción	El mesero registra la solicitud del cliente.	
Precondición	El cliente debe haber solicitado atención al mesero.	
Secuencia normal	Paso	
	1	El mesero se acerca a la mesa.
	2	El cliente realiza su pedido.
	3	El mesero anota el pedido
	4	El mesero envía a la cocina el pedido.
	5	El mesero espera la orden para ser entregada.
Postcondición	El pedido queda registrado en papel para ser entregado a la cocina.	
Excepción	Acción	
	1	El cliente aún no ha decidido y el mesero regresa más tarde.
	2	El cliente pide un plato no disponible, el mesero informa y ofrece alternativas.

Caso de uso	Entregar orden a la cocina	
Descripción	El mesero envía la orden registrada a la cocina para su preparación.	
Precondición	Pedido escrito y verificado con el cliente.	
Secuencia normal	Paso	
	1	El mesero va a la cocina con el pedido por escrito.
	2	Indica si el pedido requiere prioridad
	3	Entrega del pedido en la ventanilla
	4	El mesero aclara observaciones
	5	El cocinero confirma el recibido
Postcondición	La cocina posee el papel donde está el pedido	
Excepción	Acción	
	1	Papel con letra inentendible
	2	Se perdió el papel

Caso de uso	Recibir el pedido
Descripción	El cocinero recibe el papel

Precondición	El papel fue entregado a la cocina	
Secuencia normal	Paso	
	1	El cocinero lee el papel con la orden escrita
	2	El cocinero verifica que haya disponibilidad de ingredientes
	3	El cocinero define orden y tiempo de preparación
	4	El cocinero ultima detalles del pedido
	5	El cocinero informa al mesero si hay algún ajuste
Postcondición	Pedido planificado para iniciar preparación o emplatado	
Excepción	Acción	
	1	Falta de ingredientes
	2	Aclaraciones por papel ilegible

Caso de uso	Preparar orden	
Descripción	El cocinero elabora los platillos y bebidas solicitados	
Precondición	Orden validada y materiales disponibles	
Secuencia normal	Paso	
	1	El cocinero reúne ingredientes y utensilios
	2	El cocinero prepara según receta y notas de la orden
	3	El cocinero controla tiempos de cocción
	4	El cocinero emplata y verifica presentación y temperatura
	5	El cocinero avisa al mesero que el pedido está listo
Postcondición		
Excepción	Acción	
	1	Platillo en malas condiciones
	2	El pedido entregado es incorrecto

Caso de uso	Entregar pedido al cliente	
Descripción	El mesero lleva los platos desde la cocina a la mesa correcta	
Precondición	La cocina marcó el pedido como listo	
Secuencia	Paso	
	1	El mesero recoge los platos en la cocina
	2	El mesero verifica que la mesa a la que se dirige es la correcta

normal	3	El mesero traslada el pedido a la mesa del cliente
	4	El mesero sirve cada plato al cliente correspondiente
	5	El mesero verifica si desean algo más o si hace falta algo
Postcondición	El cliente tiene su pedido en la mesa	
Excepción	Acción	
	1	El pedido es entregado a la mesa incorrecta
	2	El pedido ha sido derramado en el traslado

Caso de uso	Cobrar	
Descripción	El mesero prepara y entrega la cuenta en una factura	
Precondición	El cliente terminó de consumir o pide la cuenta	
Secuencia normal	Paso	
	1	El cliente solicita la cuenta
	2	El mesero revisa la factura
	3	El mesero suma precios y calcula total
	4	El mesero escribe la cuenta en la factura
	5	El mesero entrega la cuenta y resuelve dudas
Postcondición	Cuenta entregada al cliente para pago	
Excepción	Acción	
	1	Solicitud de dividir la cuenta
	2	Error en la suma

Caso de uso	Pagar	
Descripción	El cliente realiza el pago y el mesero entrega el cambio	
Precondición	El cliente tiene la cuenta	
Secuencia normal	Paso	
	1	El cliente revisa el total
	2	El cliente entrega efectivo al mesero
	3	El mesero verifica que el monto recibido sea correcto
	4	El mesero calcula y entrega el cambio o recibo manual si aplica
	5	El cliente confirma y guarda su cambio/recibo
Postcondición	Pago completado y mesa liberada	

Excepción	Acción	
	1	Efectivo insuficiente o demás
	2	Falta de cambio