|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Tên nghiệp vụ | Mô tả |
| Quản lý nhà hàng | | |
| 1 | Quản lý lầu | Thêm, xóa hoặc sửa các lầu. |
| 2 | Quản lý bàn | Thêm, xóa hoặc sửa các bàn. |
| 3 | Tìm kiếm phòng bàn | Tìm kiếm phòng bàn. |
| 4 | Quản lý thực đơn | Thêm, xóa hoặc sửa món ăn. |
| 5 | Đổi trạng thái món ăn | Đổi trạng thái món ăn nếu như món đã hết. |
| 7 | Quản lý khách hàng | * Thêm/xoá/sửa thông tin khách hàng * Mỗi khách hàng sẽ có ưu đãi riêng, thông tin khách hàng cũng bao gồm số tiền khách hàng đã chi trả cho nhà hàng, từ đó tự động gán ưu đãi cho khách hàng, lễ tân cũng có thể xem được những ưu đãi này để thông báo cho khách hàng |
| 8 | Quản lý nguyên liệu | * Quản lý nguyên liệu: thêm/xoá/sửa nguyên liệu (tên nguyên liệu, loại nguyên liệu, đơn vị, hình ảnh) * Nhập đợt nguyên liệu mới: * Nhập đợt nguyên liệu: tạo đợt nguyên liệu mới (thời gian, mô tả, tổng tiền nhập) * Mỗi đợt nhập có thể nhập nhiều loại nguyên liệu, giá mỗi lần nhập có thể biến động (nguyên liệu, tổng giá, đơn giá, số lượng nhập) * Khi nhập đợt hàng mới, những nguyên liệu từ đợt nhập trước sẽ được đánh dấu là tồn kho |
| 9 | Quản lý nhân viên | Quản lý nhân viên (chấm công, tính lương, hoa hồng) |
| 10 | Thống kê doanh thu | Quản lý có thể xem thống kê doanh thu |
| 11 | Thống kê nguyên liệu nhập | Quản lý có thể xem thống kê nguyên liệu được nhập |
| 12 | Thống kê hiệu suất nhân viên | Quản lý có thể xem thống kê hiệu suất của nhân viên |
| Nhân viên | | |
| 1 | Xem tầng lầu | Xem số tầng lầu hiện có. |
| 2 | Xem phòng bàn | Xem số phòng bàn hiện có |
| 3 | Lọc bàn | Xem số bàn của một lầu (có thể lọc được các bàn đang sử dụng và còn trống) |
| 4 | Tìm kiếm bàn | Tìm kiếm bàn. |
| 5 | Tìm kiếm món ăn | Tìm kiếm món ăn |
| 6 | Đặt đơn | Đặt món ăn để thông báo tới cho đầu bếp để chế biến. (Các món sau khi được đặt thì sẽ được chuyển tới phần lịch sử đặt món) |
| 7 | Xóa món | Xóa món trong đơn khi chưa thông báo tới đầu bếp. |
| 8 | Thanh toán đơn | Thanh toán đơn hàng (Hiển thị số tiền cần thanh toán, số tiền khách đưa và hiển thị lại đơn hàng) |
| 9 | Ghép bàn | Ghép nhiều bàn lại. |
| 10 | Chọn nhân viên hiện tại | Nhân viên bán hàng có thể chọn tên của nhân viên để ghi nhận số lượng đơn hàng của nhân viên đó |
| 11 | Thêm ghi chú món ăn | Nhân viên có thể thêm ghi chú cho món ăn được đặt |
| 12 | Thêm ghi chú phòng bàn | Nhân viên có thể thêm ghi chú cho phòng bàn đang phục vụ |
| 13 | Xem lịch sử đặt món | Nhân viên có thể xem các món đã được đặt của lượt khách hiện tại |
| 14 | Chọn khách hàng cho bàn | Chọn khách hàng đã được đăng ký trước đó cho bàn |
| Đầu bếp | | |
| 1 | Xem các món ăn đang đợi chế biến | Xem các món ăn đang đợi chế biến |
| 2 | Nhận đơn | Nhận đơn các món ăn |
| 3 | Xác nhận hoàn thành món | Xác nhận hoàn thành món khi đã chế biến xong |
| 4 | Thông báo hết món | Thông báo cho nhân viên bán hàng biết món được yêu cầu không thể chế biến được |
| 5 | Lọc các món cần chế biến | Có thể lọc theo [ưu tiên, món, phòng/bàn] |
| 6 | Xoá các đơn bị huỷ | Đầu bếp có thể xoá các đơn bị huỷ ra khỏi màn hình các món được đặt |
| Trạm | | |
| 1 | Tìm kiếm món ăn | Tìm kiếm món ăn |
| 2 | Đặt đơn | Đặt món ăn để thông báo tới cho đầu bếp để chế biến. |
| 3 | Xóa món | Xóa món trong đơn khi chưa thông báo tới đầu bếp. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | Tên nghiệp vụ | Mô tả |
| Lễ tân | | |
| 1 | Quản lý khách hàng | Có thể thêm/xoá/sửa khách hàng |
| 2 | Đặt bàn | Lễ tân có thể thực hiện đặt bàn theo yêu cầu của khách hàng |
| 3 | Huỷ đặt bàn | Lễ tân có thể thực hiện huỷ bàn đã đặt của khách hàng |
| 4 | Quản lý đặt bàn | Xem danh sách các bàn được đặt |
| 5 | Lọc danh sách đặt bàn | Lọc danh sách đặt bàn theo các tiêu chí (đã đặt, đã nhận, không đến, đã huỷ) |
|  |  |  |