

## TRABAJO PRÁCTICO

### CONTEXTO:

Una situación muy común en los restaurant y bares es que al momento de solicitar la cuenta los comensales gestionen los pagos de cada uno lo que suele ser un problema que demanda mucho tiempo de los mozos para informar el precio de cada plato.

Por ese motivo se solicita un programa que cargue los pedidos identificando: número de mesa, código del plato, cantidad, id de comensal.

Estos datos se iran almacenando en archivos denominados:

MESA999.dat donde 999 será reemplazado por el número de mesa.

Al finalizar y solicitar el cierre se pedirá que emita el listado agrupado por comensal.

Los dueños también le solicitan un informe estadístico de las ventas.

Funciones a desarrollar:

1. Carga de pedidos: se reciben los datos de cada pedido que se deben guardar en un archivo con el nombre MESA999.dato donde “999” será el numero de mesa real: número de mesa, código del plato, cantidad, id de comensal. Si el archivo existe se sigue acumulando datos sino se crea.
2. Solicitud de cierre: se recibe el número de mesa que solicita el cierre se hacen los cálculos para imprimir por pantalla el acumulado de cada comensal y el total general. Para este listado se cuenta con un archivo de precios que tiene la siguiente información: id de producto, nombre, precio.  
Este listado por pantalla deberá tener el siguiente formato:

```
Comensal 1
Nombre del plato      Valor  Cantidad      Totales
....
Total comensal 1

Comensal 2
Nombre del plato      Valor  Cantidad      Totales
....
Total comensal 2
...
Total de la mesa: $ .....
```

3. estadísticas: Al cerrar la mesa deberá ir acumulando información para las estadísticas. Para ello deberá utilizar un vector de listas donde deberá acumular los pedidos (id y cantidad) realizados para cada mesa y acumular lo cobrado para cada una con el objetivo de hacer la caja al final del día. Luego de almacenar la información el archivo debe borrarse. (ya sean los datos o el archivo físico)
4. Informes y cierre de caja: Al finalizar el día deberá emitir por pantalla el total acumulado del día y un informe que muestre por mesa el ranking de los 3 platos mas vendidos.

Se recuerda que deben entregar un informe con caratula donde se vean las pantallas , se explique la estrategia y el modo de uso. El trabajo debe compilar y resolver todos los puntos sin

excepción para considerarse aprobado, los trabajos incompletos pierden la promoción pero deberán completarse para aprobar la materia.