**Registrazione Ordinazione**

Paolo all’inizio del turno si logga con il suo account di tipo cameriere e si apre la schermata per prendere le prenotazioni.

Paolo (cameriere) nota che il tavolo è stato occupato, si reca al tavolo, prende il tablet e inizia a registrare l’ ordine per la prima volta.

Paolo visualizza una interfaccia grafica con dei quadratini, ciascun quadratino corrisponde ad un tavolo numerato all’ interno della sala. Il tavolo blu è quello correntemente selezionato per l’ordine attuale e clicca “Avanti”.

T1

T2

T3

Sala1

T4

T5

T6

Sala2

Avanti

Quando si effettua l'ordinazione, dalla schermata dei tavoli si passa ad una nuova schermata contenente il menu suddiviso per categorie.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Primi | Secondi | Contorni | Pizze | Bibite |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nome | Ingredienti | Prezzo | Quantità | Nota | Ordinato |
| Pizza Marinare | Pomodoro, Origano, Olio Evo | €5,00 | 5 |  | [x] |
| Pizza Margherita | Pomodoro, Fior di latte, Basilico | €7,00 | 0 | No mozzarella | [ ] |

Conferma

Modifica

Aggiorna

Paolo clicca sul quadratino corrispondente al tavolo che ha richiesto l’ordine; si apre un menù suddiviso per categorie: “primi, secondi, contorni, pizze, bibite”, successivamente seleziona, con un click, la categoria desiderata. A questo punto compare un menù contenente i prodotti appartenenti alla categoria selezionata.

Paolo, adesso, seleziona, mediante un click, i piatti richiesti dai clienti (specificando, nel caso, la quantità). Si può passare da una categoria all’altra senza perdere i prodotti già selezionati. Infine invia l’ordine al terminale presente in cucina, ove sarà possibile visualizzarlo.

**Modifica Ordinazione**

Il cliente (Luca) richiede al cameriere (Paolo) di modificare l’ordine.

Per ogni piatto ordinato paolo può decidere di aggiungere una nota (esempio senza mozzarella).

Una volta terminata la modifica essa viene applicata al sistema centrale ed il cuoco(Gianni) viene informato della modifica tramite il responsabile(Antonio).

Se il cuoco nota il cambiamento degli ingredienti durante la preparazione del piatto, il piatto viene scartato. Altrimenti continua il suo lavoro normalmente, nonostante nei piatti successivi avvengano modifiche.

Il cliente (Luca) si rende conto che alcuni degli invitati al tavolo non hanno ordinato da bere e chiede al cameriere (Paolo) di modificare l’ordine.

Cosi dal terminale o dal tablet Paolo può aggiungere il prodotto all’ordinazione che verrà aggiornata in tempo reale al sistema. (Vedere figura sopra)

**Stampa Conto**

Il cameriere (Antonio) invia i dati con la prenotazione al sistema.

Il responsabile (Michele) vede i dati sulla schermata, controlla che i dati siano conformi a ciò che è stato ordinato. Eventualmente può modificarli.

L’interfaccia è composta da righe con nome prodotto, prezzo unitario, quantità, prezzo totale. Viene fatta la somma dei prezzi (imponibile) a cui può essere applicato uno sconto in euro riempiendo l’ apposita casella e premendo “Applica Sconto”. A ciò viene applicata l’iva del 22%.

Il campo IVA può essere modificato per adattarsi ai nuovi regimi fiscali.

Quando si preme su “Stampa Scontrino” lo scontrino viene stampato ed è pronto per essere consegnato al cliente.

Controlla scontrino

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nome | Prezzo unitario | Quantità | Prezzo |
| Pizza Marinare | €5,00 | 2 | €10,00 |
| Acqua 1L | €2,00 | 2 | €4,00 |
| Coperto | €1,50 | 2 | €3,00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Imponibile | €17,00(-2) |
| Iva | 22% |
| Totale | €18,3 |

2

Sconto imponibile(€):

Applica Sconto

Stampa Scontrino

**Aggiungi Prodotti**

La clientela richiede un’ offerta migliore e più variegata di prodotti. Il manager di conseguenza decide di aggiungere nuovi piatti al menù del ristorante e chiama Mario (amministratore).

Il manager stila una lista di piatti da aggiungere e la consegna a Mario.

Mario fa il login nel sistema, seleziona “Aggiungi piatti”.

Si apre un form in cui inserisce la categoria del piatto, gli ingredienti e il prezzo. Mario può aggiungere più di un ingrediente utilizzando il bottone “Aggiungi ingrediente”.

Welcome Admin – Aggiungi Piatti

Spaghetti con Vongole

Nome:

Ingrediente 1:

Spaghetti

Aggiungi ingrediente

Ingrediente 2:

Vongole

Prezzo (€) :

15

Categoria:

Primi

Aggiungi Piatto

Quando Mario è sicuro preme un bottone per creare un nuovo il piatto. Le modifiche vengono applicate al sistema centrale premendo il bottone “Aggiungi Piatto”. Alla fine, se l’aggiunta è avvenuta con successo, il sistema mostra il numero del piatto.

Una volta aggiunto un piatto, viene creato un nuovo si viene rimandati alla pagina che visualizza tutti i prodotti.

**Rimuovi Prodotti**

Il manager decide di rimuovere piatti al menù del ristorante perché non in linea coi gusti della clientela. Chiama Mario (amministratore).

Il manager consegna a Mario i nomi dei piatti da eliminare.

Mario fa il login nel sistema, apre la modalità cancella piatti, seleziona la categoria, poi mette una spunta sui prodotti che intende cancellare e cliccherà sul bottone “elimina”.

Welcome Admin – Rimuovi Piatti

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Primi | Secondi | Contorni | Pizze | Bibite |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nome | Ingredienti | Prezzo | Cancella |
| Pizza Marinara | Pomodoro, Origano, Olio Evo | €5,00 | [x] |
| Pizza Margherita | Pomodoro, Fior di latte, Basilico  Sei sicuro di voler eliminare i piatti? | €7,00 | [ ] |

Annulla

Conferma

Elimina

Prima di salvare le modifiche viene mostrato un pop-up di conferma. Se si clicca “accetta” i piatti saranno eliminati dal sistema definitivamente.

**Resoconto Vendite**

L’attività si appresta alla chiusura, il responsabile(Luigi) accede al sistema clicca un bottone che crea il resoconto delle vendite.

Per ogni cassa viene calcolato il numero di scontrini giornalieri e l’importo totale.

Prevedendo apertura di nuovi negozi, Si potrà fare un resoconto totale che calcola gli importi e gli scontrini per ogni negozio.

Luigi cliccando “Stampa” stampa il resoconto che viene mandato automaticamente ai titolari via posta elettronica. Luigi prende l’incasso è lo deposita in banca.

Resoconto Vendite

Negozio 1

Cassa 1

|  |  |
| --- | --- |
| Scontrini | 178 |
| Importo (€) | 1547 |

Cassa 2

|  |  |
| --- | --- |
| Scontrini | 95 |
| Importo (€) | 821 |

2368

Totale Generale(€):

Stampa