

Descrição de Caso de Uso - Template

Nome do caso de uso	UC-05 - Controlar Estoque
Objetivo	Permitir que os responsáveis pelo controle de estoque possam monitorar e gerenciar a disponibilidade de ingredientes e materiais do restaurante, garantindo que os itens essenciais estejam sempre disponíveis para a cozinha e para o atendimento aos clientes.
Ator(es)	Atendente
Precondições	<ol style="list-style-type: none">1. O sistema de gestão de estoque está operacional e acessível pelo dispositivo utilizado.2. O restaurante tem uma base de dados atualizada sobre os ingredientes e materiais disponíveis.3. Os ingredientes utilizados na cozinha estão devidamente cadastrados no sistema.
Fluxo Principal	<ol style="list-style-type: none">1. O atendente acessa o módulo de controle de estoque através do sistema.2. O sistema exibe a lista de ingredientes e materiais disponíveis no estoque com a quantidade atual de cada item.3. O atendente seleciona um item do estoque para atualizar a quantidade, caso haja reposição ou utilização de ingredientes.4. O atendente registra a reposição de itens quando novos ingredientes chegam ao restaurante.5. O sistema atualiza automaticamente a quantidade do ingrediente ou material no estoque.6. O atendente pode registrar o consumo de um ingrediente à medida que os pedidos são realizados e os pratos são preparados, diminuindo a quantidade disponível no estoque.7. O sistema exibe alertas quando um item atinge o nível mínimo de estoque, alertando o atendente sobre a necessidade de reposição.8. O atendente pode visualizar relatórios de estoque para acompanhar a quantidade dos itens e o histórico de movimentações.
Fluxo Alternativo	<p>(3)</p> <ol style="list-style-type: none">a. Caso o atendente não consiga localizar um item no estoque, ele pode realizar uma verificação manual e atualizar a quantidade de acordo com a disponibilidade física no local.b. Caso o ingrediente esteja fora de estoque ou com quantidade insuficiente para atender a demanda, o atendente registra o item como "Fora de Estoque" no sistema, impedindo que ele seja oferecido aos clientes.c. Se o atendente cometer um erro ao atualizar a quantidade de um item (por exemplo, inserir uma quantidade maior do que a real), o sistema emite uma mensagem de erro e solicita a correção.

Pontos de Extensão	<p>Notificação Automática de Estoque Baixo: O sistema envia notificações automáticas para o atendente quando o estoque de um item atinge o nível mínimo.</p> <p>Relatório de Movimentação de Estoque: O atendente pode gerar um relatório detalhado de todas as movimentações de estoque, como reposições e consumos, para análise posterior.</p>
Pontos de Inclusão	<p>Controle de Validade dos Ingredientes: O sistema pode incluir um módulo para controle de validade dos ingredientes, permitindo ao atendente registrar e verificar as datas de vencimento dos itens no estoque.</p> <p>Cadastro de Ingredientes: O sistema permite que o atendente cadastre novos ingredientes no estoque, caso novos produtos sejam adquiridos ou fornecidos ao restaurante.</p>
Pós-condições	<p>O estoque de ingredientes e materiais foi atualizado corretamente, refletindo as movimentações de reposição e consumo.</p> <p>Itens com baixo estoque estão identificados no sistema, para ações de reposição.</p> <p>O histórico de movimentação de estoque está registrado e acessível para visualizações futuras.</p>
Regras de negócio	<ol style="list-style-type: none"> 1. O atendente deve registrar todas as entradas e saídas de ingredientes no sistema, sempre que houver consumo ou reposição. 2. O sistema deve impedir que um item seja oferecido aos clientes se o estoque estiver marcado como "Fora de Estoque". 3. O atendente deve registrar o consumo de itens automaticamente, à medida que os pedidos são realizados e a cozinha prepara os pratos.
Fluxo Exceção	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se o sistema de controle de estoque falhar durante a atualização de dados, o atendente deve registrar a movimentação manualmente e corrigir os dados no sistema assim que possível. 2. Caso o atendente insira uma quantidade incorreta ao atualizar o estoque, o sistema exibe uma mensagem de erro e solicita a correção antes de permitir a atualização. 3. Se o item necessário não estiver disponível no estoque, o atendente deve registrar a falta do item e informar a situação para a equipe de atendimento ao cliente para ajustes nos pedidos.
Requisitos não funcionais	Não há
Autor	Luis Fernando
Data de elaboração	13/11/2024

<i>Versão</i>	1.0
----------------------	-----