

Descrição de Caso de Uso - Template

Nome do caso de uso	UC-06 - Atualizar Cardápio
Objetivo	Permitir que o atendente possa atualizar o cardápio do restaurante, incluindo novos itens, removendo pratos descontinuados e ajustando preços, a fim de garantir que as opções e informações apresentadas aos clientes estejam sempre atualizadas.
Ator(es)	Atendente
Precondições	<ol style="list-style-type: none">1. O sistema de cardápio está acessível ao atendente e funcionando corretamente.2. O atendente possui as permissões necessárias para realizar alterações no cardápio.3. O cardápio atual está carregado no sistema, com informações sobre todos os pratos disponíveis, seus preços e descrições.4. O atendente está autenticado no sistema.
Fluxo Principal	<ol style="list-style-type: none">1. O atendente acessa o módulo de "Gerenciamento do Cardápio" no sistema.2. O sistema exibe o cardápio atual, com todos os pratos e informações (preços, descrições, categorias).3. O atendente seleciona um prato para editar ou adicionar um novo prato no cardápio.4. Caso o atendente deseje adicionar um novo prato, ele insere as informações necessárias: nome do prato, descrição, preço e categoria.5. Caso o atendente deseje editar um prato existente, ele altera as informações desejadas, como preço, descrição ou categoria.6. O atendente pode excluir um prato do cardápio, caso o item não esteja mais disponível ou seja descontinuado.7. O sistema atualiza automaticamente o cardápio com as mudanças feitas, refletindo as alterações em tempo real.8. O atendente revisa o cardápio atualizado e confirma que todas as alterações foram feitas corretamente.9. O sistema apresenta uma notificação de sucesso confirmando que o cardápio foi atualizado com sucesso.
Fluxo Alternativo	<p>(5)</p> <ol style="list-style-type: none">a. Caso o atendente insira informações incompletas ao adicionar ou editar um prato (como preço ou descrição ausente), o sistema exibe uma mensagem de erro solicitando o preenchimento de todos os campos obrigatórios.b. Caso o prato adicionado não seja compatível com a categoria ou tipo de comida do restaurante, o sistema alerta o atendente sobre a incompatibilidade, solicitando a escolha de uma categoria adequada.c. Se houver algum erro técnico no sistema ao tentar atualizar o cardápio (como falha de conexão), o sistema exibe uma mensagem informando o erro e

	solicita ao atendente tentar novamente após a resolução do problema.
Pontos de Extensão	<p>Notificação para Clientes: O sistema pode enviar uma notificação aos clientes (caso existam aplicativos ou sistemas de pedidos online associados) sobre as novas adições ou alterações no cardápio.</p> <p>Relatórios de Popularidade dos Pratos: O sistema pode gerar relatórios baseados nas vendas de cada prato, ajudando o atendente a tomar decisões sobre o que adicionar ou remover do cardápio.</p>
Pontos de Inclusão	<p>Avaliação de Pratos: O sistema pode incluir uma funcionalidade para os clientes avaliarem os pratos, e essas avaliações podem ser acessadas pelo atendente para decidir a permanência ou remoção de um prato do cardápio.</p> <p>Controle de Estoque e Cardápio Integrados: O sistema pode incluir a possibilidade de mostrar no cardápio os pratos que estão fora de estoque, desabilitando a opção de pedido desses pratos para o cliente.</p>
Pós-condições	<p>O cardápio foi atualizado com sucesso, refletindo as novas opções, preços e descrições.</p> <p>As alterações no cardápio estão visíveis para os clientes, seja através do sistema interno do restaurante ou de outros canais de comunicação, como o site ou aplicativo do restaurante.</p> <p>O sistema registra o histórico de alterações feitas no cardápio para futuras auditorias ou consultas.</p>
Regras de negócio	<ol style="list-style-type: none"> 1. O atendente deve garantir que todos os campos obrigatórios (nome, descrição, preço) sejam preenchidos ao adicionar ou editar um prato. 2. O sistema não deve permitir que pratos descontinuados ou fora de estoque sejam oferecidos aos clientes, caso o restaurante esteja configurado para refletir essas situações no cardápio. 3. Os preços dos pratos devem ser ajustados de acordo com as políticas internas do restaurante, e o sistema deve refletir esses ajustes automaticamente no cardápio.
Fluxo Exceção	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se o atendente inserir um preço inválido (ex: valor negativo), o sistema exibe uma mensagem de erro e solicita ao atendente corrigir o preço. 2. Caso o prato a ser excluído tenha registros de pedidos ou vendas no histórico (caso o sistema tenha essa funcionalidade), o atendente é

	alertado para não excluir o prato sem antes revisar as consequências da exclusão.
<i>Requisitos não funcionais</i>	Não há
<i>Autor</i>	Luis Fernando
<i>Data de elaboração</i>	13/11/2024
<i>Versão</i>	1.0