

Descrição breve do projeto semestral

O sistema proposto tem como objetivo a automação e otimização do processo de registro e gerenciamento de pedidos em um restaurante. Através dessa solução, o garçom pode selecionar a mesa que está realizando o pedido, escolher os produtos desejados juntamente com suas quantidades e, se necessário, adicionar observações relevantes. Esses pedidos são encaminhados automaticamente à cozinha caso sejam comidas, e para o bar caso sejam bebidas, onde entram em uma fila organizada com base na ordem de recebimento. Quando um pedido estiver pronto, a cozinha ou bar deve emitir um alerta, que imediatamente notificará a equipe de garçons, exibindo os detalhes do pedido juntamente com a mesa correspondente.

O sistema deve ter a capacidade de registrar todos os pedidos realizados, o que permite que seja oferecida a opção de finalizar a mesa, possibilitando assim, uma visualização completa de todos os pedidos feitos durante o período no restaurante. Além disso, o sistema calculará automaticamente o valor total da conta a ser paga pelos clientes, proporcionando uma experiência mais ágil e eficaz tanto para os clientes quanto para a equipe do restaurante.

Em resumo, o sistema automatiza o registro e gerenciamento de pedidos em um restaurante, agilizando a comunicação entre garçons e cozinha, oferecendo um acompanhamento ordenado dos pedidos e permitindo o fechamento da conta com facilidade.

Gerentes:

Gabriel Menezes Tiburcio

Gustavo Veneno Furlan