

<b>USE CASE:</b>	Fazer Pedido
<b>Descrição:</b>	O cliente seleciona e personaliza os produtos ou menus pretendidos através do terminal táctil do restaurante.
<b>Cenários:</b>	1,2
<b>Ator Principal:</b>	Cliente
<b>Pré-Condição:</b>	O terminal deve estar funcional e ligado ao sistema central.
<b>Pós-Condição:</b>	O pedido é registado no sistema com todas as opções selecionadas. O sistema associa ao pedido um identificador único e calcula o tempo estimado de preparação.
<b>Fluxo Normal:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. O cliente inicia o pedido.</li> <li>2. O sistema apresenta os menus disponíveis.</li> <li>3. O cliente escolhe um menu ou item.</li> <li>4. O sistema permite personalizar o pedido (ingredientes, tamanhos, bebidas, etc.).</li> <li>5. O cliente confirma o pedido.</li> <li>6. O sistema apresenta o valor total e as opções de pagamento.</li> <li>7. Apo� a confirma�o do pagamento o sistema regista o pedido como pago, emite um tal�o com a informac�o de recolha e o tempo de espera e envia o pedido para a fila de espera de produ�o</li> </ol>
<b>Fluxo Alternativo</b>	-1 5.1 Cliente cancela o pedido antes de confirmar.
<b>Fluxo Alternativo</b>	2- [O pagamento n�o �o confirmado] 6.2 O sistema informa o cliente e mant�m o pedido pendente por um tempo limitado.

<b>USE CASE:</b>	Levantar Pedido
<b>DESCRIÇÃO:</b>	O cliente acompanha o estado do seu pedido através do display ou terminal e dirige-se ao balcão para levantar o pedido quando este estiver pronto.
<b>CENÁRIOS:</b>	1,2
<b>ATOR PRINCIPAL:</b>	Cliente
<b>PRÉ-CONDIÇÃO:</b>	O pedido foi efetuado, pago e encontra-se em preparação.
<b>PÓS-CONDIÇÃO:</b>	O cliente recebe o pedido e o sistema marca o estado do pedido como “entregue”.
<b>FLUXO NORMAL:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. O sistema atualiza o estado do pedido conforme é preparado.</li> <li>2. O cliente visualiza no display o número do seu pedido e o tempo estimado de entrega.</li> <li>3. Quando o pedido está pronto, o sistema exibe uma notificação visual e/ou sonora no display.</li> <li>4. O cliente dirige-se ao balcão e apresenta o talão de identificação.</li> <li>5. O funcionário confirma a entrega e o sistema atualiza o estado para “entregue”.</li> </ol>
<b>FLUXO ALTERNATIVO</b>	-1 4.1 Se o cliente tiver escolhido a opção “para levar”, o pedido é entregue embalado no balcão de recolha.
<b>FLUXO DE EXCEÇÃO</b>	2- [O cliente não levantou o pedido] 3.1 O sistema marca o pedido como “aguardando recolha” e notifica o funcionário.

<b>USE CASE:</b>	Autenticar-se no sistema
<b>DESCRÍÇÃO:</b>	Trabalhador faz login no sistema
<b>CENÁRIOS:</b>	3,4
<b>ATOR PRINCIPAL:</b>	Gerente, Funcionário
<b>ATOR SECUNDÁRIO:</b>	Sistema
<b>PRÉ-CONDIÇÃO:</b>	O sistema está operacional e o trabalhador tem um perfil registado.
<b>PÓS-CONDIÇÃO:</b>	O trabalhador é autenticado e tem acesso à interface do posto de trabalho.
<b>FLUXO NORMAL:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. O trabalhador seleciona a opção login</li> <li>2. O sistema solicita as credenciais (ID e password)</li> <li>3. O trabalhador introduz as credenciais</li> <li>4. O sistema valida a informação</li> <li>5. o sistema apresenta a interface de trabalho</li> </ol>
<b>FLUXO EXCEÇÃO</b>	<p>- [O trabalhador não consegue entrar ]</p> <p>4.1. ID ou password inválida</p>

<b>USE CASE:</b>	Preparar Pedido
<b>Descrição:</b>	O funcionário visualiza os pedidos atribuídos ao seu posto e prepara as refeições conforme as instruções.
<b>Cenários:</b>	3
<b>Ator Principal:</b>	Funcionário
<b>Ator Secundário:</b>	Sistema Restaurante
<b>Pré-Condição:</b>	O pedido foi pago e encaminhado para a cozinha.
<b>Pós-Condição:</b>	O pedido é marcado como “Pronto para entrega”.
<b>Fluxo Normal:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. O sistema apresenta os pedidos pendentes ao funcionário.</li> <li>2. O funcionário seleciona o pedido a preparar.</li> <li>3. O sistema mostra as instruções específicas do pedido.</li> <li>4. O funcionário prepara o item.</li> <li>5. O funcionário confirma a conclusão no sistema.</li> <li>6. O funcionário entrega o pedido no balcão de recolha e chama o cliente para levantar o pedido</li> </ol>
<b>Fluxo de Exceção</b>	<p>-1 [Ingrediente em falta]</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1 O funcionário solicita reabastecimento ao stock.</li> <li>4.2 Funcionário reporta atraso e sistema ajusta tempos de espera e notifica outros postos e o cliente.</li> </ol>

<b>USE CASE:</b>	Consultar Fila de Pedidos
<b>Descrição:</b>	O funcionário consulta a lista de pedidos atribuídos ao seu posto de trabalho, visualizando o estado, prioridade e tempo estimado de cada um.
<b>Cenários:</b>	4
<b>Ator Principal:</b>	Funcionário
<b>Ator Secundário:</b>	Sistema Restaurante
<b>Pré-Condição:</b>	O funcionário está autenticado no sistema.
<b>Pós-Condição:</b>	O sistema apresenta a lista atualizada de pedidos e o funcionário pode selecionar um para iniciar a preparação.
<b>Fluxo Normal:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. O funcionário faz login no sistema.</li> <li>2. O funcionário acede à opção “Fila de Pedidos”.</li> <li>3. O sistema mostra todos os pedidos pendentes no posto.</li> <li>4. O funcionário seleciona um pedido para preparar.</li> </ol>
<b>Fluxo Exceção</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-1 [Não existirem pedidos pendentes]</li> <li>3.1 O sistema informa “Nenhum pedido disponível”.</li> </ul>

<b>USE CASE:</b>	Consultar Estatísticas
<b>DESCRIÇÃO:</b>	O gerente visualiza indicadores sobre faturação, tempo médio de atendimento e desempenho do restaurante.
<b>CENÁRIOS:</b>	4
<b>ATOR PRINCIPAL:</b>	Gerente
<b>ATOR SECUNDÁRIO:</b>	Sistema Restaurante
<b>PRÉ-CONDIÇÃO:</b>	O gerente deve estar autenticado.
<b>PÓS-CONDIÇÃO:</b>	Estatísticas são apresentadas ao gerente.
<b>FLUXO NORMAL:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. O gerente faz login no sistema.</li> <li>2. O sistema apresenta lista de restaurantes (se aplicável).</li> <li>3. O gerente seleciona o restaurante.</li> <li>4. O sistema mostra estatísticas de vendas, pedidos, e tempos médios.</li> </ol>