

USE CASE:	Fazer Pedido
DESCRIÇÃO:	O cliente seleciona e personaliza os produtos ou menus pretendidos através do terminal táctil do restaurante.
CENÁRIOS:	1,2
ATOR PRINCIPAL:	Cliente
PRÉ-CONDIÇÃO:	O terminal deve estar funcional e ligado ao sistema central.
PÓS-CONDIÇÃO:	O pedido é registado no sistema com todas as opções seleccionadas.
	O sistema associa ao pedido um identificador único e calcula o tempo estimado de preparação.
FLUXO NORMAL:	1. O cliente inicia o pedido.
	2. O sistema apresenta os menus disponíveis.
	3. O cliente escolhe um menu ou item.
	4. O sistema permite personalizar o pedido (ingredientes, tamanhos, bebidas, etc.).
	5. O cliente confirma o pedido.
	6. O sistema apresenta o valor total e as opções de pagamento.
	7. Após a confirmação do pagamento o sistema regista o pedido como pago, emite um talão com a informacao de recolha e o tempo de espera e envia o pedido para a fila de espera de produção
FLUXO ALTERNATIVO	-1
	5.1 Cliente cancela o pedido antes de confirmar.
FLUXO ALTERNATIVO	2- [O pagamento não é confirmado]
	6.2 O sistema informa o cliente e mantém o pedido pendente por um tempo limitado.

USE CASE:	Levantar Pedido
DESCRIÇÃO:	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.
CENÁRIOS:	1,2
ATOR PRINCIPAL:	Cliente
PRÉ-CONDIÇÃO:	O pedido foi efetuado, pago e encontra-se em preparação.
PÓS-CONDIÇÃO:	O cliente recebe o pedido e o sistema marca o estado do pedido como “entregue”.
FLUXO NORMAL:	1. O sistema atualiza o estado do pedido conforme é preparado. 2. O cliente visualiza no display o número do seu pedido e o tempo estimado de entrega. 3. Quando o pedido está pronto, o sistema exibe uma notificação visual e/ou sonora no display. 4. O cliente dirige-se ao balcão e apresenta o talão de identificação. 5. O funcionário confirma a entrega e o sistema atualiza o estado para “entregue”.
FLUXO ALTERNATIVO	-1
	4.1 Se o cliente tiver escolhido a opção “para levar”, o pedido é entregue embalado no balcão de recolha.
FLUXO DE EXCEÇÃO	2- [O cliente não levantou o pedido]
	3.1 O sistema marca o pedido como “aguardando recolha” e notifica o funcionário.

USE CASE:	Autenticar-se no sistema
DESCRIÇÃO:	Trabalhador faz login no sistema
CENÁRIOS:	3,4
ATOR PRINCIPAL:	Gerente, Funcionário
ATOR SECUNDÁRIO:	Sistema
PRÉ-CONDIÇÃO:	O sistema está operacional e o trabalhador tem um perfil registrado.
PÓS-CONDIÇÃO:	O trabalhador é autenticado e tem acesso à interface do posto de trabalho.
FLUXO NORMAL:	1. O trabalhador seleciona a opção login
	2. O sistema solicita as credenciais (ID e password)
	3. O trabalhador introduz as credenciais
	4. O sistema valida a informação
	5. o sistema apresenta a interface de trabalho
FLUXO EXCEÇÃO	- [O trabalhador não consegue entrar]
	4.1. ID ou password inválida

USE CASE:	Preparar Pedido
DESCRIÇÃO:	O funcionário visualiza os pedidos atribuídos ao seu posto e prepara as refeições conforme as instruções.
CENÁRIOS:	3
ATOR PRINCIPAL:	Funcionário
ATOR SECUNDÁRIO:	Sistema Restaurante
PRÉ-CONDIÇÃO:	O pedido foi pago e encaminhado para a cozinha.
PÓS-CONDIÇÃO:	O pedido é marcado como “Pronto para entrega”.
FLUXO NORMAL:	1. O sistema apresenta os pedidos pendentes ao funcionário.
	2. O funcionário seleciona o pedido a preparar.
	3. O sistema mostra as instruções específicas do pedido.
	4. O funcionário prepara o item.
	5. O funcionário confirma a conclusão no sistema.
	6. O funcionário entrega o pedido no balcao de recolha e chama o cliente para levantar o pedido
FLUXO DE EXCEÇÃO	-1 [Ingrediente em falta]
	4.1 O funcionário solicita reabastecimento ao stock.
	4.2 Funcionário reporta atraso e sistema ajusta tempos de espera e notifica outros postos e o cliente.

USE CASE:	Consultar Fila de Pedidos
DESCRIÇÃO:	O funcionário consulta a lista de pedidos atribuídos ao seu posto de trabalho, visualizando o estado, prioridade e tempo estimado de cada um.
CENÁRIOS:	4
ATOR PRINCIPAL:	Funcionário
ATOR SECUNDÁRIO:	Sistema Restaurante
PRÉ-CONDIÇÃO:	O funcionário está autenticado no sistema.
PÓS-CONDIÇÃO:	O sistema apresenta a lista atualizada de pedidos e o funcionário pode selecionar um para iniciar a preparação.
FLUXO NORMAL:	1. O funcionário faz login no sistema.
	2. O funcionário acede à opção “Fila de Pedidos”.
	3. O sistema mostra todos os pedidos pendentes no posto.
	4. O funcionário seleciona um pedido para preparar.
FLUXO EXCEÇÃO	-1 [Não existirem pedidos pendentes]
	3.1 O sistema informa “Nenhum pedido disponível”.

USE CASE:	Consultar Estatísticas
<i>DESCRIÇÃO:</i>	O gerente visualiza indicadores sobre faturação, tempo médio de atendimento e desempenho do restaurante.
<i>CENÁRIOS:</i>	4
ATOR PRINCIPAL:	Gerente
ATOR SECUNDÁRIO:	Sistema Restaurante
PRÉ-CONDIÇÃO:	O gerente deve estar autenticado.
PÓS-CONDIÇÃO:	Estatísticas são apresentadas ao gerente.
FLUXO NORMAL:	1. O gerente faz login no sistema.
	2. O sistema apresenta lista de restaurantes (se aplicável).
	3. O gerente seleciona o restaurante.
	4. O sistema mostra estatísticas de vendas, pedidos, e tempos médios.