

Termo de Abertura do Projeto	Laboratório de Sistemas de Informação
Projeto Restaurante	

Controle de Versões			
Versão	Data	Autor	Notas da Revisão
1.0	15/08/2017	Matheus Alencar de Medeiros Lucena	Elaboração Inicial – primeiro rascunho
1.0	15/08/2017	José Mateus de Lima Porto	Elaboração Inicial – primeiro rascunho

Problema e Justificativa do projeto

Os processos de montagem e entrega de pratos em restaurantes e lanchonetes é problemático, fazendo com que pedidos muitas vezes saiam errados e atrasem. Esses processos, além de tudo, demandam muitos funcionários para serem executados, e esse fator afeta diretamente o grau de satisfação dos clientes com o estabelecimento. Grande parte desses locais utilizam de vias escritas ou até mesmo orais para passar o pedido para a cozinha, causando perda de informação entre o cliente e o cozinheiro, o que provoca o erro de pratos e ordem de preparo. Isso também causa o desconhecimento dos clientes pelo dono do restaurante, pois ele fica sem controle dos pratos que saem, quantidades, e despesas gerais que envolvem o processo de produção e entrega dos pratos.

Objetivos

O objetivo do projeto é facilitar a comunicação do cliente com a cozinha do restaurante, dando opções intuitivas de especificidades de pratos, colocando-os em fila para o preparo correto. O sistema irá fornecer auxílio aos gestores de restaurantes através de processos mais rápidos e diretos, evitando a perda de informação e especificando os detalhes dos pratos por uma comunicação direta e sem mediadores.

Stakeholders

Nome	Responsabilidade	Nível de Autoridade
Bruno Dias	Dono do projeto	Alto
Matheus Alencar	Gerente do projeto e desenvolvedor	Alto
José Mateus de Lima	Gerente do projeto e desenvolvedor	Alto

Termo de Abertura do Projeto	Laboratório de Sistemas de Informação
Projeto Restaurante	

Principais requisitos das principais entregas/produtos

RF 01 - Gerenciamento de Prato - Essa funcionalidade permite que o administrador gerencie pratos no cardápio, podendo especificar quantidade de pessoas que serve e preço e realizar mudanças.

RF 02 - Gerenciamento de Bebidas - Essa funcionalidade diz respeito a possibilidade de gerenciamento de bebidas no cardápio, especificando preço e marca.

RF 03 - Gerenciamento de Acompanhamento - Essa funcionalidade permite o gerenciamento de acompanhamentos para os pratos principais.

RF 04 - Gerenciamento de Cliente - Nesse ponto o cliente pode ser gerenciado pelo sistema para que seja feito o pedido e realizada a venda.

RF 05 - Realizar Pedido - O cliente pode realizar o pedido de prato, acompanhamento e bebida, especificando detalhes como exclusão de ingredientes e se é para viagem ou não.

RF 06 - Organizar fila de pedidos - O sistema deve, automaticamente, organizar e exibir a fila de pedidos de forma organizada e fácil para o cozinheiro.

RF 07 - Realizar Pagamento - O sistema deve realizar pagamentos e transações feitas através de cartão de crédito e código de voucher.

RF 08 - Realizar Relatórios - O sistema deve fazer os relatórios de acordo com as vendas de produtos, entradas de caixa, saídas e despesas de funcionários.

Marcos

Fase ou Grupo de Processos	Marcos	Previsão
Definição do Projeto	Análise dos requisitos	17/08/17
Definição do Projeto	Especificação dos requisitos	
Encerramento	Projeto Entregue e Encerrado	