



**Carrera:** Técnico Superior en Programación

**Materia:** Laboratorio de Computación III

**Tema:** Trabajo práctico sugerido nº6

---

## Trabajo práctico sugerido nº 6

Un restaurant desea informatizar gran parte del proceso del negocio. Para ello necesita poder almacenar los productos o ingredientes, para luego poder almacenar las recetas de cada plato que preparan. Cada receta o plato está compuesto por un conjunto indefinido de ingredientes y una cantidad aproximada. La misma siempre se suele indicar en alguna unidad de medida. Por ejemplo, si nuestro plato es 'Milanesas con puré de papas' los ingredientes que componen dicha receta son:

Peceto	100 gramos
Pan rallado	100 gramos
Huevo	2 unidades
Perejil	2 cucharaditas
Ajo	1 cucharadita
Sal	1 pizca
Papa	250 gramos
Leche	100 centímetros cúbicos

Cabe aclarar que el plato Milanesas con papas fritas pertenece a la categoría plato fuerte. Pero puede haber otros como Pizza de muzzarella que pertenece a la categoría de minutas o Flan mixto a postre. Un plato sólo puede pertenecer a una categoría de plato. Pero las categorías de plato pueden ir aumentando e ir surgiendo nuevas.

También sería interesante poder indicar el valor de venta de cada plato, no así por ahora el costo de los ingredientes.

Los platos, además de contener un precio de venta y una lista de ingredientes. Poseen un grado de dificultad de la preparación (el mismo es un número entre 1 y 5) y un tiempo estimado de elaboración que se expresa en minutos.

Otro aspecto importante que se desea informatizar es el proceso de las comandas. Por cada pedido se tiene el número de mesa que se está atendiendo, la fecha y hora en que se realizó la orden, el plato que se solicitó y la fecha y hora en que se completó la orden (cuando el mozo le entrega el plato al comensal), también sería importante obtener el mozo que atendió dicha mesa. Además se indica si el pago es realizado en efectivo o con tarjeta de crédito.

Cada mozo tiene un porcentaje de comisión por cada mesa que atiende. El mismo puede variar entre mozo y mozo ya que es el arreglo que ha llegado con el dueño.

## Consultas

- A - Obtener el listado de ingredientes y las cantidades necesarias, que componen la receta con ID nro 1.
- B - Obtener el total facturado del día de ayer.
- C - Obtener un ranking con las diez recetas más solicitadas por los clientes.
- D - Realizar una vista que permita visualizar para cada receta el nombre y el tiempo estimado de elaboración, además incorporarle el tiempo promedio de elaboración real (surge de la espera de cada pedido).
- E - Obtener el valor que debe cobrar el mozo con ID nro 1 durante el mes de mayo de 2012 en concepto de comisiones.
- F - La cantidad de platos por categoría de plato.
- G - Obtener un listado de los cinco platos más sencillos de hacer. (tener en cuenta la dificultad de la preparación)