TRABAJO PRÁCTICO

# INTRODUCCIÓN

# DOMINIO

Somos el área de análisis funcional de una empresa de consultoría y desarrollo de software. La empresa ha establecido contacto con un potencial cliente, un restaurant, que requiere la construcción de un sistema software a medida de sus necesidades. A efectos de estimar adecuadamente los costos y beneficios del proyecto y evaluar su viabilidad comercial, la dirección de la empresa ha encomendado a nuestra área la tarea de analizar y especificar los requisitos de dicho sistema software.

## ELICITACIÓN

El restaurant tiene un servicio de la más alta calidad, con cuatro sectores bien diferenciados: la barra de tragos y vinos en la entrada, la barra de choperas de cerveza artesanal en el patio trasero, la cocina (donde se preparan todos los platos de comida), y el candy bar (que se encarga de los postres artesanales).

Dentro del plantel de trabajadores, muchos empleados son trabajadores “golondrinas”, por lo cual existe mucha rotación de personal. En el plantel se encuentran bartenders, cerveceros, cocineros, mozos, y los tres socios del local, que pueden controlar todo, incluso los pagos.

Cada comanda debe contener toda la información necesaria (incluso el nombre del cliente), y debe poder ser vista y procesada por todos los empleados correspondientes.

Si un mozo recibe un pedido (digamos de un vino, una cerveza y unas empanadas), los empleados correspondientes deben percibirlo inmediatamente para darle curso. Si el mozo lo desea, podrá tomar una foto de la mesa con sus integrantes, y relacionarla con el pedido. Cada pedido recibe automáticamente un código único alfanumérico de cinco caracteres, que permite que tanto el mozo como el cliente puedan identificarlo.

El empleado que toma un pedido para prepararlo notifica que lo tomó (teniendo en cuenta que puede haber más de un empleado en el mismo puesto, por ejemplo dos bartenders o tres cocineros), y especifica un tiempo estimado de preparación. Cuando termina de prepararlo, avisa que está listo para servir. Cualquiera de los socios puede ver en todo momento el estado de cualquier pedido.

Las mesas tienen un código de identificación único de cinco caracteres. Al entrar en la aplicación, el cliente puede ingresar ese código junto con el del pedido, y ver el tiempo que falta para que esté listo.

Una mesa puede tener clientes esperando su pedido, comiendo, o pagando (según el mozo vaya gestionándola). Cuando el cliente se retira, la mesa se cierra (esto sólo puede hacerlo un socio).

Al terminar de comer, se habilita una encuesta que solicita calificar con una puntuación del 1 al 10 la mesa, el restaurante, el mozo y el cocinero; además, permite ingresar un breve texto de 66 caracteres acerca de la buena o mala experiencia en la atención.

El administrador del sistema necesita ver, ya sea de una fecha en particular o de un lapso de tiempo:

* los días y horarios en que cada empleado ingresó al sistema;
* la cantidad de operaciones realizadas, clasificables por sector y/o empleado;
* los productos más y menos vendidos;
* los pedidos cancelados, y los no entregados en el tiempo estipulado;
* las mesas más y menos usadas, y las que dieron mejores y peores comentarios;
* la facturación de cada mesa, destacando las que más y menos facturaron, y las que tuvieron las facturas con el mayor y el menor importe.