



UNIOESTE

Universidade Estadual
do Oeste do Paraná

Documento de Requisitos e Cronograma Macro

Professor:

Roberto Gil

Alunas:

Ana Paula Merencia
Joana Pacheco Rolim
Milena Lucas dos Santos

29 de junho de 2021

1 Necessidades	1
2 Requisitos Funcionais	1
3 Requisitos não Funcionais	2
4 Requisitos Inversos	2
5 Cronograma Macro	2
6 Print das telas	3

1 Necessidades

- NC01 - Apresentar ao cliente um menu organizado de cada prato, mostrando os ingredientes de cada prato.
- NC02 - Otimizar o tempo de escolha dos pratos
- NC03 - Otimizar o tempo do pedido do cliente
- NC04 - Chamar atenção do cliente para o menu organizado por nacionalidade por meio de imagens dos pratos.
- NC05 - Disponibilizar um QRcode em cada mesa para os clientes terem acesso ao sistema para verem o cardápio e também fazer o pedido, se for da preferência do cliente.
- NC06 - O cliente pode fazer o pedido estando no restaurante sem a necessidade do garçom.

2 Requisitos Funcionais

- RF01 - Possibilitar um cardápio setorizado de acordo com as nacionalidades e a descrição dos ingredientes, apresentando imagens de cada prato.
- RF02 - Possibilitar ao cliente realizar o pedido pelo software no restaurante.
- RF03 - Possibilitar o cliente de realizar o pedido por delivery.

- RF04 - Possibilitar o cliente pedir o atendimento ao garçom.
- RF05 - O cliente tem acesso ao software por meio de um QR code no restaurante.
- RF06 - Para cada opção culinária deve ter entrada, prato principal e sobremesas.
- RF07 - As opções culinárias dividem-se em nacionalidade culinária (brasileira e francesa), kids, vegetariana, bebidas e escolha do chef.
- RF08 - Possibilitar formas de pagamento quando delivery.
- RF09 - O cliente confirmado o pedido no software, o pedido é enviado para a cozinha por meio de um pdf ou e-mail.
- RF10 - O cliente poderá selecionar a quantidade de produtos que deseja adicionar à sua sacola.

3 Requisitos não Funcionais

- RNF01 - O sistema deve enviar o pedido em um pdf para o WhatsApp.
- RNF02 - O sistema deverá funcionar em todos os navegadores de internet.
- RNF03 - O sistema deverá ter disponibilidade durante o funcionamento do restaurante.
- RNF04 - O sistema deverá se comunicar com o banco de dados não-relacional MongoDB..

4 Requisitos Inversos

- RI01 - O cliente não poderá fazer o pagamento pelo software estando no restaurante.
- RI02 - O software não realizará pagamento pelo cartão de débito.

5 Cronograma Macro

A figura 1 apresenta o cronograma macro de desenvolvimento.

Figura 1: Cronograma Macro de desenvolvimento

Disciplinas	21/jun	27/jun	10/jul	15/jul	20/jul	10/ago	15/ago	20/ago	25/ago	28/ago	1/set
Definição de escopo											
Análise de requisitos											
Análise											
Design (Projeto)											
Implementação											
Validação											
Alterações conforme feedback do professor											
Testes											
Gerenciamento e planejamento											
Entrega											

6 Print das telas

Figura 2: Cardápio

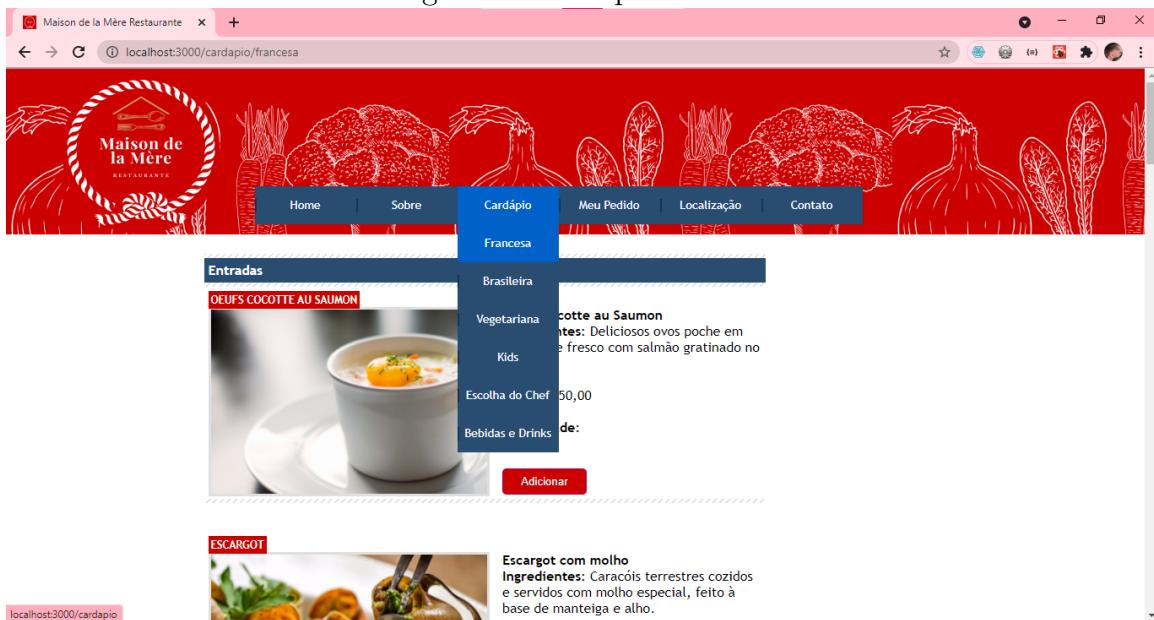


Figura 3: Cardápio

Maison de la Mère Restaurante

localhost:3000/cardapio/francesa

Pratos Principais e Acompanhamentos

BOEUF BOURGUIGNON

Boeuf Bourguignon
Ingredientes: Carne de vaca guisada em vinho tinto, com alguns condimentos. Acompanha batatas, cebolas cozidas e cogumelos paris.

Valor: R\$ 65,00

Quantidade:

Adicionar

COQ AU VIN

Coq au vin
Ingredientes: Galo ao vinho, banhado pelo vinho tinto da região de Borgonha ou um Beaujolais. Cozido lentamente com bacon, legumes, cenoura, cebola e cogumelos. Acompanha purê de batata.

Valor: R\$ 90,00

Quantidade:

Figura 4: Cardápio

Maison de la Mère Restaurante

localhost:3000/cardapio/francesa

Sobremesas

CRÈME BRÛLÉE

Crème Brûlée
Ingredientes: Creme de leite, ovos, açúcar e baunilha, com uma crosta de açúcar queimado por um maçarico.

Valor: R\$ 55,00

Quantidade:

Adicionar

PETIT GATEAU

Petit Gâteau
Ingredientes: Um pequeno bolinho de chocolate que é servido "mal passado", ou seja, com o centro ainda cremoso, acompanhado de uma bola de sorvete de creme.

Valor: R\$ 30,00

Quantidade:

Figura 5: Cardápio

The screenshot shows a web browser window for 'Maison de la Mère Restaurante'. The menu is displayed under the heading 'Entradas' (Appetizers). Two items are listed:

- BOLINHO DE BACALHAU**
Description: Deliciosos bolinhos de Bacalhau assados no forno. Acompanha molho da casa. Porção com 3 unidades.
Value: R\$ 50,00
Quantity: 0
Add to Cart button
- CALDINHO DE CAMARÃO**
Description: Caldinho de cúrcuma, coco e coentro acompanhado de camarões e pão.

Figura 6: Cardápio

The screenshot shows a web browser window for 'Maison de la Mère Restaurante'. The menu is displayed under the heading 'Pratos Principais e Acompanhamentos' (Main Courses and Accompaniments). Two items are listed:

- FEIJOAADA**
Description: Feijoada Tradicional
Ingredients: Acompanha arroz, farofa, couve refogada na manteiga e laranjas.
Value: R\$ 65,00
Quantity: 0
Add to Cart button
- CARNE DE SOL**
Description: Carne de Sol
Ingredients: Carne de Sol curada em ambiente refrigerado. Acompanhada de mandioca frita, queijo coalho e feijão verde.
Value: R\$ 55,00
Quantity: 0
Add to Cart button

Figura 7: Cardápio

The screenshot shows a web browser displaying the restaurant's menu. The title bar reads "Maison de la Mère Restaurante" and the address bar shows "localhost:3000/cardapio/brasileira". The main content area is titled "Sobremesas" (Desserts). It lists two items:

- MANJAR DE COCO**: A white, creamy dessert topped with blueberries and a cinnamon stick. Description: Manjar de coco, com leite condensado e ameixas frescas. Price: R\$ 35,00. Quantity input: 0. Add button: "Adicionar".
- MOUSSE DE CACAU**: A dark chocolate mousse in a glass dish, garnished with chocolate shavings. Description: Deliciosa mousse de chocolate com abacate. Price: R\$ 30,00. Quantity input: 0. Add button: "Adicionar".

Figura 8: Cardápio

The screenshot shows a web browser displaying the restaurant's menu. The title bar reads "Maison de la Mère Restaurante" and the address bar shows "localhost:3000/cardapio/vegetariana". The header features a red background with illustrations of various vegetables. The main content area is titled "Entradas" (Appetizers). It lists two items:

- SOPA DE CEBOLA**: A bowl of onion soup with a golden-brown crust on top, served with bread. Description: Deliciosa sopa de cebola com queijo gratinado no forno. Acompanha torradas. Price: R\$ 50,00. Quantity input: 0. Add button: "Adicionar".
- COXINHA VEGANA DE JACA**: A plate of vegan Coxinha (mini-puffs) filled with jacá (a tropical fruit). Description: Mini-coxinhas veganas de jacá. Porção com 3 unidades. Price: R\$ 50,00. Quantity input: 0. Add button: "Adicionar".

Figura 9: Cardápio

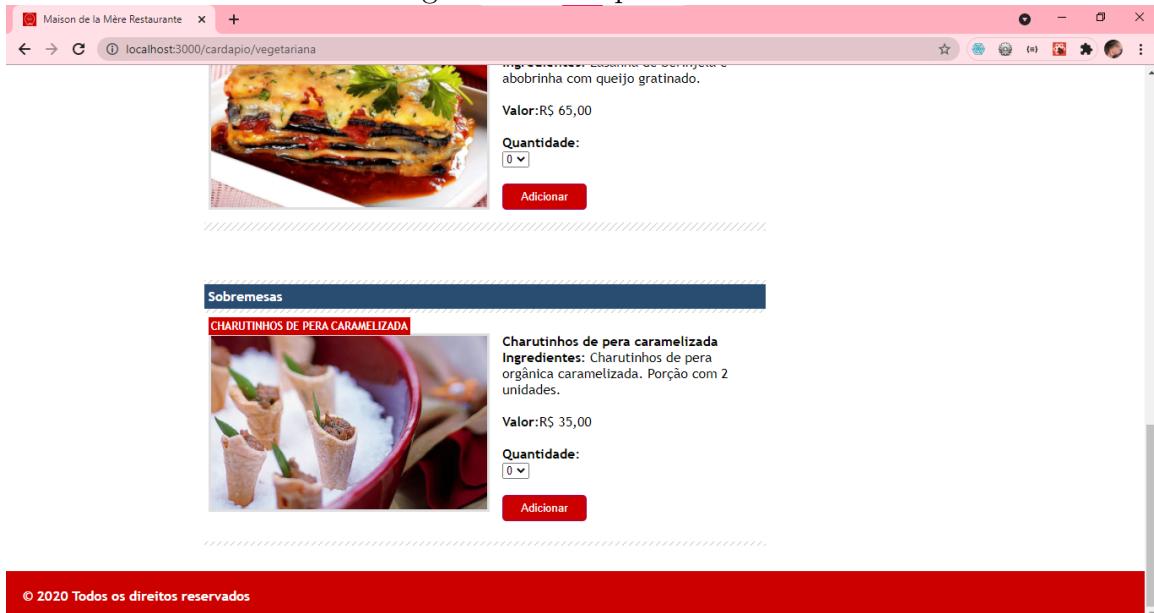


Figura 10: Cardápio

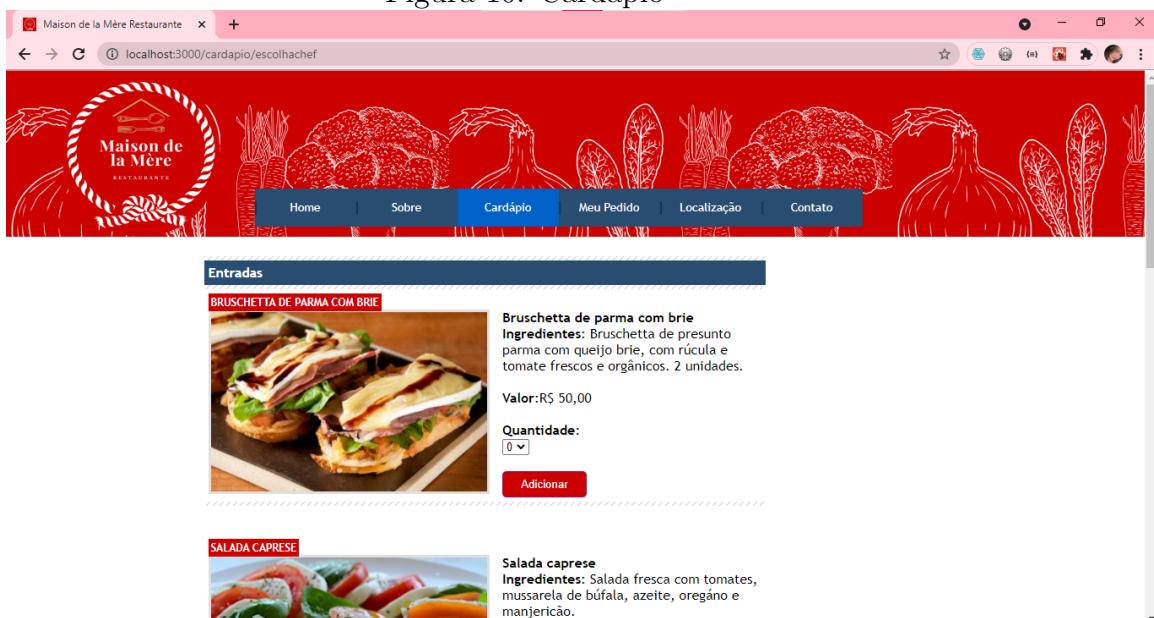


Figura 11: Cardápio

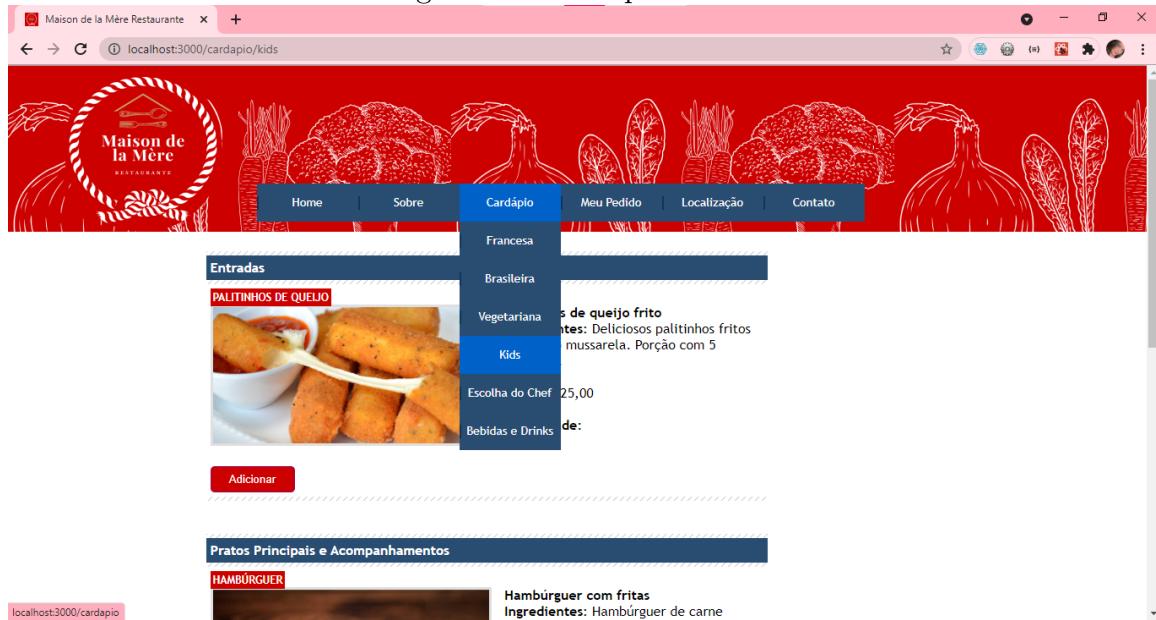


Figura 12: Cardápio

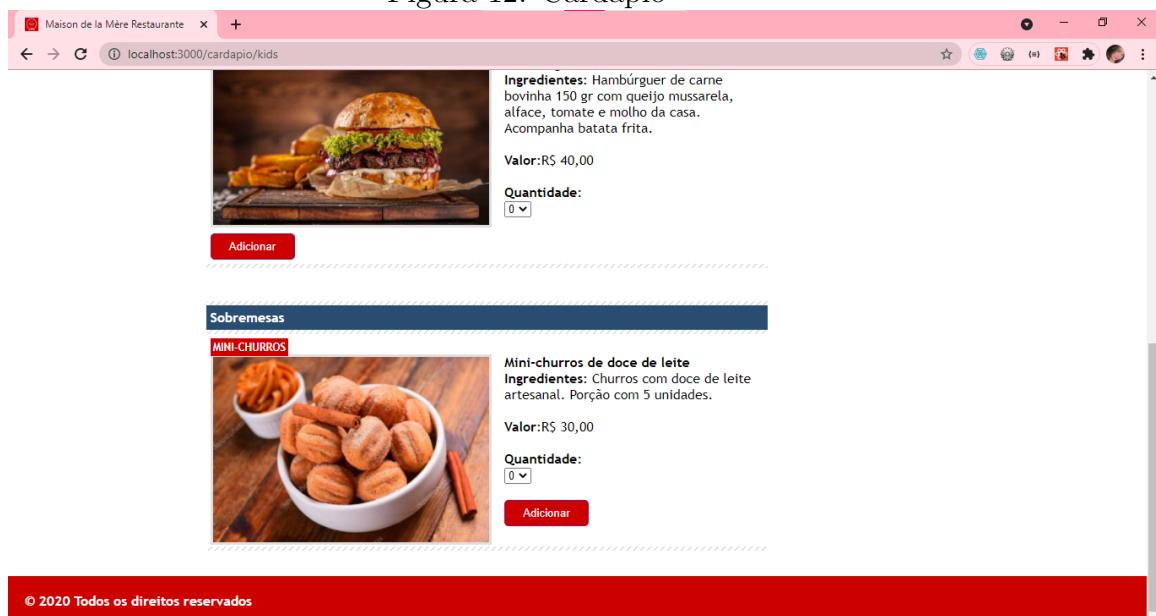


Figura 13: Cardápio

The screenshot shows a web browser window for 'Maison de la Mère Restaurante' at localhost:3000/cardapio/bebidas. The page has a red header with the restaurant's logo and a navigation bar with links for Home, Sobre, Cardápio, Meu Pedido, Localização, and Contato. Below the header is a decorative banner featuring various vegetables like carrots, onions, and leafy greens. The main content area is titled 'Sucos e Bebidas' and contains two items: 'SUCO NATURAL' and 'ÁGUA GASEIFICADA'. The 'SUCO NATURAL' section shows three glasses of juice with fruit garnishes. It includes details: 'Sucos Naturais', 'Ingredientes: Sucos naturais de frutas frescas da época e orgânicas. Copo de 500ml.', 'Valor: R\$ 15,00', 'Sabor: Laranja', 'Com açúcar: Slim', and a dropdown for 'Quantidade: 0'. A red 'Adicionar' button is present. The 'ÁGUA GASEIFICADA' section shows a glass of Perrier water with a lime slice. A small image of a bottle is also visible.

Figura 14: Cardápio

The screenshot shows a web browser window for 'Maison de la Mère Restaurante' at localhost:3000/cardapio/bebidas. The page has a pink header with the restaurant's logo and a navigation bar with links for Home, Sobre, Cardápio, Meu Pedido, Localização, and Contato. Below the header is a decorative banner featuring various vegetables like carrots, onions, and leafy greens. The main content area is titled 'Drinks' and contains three items: 'APPEROL SPRITZ', 'GIN TÔNICA', and 'CAIPIRINHA'. The 'APPEROL SPRITZ' section shows two glasses of orange juice with ice and garnishes. It includes details: 'Apperol Spitz', 'Ingredientes: Aperol, água com gás e fatias de laranja.', 'Valor: R\$ 30,00', 'Quantidade: 0', and a red 'Adicionar' button. The 'GIN TÔNICA' section shows a glass filled with ice, garnished with mint and berries. It includes details: 'Gin Tônica', 'Ingredientes: Gin, água tônica, frutas selecionadas e gelo.', 'Valor: R\$ 25,00', 'Quantidade: 0', and a red 'Adicionar' button. The 'CAIPIRINHA' section shows a dark background with a small image of a cocktail glass. It includes details: 'Caipirinha de limão', 'Ingredientes: Cachaça, limão taiti em', and a red 'Adicionar' button.

Figura 15: Cardápio

The screenshot shows a web browser window for 'Maison de la Mère Restaurante' at 'localhost:3000/cardapio/bebidas'. The page title is 'Bebidas'. The main content is a 'Vinhos' (Wines) section. It features two items: 'BRANCO LEVE' (Sauvignon Blanc) and 'BRANCO ENCORPADO' (Chardonnay). Each item has a small image, a brief description, a price, a quantity input field, and an 'Adicionar' (Add) button.

Vinho	Descrição	Valor	Quantidade	Ação
BRANCO LEVE	Sauvignon Blanc Ingredientes: Combina com queijos, frutos do mar, saladas e frutas.	R\$ 300,00	<input type="text" value="0"/>	Adicionar
BRANCO ENCORPADO	Chardonnay Ingredientes: Harmoniza com carnes, molhos, queijos, e frutos do mar.	R\$ 600,00	<input type="text" value="0"/>	Adicionar

Figura 16: Contato

The screenshot shows a web browser window for 'Maison de la Mère Restaurante' at 'localhost:3000/contato'. The page title is 'Contato'. The header features the restaurant's logo and a red background with white line-art illustrations of various vegetables. The navigation bar includes links for Home, Sobre, Cardápio, Meu Pedido, Localização, and Contato. The main content area is divided into sections: 'Informações e Contatos' (Information and Contacts) and 'Feed de Comentários' (Comment Feed). The 'Informações e Contatos' section contains information about operating hours, contact details (phone and social media), and links to WhatsApp and Telegram. The 'Feed de Comentários' section displays comments from users like LADY GAGA, ANGEL, HARRY STYLES, and TOKINHO.

Informações e Contatos	Feed de Comentários
HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO De Terça-Feira a Domingo: das 11:30 as 14:30 e das 18:30 as 01:00	LADY GAGA Salut! Comida deliciosa e ótimo atendimento.
NOSSOS CONTATOS Telefone: (45) 35252984 Celular: (45) 991999999 Link para o nosso WhatsApp Link para o nosso Telegram	ANGEL C'est super! Recomendo. Bisous.
NOSSAS REDES SOCIAIS	HARRY STYLES Drinks impecáveis. A gerente é perfeita!
	TOKINHO Ótimo atendimento e assistência do garçom Giovanni.

Figura 17: Contato

The screenshot shows a web browser window with the title 'Maison de la Mère Restaurante'. The URL in the address bar is 'localhost:3000/contato'. The page content includes:

- NOSSAS REDES SOCIAIS**
 - E-mail: maisondelamere@gmail.com
 - Facebook: [/maisondelamere/](https://www.facebook.com/maisondelamere/)
[Link para o nosso Facebook](#)
 - Instagram: [@maisondelamere](https://www.instagram.com/maisondelamere/)
[Link para o nosso Instagram](#)
 - Twitter: [@maisondelamere](https://twitter.com/maisondelamere)
[Link para o nosso Twitter](#)
- Nos envie uma mensagem**
- FAÇA SUA AVALIAÇÃO!**

Através do formulário abaixo, é possível enviar uma mensagem, sugestões, dúvidas e críticas ao nosso Gestor. Será um prazer respondê-lo(a) sempre que possível. Prezamos pela qualidade e transparência para melhor atendê-lo(a).
- Nome Completo:
- Email:

Figura 18: Tela de entrada

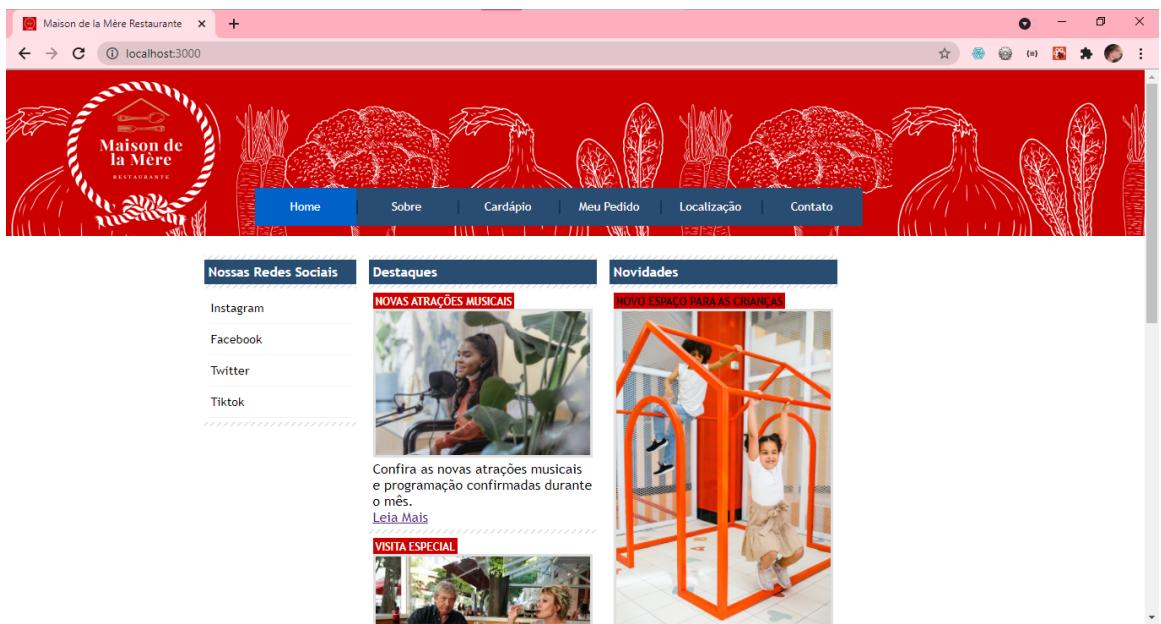


Figura 19: Tela de entrada

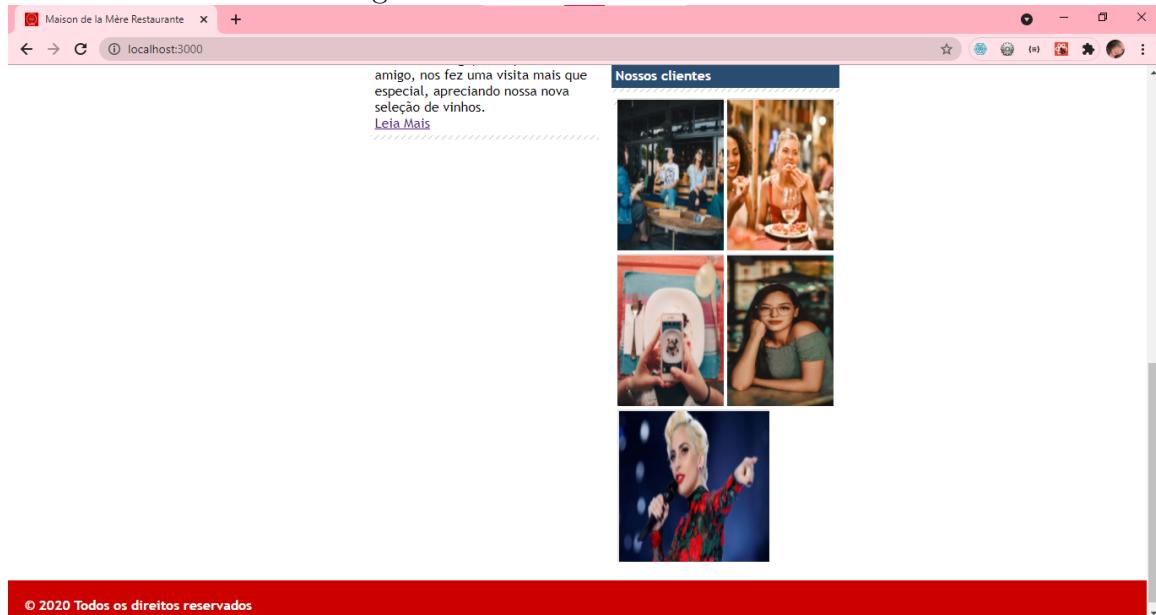


Figura 20: Localização do restaurante

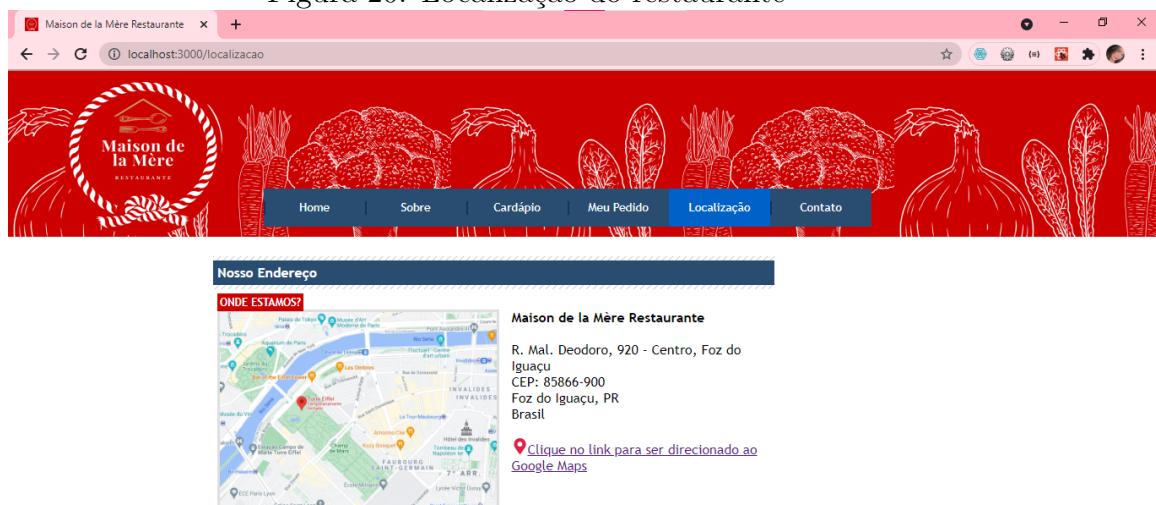


Figura 21: Pedidos

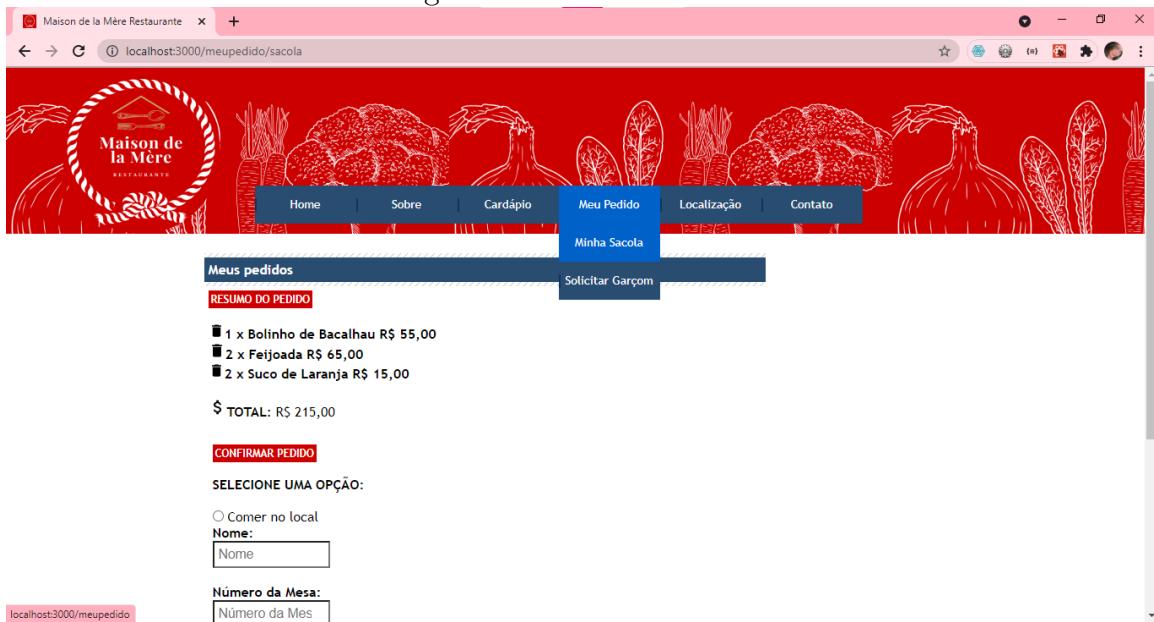


Figura 22: Selecionar a opção de comer no local ou delivery.

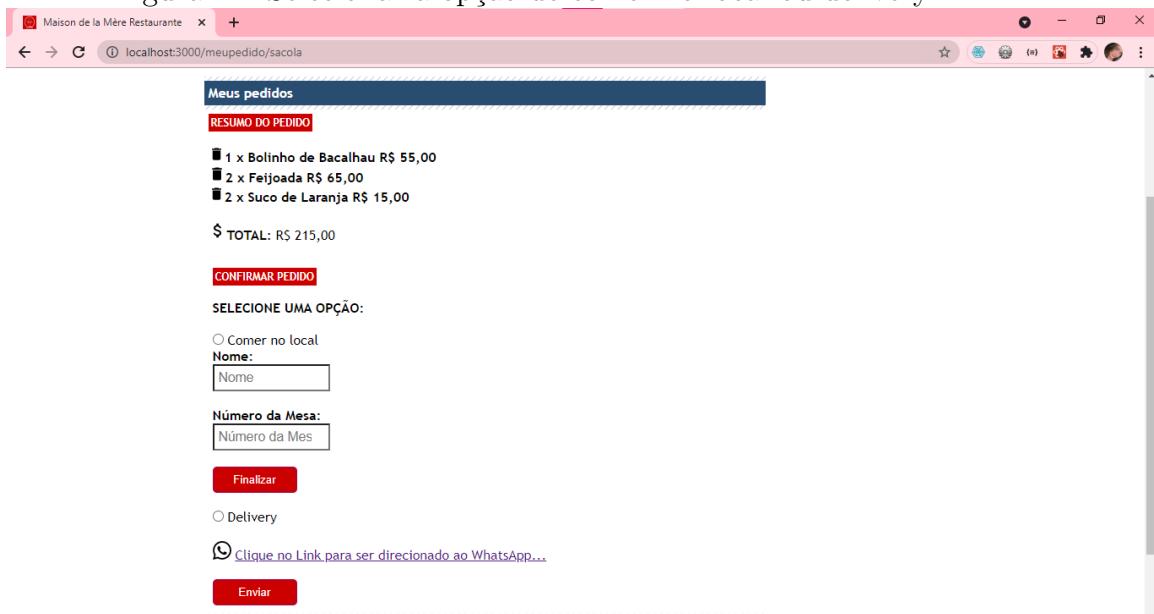


Figura 23: Atendimento no restaurante



Figura 24: Sobre a empresa.

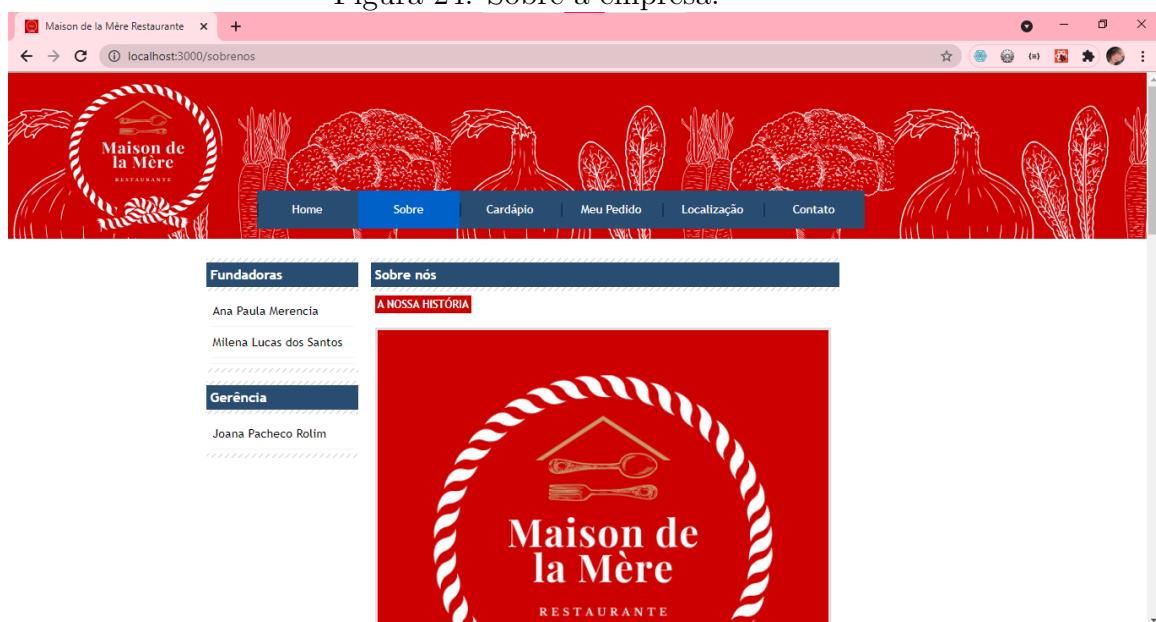


Figura 25: Equipe.

