

6 Sistema de Restaurante

O dono de um restaurante quer automatizar o controle diário de seu estabelecimento. Ele imagina que os pedidos tomados pelos garçons devem ser digitados em um computador, que os desmembrará e enviará para a cozinha e para o bar. Quando o cozinheiro ou o *barman* aprontar o pedido, ele comunica ao sistema, que por sua vez comunica ao garçom e este vai buscar o pedido.

O dono do restaurante acredita que esse processo deve agilizar e melhorar a qualidade do atendimento aos clientes, porque o restaurante é grande: 400 mesas distribuídas em dois andares. Além do mais, os garçons só irão buscar o pedido quando ele estiver pronto e não vinte minutos depois, quando o prato já estiver frio.

Também não precisarão totalizar a conta, reduzindo os erros, pois isso será feito pelo computador e também imprimirá o recibo itemizado (nota fiscal) em um papel de boa qualidade, com o logotipo do restaurante e uma mensagem para o cliente.

A qualquer momento, o gerente pode requerer uma relação financeira detalhada do restaurante. Ele também deseja poder saber a popularidade de cada item do menu e a produtividade dos garçons em termos de clientes atendidos, o valor arrecadado, produtos em estoque e dados de todos os funcionários. Em termos de consultas e relatórios, o sistema deverá contemplar:

- Relação dos pedidos efetuados;
- Relação dos produtos em estoque;
- Relação de Clientes cadastrados;
- Relação dos pagamentos efetuados;
- Lista dos clientes por perfil (exemplo: pratos mais consumidos pelo cliente), etc.