**Работа кафе**

Кафе – предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд. В заведение приходит посетитель и занимает свободный столик либо бронирует столик (зал). (Если клиент хочет забронировать зал, то он обсуждает этот вопрос с менеджером/администратором). Официант предлагает меню. Клиент может выбрать несколько блюд из разных категорий, а также узнать в меню описание блюда (его состав и калорийность). После выбора блюд, посетитель вызывает официанта и делает заказ, если с блюдом возникают какие-то проблемы, официант указывает что данного блюда временно нет.

После, официант передает заказ через планшет, который отправляет его на монитор кухни. На мониторе просматривается каждая позиция, состав и номер столика. Шеф повар распределяет позиции между младшими поварами.

Как блюдо приготовилось, на планшет официанта приходит сообщение об этом, он его забирает с кухни и выдает заказ клиенту.

Так же если клиент не может дождаться приготовления блюда, его заказ могут сохранить или упаковать с собой.

Оплата производиться через планшет как наличным расчетом, так и безналичным. За хорошее обслуживание посетитель может оставить чаевые и/или отзыв в книге предложений.

Так же в кафе существует склад продуктов, которых ведется учет: продукты которые привезли, продукты, которые есть, продукты, которых нахватает либо истек срок годности.

Если блюдо было приготовлено и не тронуто, то клиент обязан все равно за него заплатить.

В создаваемой базе данных ресторана должна храниться информация, отражающая основные направления деятельности ресторана. База данных создается для внутреннего пользования служащих ресторана, таких как: повара, работников бухгалтерии (бухгалтера, менеджера), директора и др.

**Работники и функции, которые они выполняют:**

* профессиональные **повара** занимаются приготовлением заказанных блюд.
* за зал отвечает **Администратор**. Он следит за порядком работы официантов, чистотой зала и подачей блюд.
* **менеджер,** осуществляет контроль за расходом продуктов, договаривается с поставщиками об объемах, датах поставок и цене поставляемых продуктов. По сути, осуществляет управление и организацию бесперебойных процессов производства и продажи готовой продукции.
* **бухгалтер** ведет бухгалтерский учет, т. е. упорядоченную систему сбора, регистрации и обобщении информации в денежном выражении об имуществе, обязательствах организации и их движении путем сплошного, непрерывного и документального учета всех хозяйственных операций. Основными задачами бухгалтерского учета являются: формирование полной, достоверной информации о деятельности организации и ее имущественном положении, необходимой внутренним пользователям бухгалтерской отчетности - руководителям; обеспечение информацией, необходимой внутренним и внешним пользователям бухгалтерской отчетности для контроля за соблюдением законодательства при осуществлении хозяйственных операций.
* **директор** контролирует деятельность работников ресторана, проводит анализ информации о получаемой прибыли, и в соответствии с этим осуществляет постановку целей и задач на следующий период деятельности ресторана.

**С учетом указанных работников (пользователей), можно выделить следующие объекты и характеристики, проектируемой базы:**

- **Меню ресторана**, своеобразный прайс-лист, который будет содержать сведения о предлагаемых блюдах. Каждое блюдо имеет свое название, для него указан соответствующий вид (закуска, первое блюдо, второе блюдо, десерт, напитки), рецепт, который содержит перечисление ингредиентов и технологию приготовления, название, калорийность и вес каждого продукта, входящего в блюдо.

-Для каждого поставщика продуктов указаны наименование фирмы-поставщика, название поставляемого продукта, вес, и цена за определенную единицу товара на момент поставки, индивидуальный налоговый номер поставщика, город и номер телефона.

- в информации о потреблении блюд еженедельно указаны: выручка, издержки и прибыль от проданного блюда. Отчетный период – неделя.

**Для данной Базы данных основными сущностями являются:**

- меню, в котором отражены блюда;

- продукты, из которых состоят блюда;

- поставщики, которые сотрудничают с рестораном.

**Ассоциациями являются:**

- состав (связывает меню с продуктами);

- поставки (связывает продукты и поставщиков).

**Характеристиками являются:**

- Рецепты;

- Прибыль.