Работа кафе

Кафе – предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд. В заведение приходит посетитель и занимает свободный столик. Официант предлагает меню. Клиент может выбрать несколько блюд из разных категорий, а также узнать в меню посмотреть 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, и он выдает заказ клиенту.

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

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

За зал отвечает Администратор. Он следит за порядком работы официантов, чистотой зала и подачей блюд.

Так же в кафе существует склад продуктов, которых должны вести 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.

Всеми необходимыми расчетами занимается бухгалтерия (заработная плата, доходы кафе, расходы).