Um restaurante possui funcionários dos seguintes cargos: Recepcionista, Garçom e Cozinheiro.

A Recepcionista agenda ou direciona os clientes a mesa.

O Cliente olha o cardápio e faz um prato a sua escolha para o garçom

O Garçom Registra o pedido que será direcionado ao Cozinheiro.

Os pedidos chegarão ao cozinheiro por ordem de chegada e serão entregues após o tempo de espera estimado (estimativa = tempo de produção + tempo retirado da média por pedido).

Após o pedido ser finalizado o garçom entrega ao cliente.

Satisfeito o cliente realiza o pagamento

Fim.

***Observações***

O cliente só pode agendar possuindo Contato + CPF registrados no SQL

Caso o cliente não agende e exista mesas disponíveis será coletado apenas o nome

Caso o cliente deseja agendar e já possui cadastro os dados poderão ser atualizados.

Clientes que agendaram terão prioridade a mesa se estiverem no horário marcado.

Tolerância de 15 minutos para clientes agendados.

Se o horário de chegada for maior que o horário marcado, o cliente será o último da fila.

Horário e saída da mesa serão registrados.

Pedidos realizados serão realizados por ordem de chegada.