**RELATÓRIO FINAL**

**PROJETO DE SISTEMA DE RESTAURANTE**

ANÁLISE DE REQUISITOS

WILLIAM HENRIQUE DE MOURA E SILVA

PHILIPE VIEIRA OLIVEIRA

HÉLIO RAFAEL MIRANDA DO NASCIMENTO

LUIZ ARAÚJO DA CONCEIÇÃO JUNIOR

TERESINA – PIAUÍ

JANEIRO/2017

1. Objetivos

Controlar a circulação de entrada de recursos de um restaurante, que possa facilitar a administração financeira e a distribuição de gorjetas entre os garçons. O programa fará também uma análise mensal de lucros e despesas.

1. Materiais e métodos

Foi requerido um relatório escrito contendo no mesmo os requisitos e descrição do funcionamento do software. Foi realizada também uma conversa informal para esclarecimento de dúvidas.

Após a fase de Análise de Requisitos e Criação dos Diagramas seguiu-se a fase de: levantamento de metodologias e ferramentas/linguagens e após essas seguiu-se a fase de desenvolvimento.

1. Descrição

Tela inicial com opções login e cadastro.

No ato do cadastro serão necessários os seguintes tópicos

* Nome do estabelecimento
* CNPJ (sem pontos)
* Telefone
* Endereço
* E-mail (para notificação de atualização do software)
* Senha de no mínimo seis dígitos

Login – tela personalizada com nome e logomarca do estabelecimento. Dois botões login e registro de funcionário.

O cadastro dos funcionários.

* Nome
* Foto
* Código do funcionário
* Função
* CPF
* Senha

Cadastro dos pratos

* Nome
* Código do prato
* Valor

Aparecerá uma tela com três janelas (Atendimento, rendimento, gorjeta)

No ato do atendimento terá uma tela para selecionar os pratos. E três opções calcular total, deletar e editar pedido.

Na conta serão salvos todas as entradas do dia salvando o relatório com a data

Na janela gorjeta haverá um botão “calcular gorjeta” em que será calculado 10% do valor total da conta , cada garçom possui uma foto e os dados para selecionar o garçom que fez o atendimento e o qual seja destinada a gorjeta.

Após isso é gerada a conta final.