Requisitos Funcionales (Modulo venta)

1. Gestión de datos básicos del restaurante
2. Gestión de menú
   1. Gestión de platos y precios, (con foto)
   2. Crear, editar menú del día, o de la semana etc... / cantidades por item
3. Gestión de las mesas
4. Realizar Pedido/Orden / gestión
   1. Selección de la/las mesas
   2. Selección de item menú / cantidad
   3. Inserción datos de la mesera
5. Gestión de trabajadores
   1. Camareros
   2. Cocina
   3. Caja
6. Cerrar pedido / generar vale cuenta
7. Administración
   1. Cierre del día
   2. Resumen semanal
   3. Informe por mesero
   4. Plato mas vendido
   5. Ventas de un día
   6. Ventas mes

Descripción del flujo:

El camarero recibe el pedido de la orden de una/unas mesa, automáticamente este le llega a la cocina, donde se procede a elaborar los platos, o la misma camarera a despachar (caso de cerveza u otros platos que no lleven preparación), esta orden puede ser sujeta a nuevos pedidos. Una vez que se cierra la orden se procede a depositar en caja el total definido en la cuenta(automáticamente calculado). (ver tema de propina si es incluido en el precio de la factura de la orden)

- Ver gestión de trabajadores (si el salario por trabajador es fijo o en dependencia de las ventas, las propinas como se manejan, si tienen varios turnos de trabajadores distintos)

Si falta algo esencial, o algún reporte o detalles que no se han previsto