# Casos de Uso - Restaurante

## Caso de uso: Realizar el pedido

|  |  |
| --- | --- |
| Casos de uso | Realizar el pedido |
| Descripción | El cliente selecciona los platillos que desea consumir y realiza el pedido con ayuda del mesero que hace la orden |

### Precondición

El cliente se encuentra en el restaurante y el sistema está operativo para registrar pedidos.

### Secuencia Normal

|  |  |
| --- | --- |
| Paso | Acción |
| 1 | El cliente indica al mesero los platillos que desea. |
| 2 | El mesero toma nota del pedido |
| 3 | El mesero indica el menú disponible |
| 4 | El mesero selecciona los productos solicitados por el cliente |

### Postcondición

El pedido queda registrado en el sistema y queda listo para enviarse a la cocina.

### Excepciones

|  |  |
| --- | --- |
| Paso | Acción |
| 1 | Si un platillo solicitado no está disponible, el mesero y informa al cliente para cambiar la orden |

## Caso de uso: Pagar

|  |  |
| --- | --- |
| Casos de uso | Pagar |
| Descripción | Permite al cliente realizar el pago del pedido después de recibir la factura. |

### Precondición

El pedido debe haber sido entregado y el cliente debe tener la factura generada.

### Secuencia Normal

|  |  |
| --- | --- |
| Paso | Acción |
| 2 | El Mesero muestra el total a pagar. |
| 3 | El cliente entrega el efectivo o realiza el pago con tarjeta. |
| 4 | El mesero registra el pago. |
| 5 | El mesero confirma que el pago fue exitoso y entrega la factura al cliente. |

### Postcondición

El pago queda registrado en el sistema y la transacción finalizada.

### Excepciones

|  |  |
| --- | --- |
| Paso | Acción |
| 2 | Si el cliente paga con tarjeta y hay un inconveniente se vuelve a intentar |

## Caso de uso: Generar factura

|  |  |
| --- | --- |
| Casos de uso | Generar factura |
| Descripción | Se genera la factura con los precios de los platillos consumidos |

### Precondición

El pedido debe estar completado y registrado en el sistema.

### Secuencia Normal

|  |  |
| --- | --- |
| Paso | Acción |
| 1 | El mesero solicita la factura del pedido. |
| 2 | Se calcula el total con los precios de los platillos que pidio el cliente |
| 3 | Se genera la factura |
| 4 | El mesero entrega la factura al cliente. |

### Postcondición

La factura queda registrada y lista para el proceso de pago.

### Excepciones

|  |  |
| --- | --- |
| Paso | Acción |
| 1 | Si se calcula mal la factura el mesero Vuelve a hacer las cuentas para generar otra factura |

## Caso de uso: Tomar pedido

|  |  |
| --- | --- |
| Casos de uso | Tomar pedido |
| Descripción | El mesero toma el pedido del cliente y lo anota para que pueda ser enviado a la cocina. |

### Precondición

El cliente debe haber elegido los platillos de su pedido y el mesero debe anotar para hacer la orden.

### Secuencia Normal

|  |  |
| --- | --- |
| Paso | Acción |
| 1 | El mesero recibe el pedido del cliente. |
| 2 | El mesero anota el pedido |
| 3 | El mesero confirma la disponibilidad de los platillos |
| 4 | El pedido se confirma y queda listo para enviarse a la cocina. |

### Postcondición

El pedido queda registrado y disponible para la cocina.

### Excepciones

|  |  |
| --- | --- |
| Paso | Acción |
| 1 | Si un platillo solicitado no está disponible, la cocina lo notifica al mesero. |

## Caso de uso: Enviar a la cocina

|  |  |
| --- | --- |
| Casos de uso | Enviar a la cocina |
| Descripción | El mesero envía automáticamente el pedido registrado a la cocina para su preparación. |

### Precondición

El pedido debe estar registrado correctamente por el mesero

### Secuencia Normal

|  |  |
| --- | --- |
| Paso | Acción |
| 1 | El mesero finaliza el registro del pedido. |
| 2 | El mesero envía el pedido a la cocina. |
| 3 | El cocinero recibe la notificación del nuevo pedido. |

### Postcondición

El pedido queda visible en la cocina para prepararlo.

### Excepciones

|  |  |
| --- | --- |
| Paso | Acción |
| 1 | Si la orden esta mal tomada el mesero Vuelve a tomar la orden y la lleva a la cocina |

## Caso de uso: Preparar la orden

|  |  |
| --- | --- |
| Casos de uso | Preparar la orden |
| Descripción | El cocinero prepara los platillos solicitados en el pedido enviado por el mesero. |

### Precondición

El pedido debe estar recibido por la cocina.

### Secuencia Normal

|  |  |
| --- | --- |
| Paso | Acción |
| 1 | El cocinero revisa los pedidos recibidos en el mesero |
| 2 | El cocinero inicia la preparación de los productos. |
| 3 | El pedido se completa y queda listo para entrega. |

### Postcondición

La orden queda lista para ser recogida por el mesero.

### Excepciones

|  |  |
| --- | --- |
| Paso | Acción |
| 1 | Si falta algún ingrediente, el cocinero notifica al mesero para que informe al cliente. |

## Caso de uso: Recibir la orden

|  |  |
| --- | --- |
| Casos de uso | Recibir la orden |
| Descripción | El mesero recibe la orden terminada por la cocina y la lleva a la mesa del cliente. |

### Precondición

La cocina debe haber terminado de preparar la orden.

### Secuencia Normal

|  |  |
| --- | --- |
| Paso | Acción |
| 1 | El cocinero notifica al mesero |
| 2 | El mesero recibe la notificación de que la orden está lista. |
| 3 | El mesero recoge la orden en la cocina. |
| 4 | El mesero entrega la orden al cliente. |

### Postcondición

La orden es entregada y el pedido se completa.

### Excepciones

|  |  |
| --- | --- |
| Paso | Acción |
| 1 | Si hay retraso en la preparación, el mesero informa al cliente del retraso. |