

Manual de usuario de AltokePe



AltokePe



Índice

1. Acerca de AltokePe.....	3
2. ¿Quiénes deben leer este documento?.....	3
3. Pantallas y funcionalidades del sistema AltokePe.....	4
a. Módulo recepcionista:.....	4
b. Módulo cocina:.....	5
c. Módulo ranking:.....	7
4. Puesta en marcha del sistema.....	7
5. Registro del pedido desde Recepción.....	8
6. Preparación y seguimiento de pedidos.....	10
7. Ranking de platos más vendidos.....	11
8. Solución de problemas.....	12
9. Contacto y soporte.....	13

1. Acerca de AltokePe

AltokePe es un sistema de gestión de pedidos para restaurantes que permite centralizar y coordinar las operaciones de atención, preparación y control de ventas mediante una plataforma distribuida. Su principal objetivo es optimizar el flujo de trabajo entre el área de recepción de pedidos, las estaciones de cocina y el área administrativa, reduciendo los tiempos de espera, minimizando errores en la toma de órdenes y mejorando la experiencia del cliente.



El sistema está dirigido al personal de atención al cliente (receptionistas), cocineros y jefes de cocina, así como a gerentes o administradores que requieren supervisar las ventas y el desempeño del negocio en tiempo real. Para ello, AltokePe está compuesto por distintos módulos interconectados: el módulo Receptionista para el registro y facturación de pedidos, el módulo de Cocina para la gestión y seguimiento de la preparación de platos, y el módulo Ranking que presenta estadísticas de ventas y popularidad de los productos, todo sincronizado mediante un servidor central de comunicación.

2. ¿Quiénes deben leer este documento?

Este documento está dirigido a todas las personas que participan en el uso y operación del sistema AltokePe dentro del restaurante. Principalmente, está orientado a los receptionistas encargados del registro de pedidos y la atención al cliente, al personal de cocina responsable de preparar las órdenes recibidas y actualizar su estado, así como a chefs, supervisores o gerentes que necesitan

consultar estadísticas de ventas y monitorear el rendimiento general del negocio. Asimismo, este manual resulta útil para estudiantes, operadores en capacitación o personal técnico que requiera comprender el funcionamiento básico del sistema antes de su implementación o uso regular.

3. Pantallas y funcionalidades del sistema AltokePe

En esta sección se describen las principales pantallas del sistema AltokePe y las funcionalidades disponibles para los usuarios en cada uno de sus módulos. El sistema cuenta con interfaces gráficas sencillas e intuitivas diseñadas para facilitar la interacción del personal del restaurante, permitiendo el registro de pedidos, la gestión de su preparación y la visualización de estadísticas de ventas en tiempo real. Cada módulo presenta pantallas adaptadas a las tareas específicas de cada rol, garantizando un flujo de trabajo ordenado, eficiente y sincronizado.

a. Módulo recepcionista:

1 Sistema Altoke Pe

Seleccione la Mesa

2

Mesa 1 Mesa 2 Mesa 3

Mesa 4 Mesa 5 Mesa 6

Mesa 7 Mesa 8 Mesa 9

Pedido 3

Mesa: 2

Nuevo Pedido

Nombre del cliente:

Platos:

Peanut Butter Cookies

Mozzarella Sticks

Garlic Bread

Cheese Platter

Chocolate Brownie

Veg Spring Roll

Fruit Salad

4

Plato	Cantidad	Precio	Acción

5

Total: S/ 0.00

Enviar Pedido 6

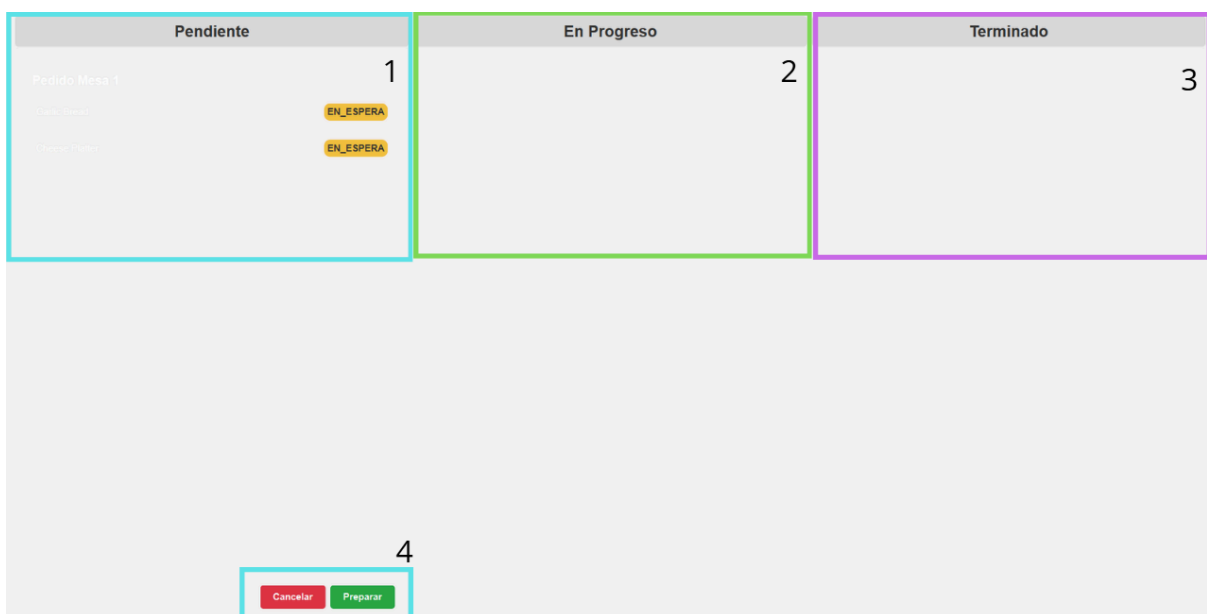
- (1) : Sistema Altoke Pe. Título principal de la aplicación, identificando el sistema de toma de pedidos o punto de venta.
- (2) : Seleccione la Mesa (Mesa 1-9). Área de interfaz para la selección de la mesa que muestra nueve botones, indicando que la mesa activa se resalta con un borde distinto.
- (3) : Pedido / Información del Cliente. Sección de encabezado del panel de pedido que muestra el número de mesa seleccionado (Mesa: 2) y un campo para ingresar el Nombre del cliente.

(4) : Platos (Lista de menú). Lista de selección de productos disponibles en el menú que el cliente puede ordenar, como "Peanut Butter Cookies", "Garlic Bread", etc.

(5) : Tabla de Pedido. Contenedor donde se visualizan los ítems seleccionados para la orden, incluyendo las columnas Plato, Cantidad, Precio, Acción, y la línea del Total (S/ 0.00).

(6) : Enviar Pedido (Botón de acción). Botón de control principal para finalizar el proceso de selección de la orden y enviarla al siguiente paso del flujo de trabajo.

b. Módulo cocina:



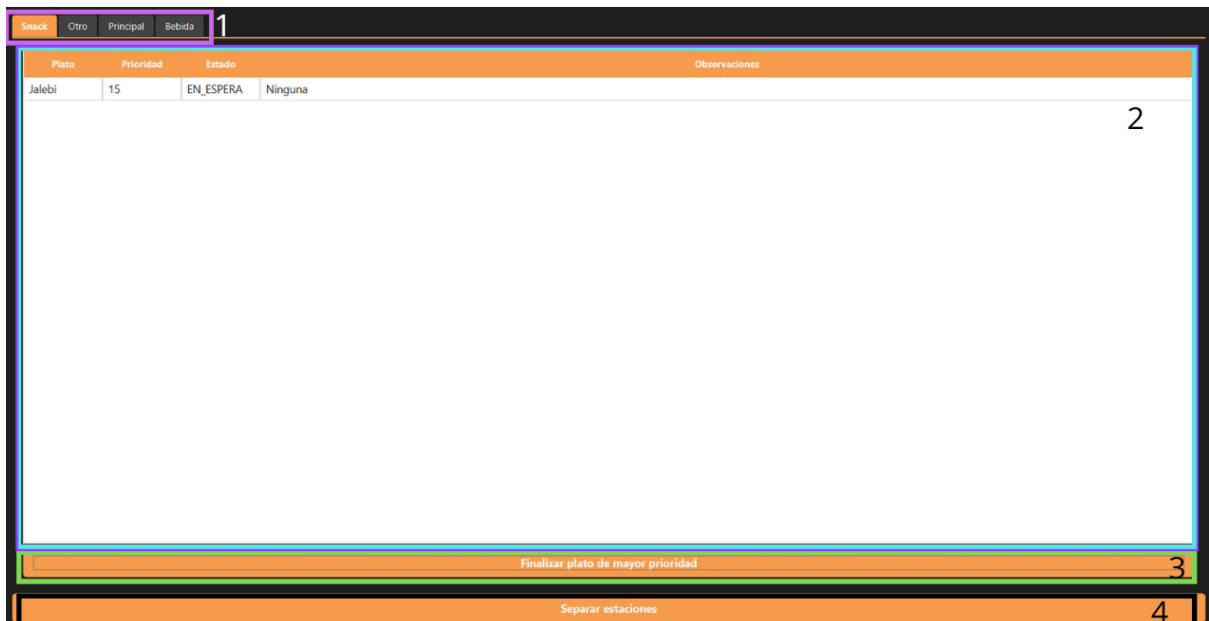
(1) : Pendiente. Columna o panel que agrupa los pedidos o tareas recién ingresados que aún no han sido procesados. Muestra detalles del pedido (ej. "Pedido Mesa 1") y los ítems individuales con su estado ("EN_ESPERA").

(2) : En Progreso. Columna o panel central que contiene los pedidos o tareas que están siendo actualmente elaborados, cocinados o en ejecución.

(3) : Terminado. Columna o panel final que agrupa los pedidos o tareas completados y listos para ser entregados al cliente o para la siguiente fase del proceso.

(4) : Botones de Acción (Cancelar y Preparar). Controles principales ubicados en la parte inferior para manejar el estado de los pedidos seleccionados. El botón

"Preparar" (verde) probablemente mueve un pedido a la columna "En Progreso" y el botón "Cancelar" (rojo) anula el pedido.



(1) : Menú de Categorías de Platos. Conjunto de pestañas o botones que permiten filtrar la visualización de los pedidos según su categoría: Snack, Otro, Principal y Bebida.

(2) : Tabla de Pedidos en Curso. Área principal que muestra los detalles de los ítems o platos a preparar en una tabla con columnas como Plato, Prioridad, Estado y Observaciones. Contiene un ítem de ejemplo ("Jalebi") con estado "EN_ESPERA".

(3) : Botón "Finalizar plato de mayor prioridad". Botón de acción principal que, al ser pulsado, presumiblemente marca como terminado el plato que tenga la prioridad más alta en la lista (2), optimizando el flujo de trabajo.

(4) : Botón "Separar estaciones". Botón de acción que permite, probablemente, dividir la interfaz o la vista de los pedidos para trabajar por estaciones de cocina o áreas de preparación específicas, como si fuese un filtro avanzado.

c. Módulo ranking:

Puesto	Nombre	Unidades	Precio
1			1

Carta Menú

No dejes para mañana lo que puedes comer hoy

Bebida

Sugarcane juice	\$/ 25.00
Lassi	\$/ 30.00
Masala Chai	\$/ 18.00
Mango Shake	\$/ 35.00
Masala Soda	\$/ 20.00
Filter Coffee	\$/ 25.00
Falooda	\$/ 45.00
Nimbu Pani	\$/ 15.00
Sweet Lassi	\$/ 28.00
ChaaS	\$/ 18.00
Cold Lemon Tea	\$/ 22.00

Otro

Cold coffee	\$/ 40.00
Cold Drink	\$/ 20.00
Ice Cream Sundae	\$/ 50.00
Chocolate Shake	\$/ 45.00
Fruit Salad	\$/ 35.00
Veg Spring Roll	\$/ 30.00
Chocolate Brownie	\$/ 40.00
Cheese Platter	\$/ 60.00
Garlic Bread	\$/ 25.00
Mozzarella Sticks	\$/ 45.00
Peanut Butter Cookies	\$/ 20.00

Principal

Frankie	\$/ 50.00
Sandwich	\$/ 60.00
Paneer Tikka	\$/ 70.00

Snack

Aalopuri	\$/ 20.00
Vadapav	\$/ 20.00
Panipuri	\$/ 20.00

(1) : Ranking de Platos (Tabla de Puestos). Área tabular reservada para mostrar el ranking de los ítems más solicitados. Sus encabezados son Puesto, Nombre, Unidades y Precio. Actualmente está vacía porque la función de ranking aún no está activa.

(2) : Carta Menú (Visualización de Platos). Sección principal que muestra el título "Carta Menú" y un eslogan, seguida de la lista de todos los productos y sus precios, clasificados por categorías: Bebida, Otro, Principal y Snack.

4. Puesta en marcha del sistema

Para iniciar el uso del sistema AltokePe es necesario ejecutar primero el servidor central, el cual se encarga de establecer la comunicación entre todos los módulos de la aplicación. Una vez que el servidor se encuentra activo, se procede a iniciar los módulos cliente correspondientes: Recepcionista, Cocina y Ranking, los cuales se conectan automáticamente al servidor a través de la red local utilizando el puerto de comunicación predeterminado configurado. Al establecerse la conexión correcta, cada módulo muestra su pantalla principal y queda listo para la operación normal del sistema, permitiendo el registro de pedidos, el seguimiento de su preparación y la visualización de estadísticas de venta en tiempo real.



5. Registro del pedido desde Recepción

El registro de pedidos se realiza desde el módulo Recepcionista, el cual muestra la pantalla principal con el listado de platos disponibles organizados por categorías y el área de construcción del pedido. Para iniciar el proceso, el usuario crea un nuevo pedido ingresando la información correspondiente a la mesa asignada, selecciona los platos requeridos y define las cantidades respectivas conforme a la solicitud del cliente. Durante el registro, el sistema actualiza automáticamente el resumen del pedido, mostrando el detalle de los productos, los subtotales y el costo total. Una vez confirmados los datos, el pedido es enviado al módulo de cocina para su preparación, quedando

registrado en estado pendiente y siendo visible en tiempo real tanto para las estaciones de cocina como para el módulo Ranking.

Sistema Altoke Pe

Seleccione la Mesa

Mesa 1

Mesa 2

Mesa 3

Mesa 4

Mesa 5

Mesa 6

Mesa 7

Mesa 8

Mesa 9

Pedido

Mesa: 2
Nuevo Pedido
Nombre del cliente: Luis
Platos:
Falafel
Pav Bhaji
Jalebi
Dosa
Masala Chai
Paneer Tikka
Lassi

	Plato	Cantidad	Precio	Acción
1	Jalebi	1	S/ 25.00	✖
2	Dosa	1	S/ 40.00	✖
3	Masala Chai	1	S/ 18.00	✖

Total: S/ 83.00

Enviar Pedido

Sistema Altoke Pe

Seleccione la Mesa

Mesa 1

Mesa 2

Mesa 3

Mesa 4

Mesa 5

Mesa 6

Mesa 7

Mesa 8

Mesa 9

Pedido

Mesa: 2
Nuevo Pedido
Nombre del cliente: Luis
Platos:
Falafel
Pav Bhaji
Jalebi
Dosa
Masala Chai
Paneer Tikka
Lassi

	Plato	Cantidad	Precio	Acción
1	Jalebi	1	S/ 25.00	✖
2	Dosa	1	S/ 40.00	✖
3	Masala Chai	1	S/ 18.00	✖

Total: S/ 83.00

Enviar Pedido

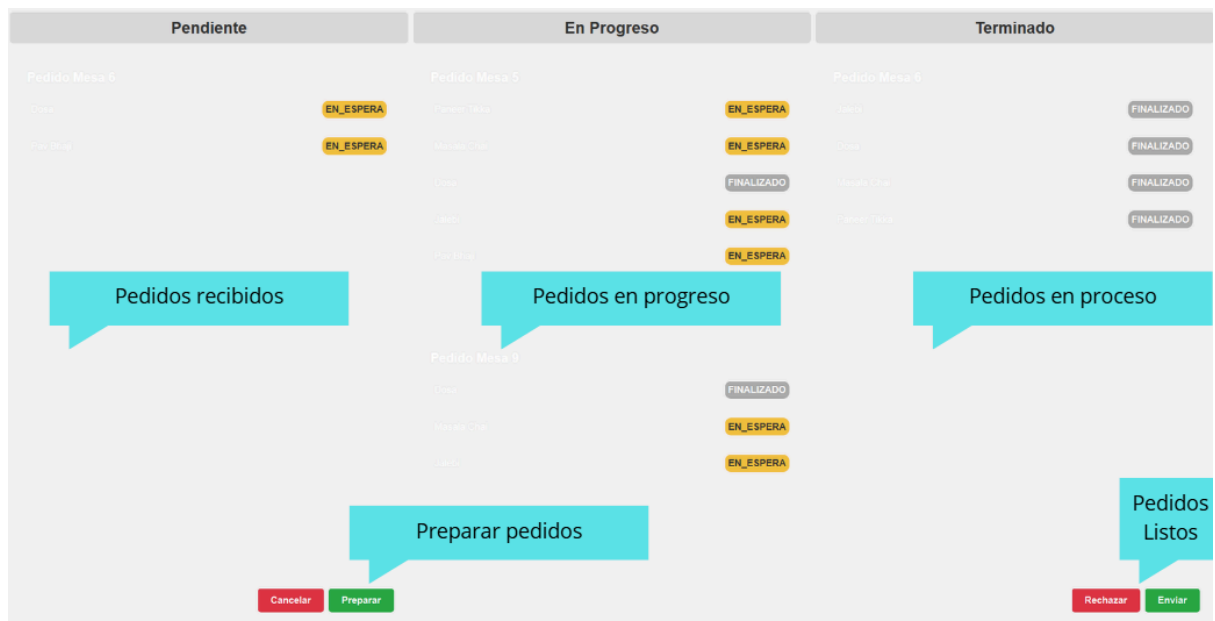
Enviado

Pedido enviado correctamente.

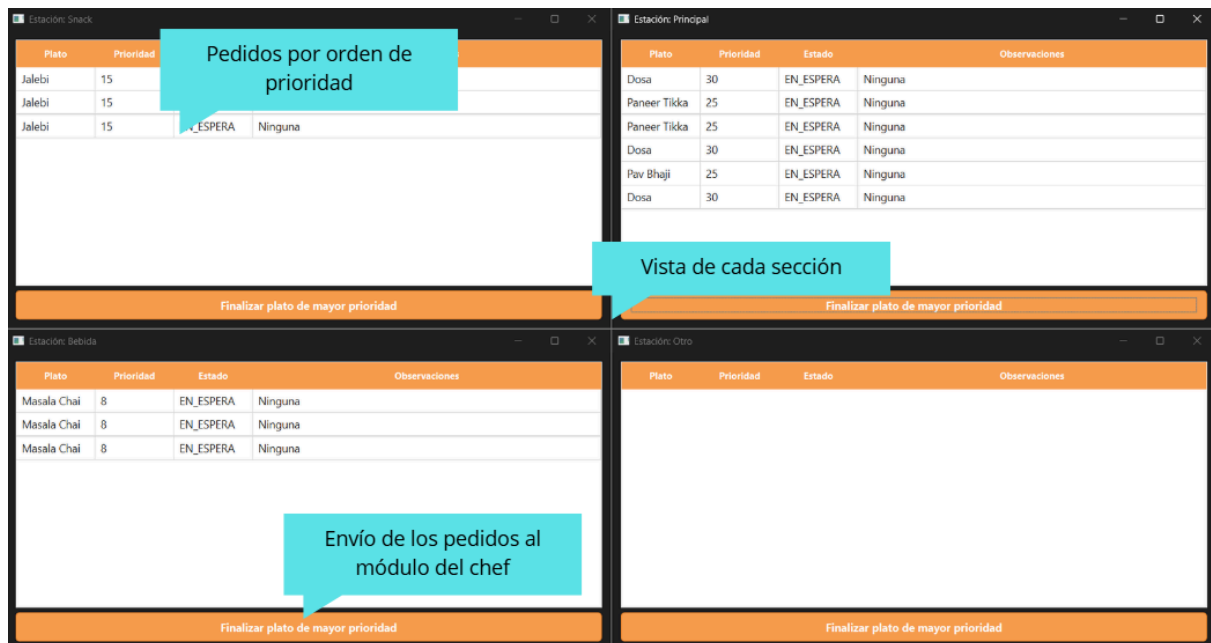
OK

6. Preparación y seguimiento de pedidos

El seguimiento de los pedidos se realiza desde el módulo Cocina, el cual permite al personal visualizar en tiempo real todas las órdenes asignadas a cada estación de trabajo. En la pantalla principal se muestran los pedidos clasificados según su estado, iniciando en pendiente, pasando a en preparación y finalizando en listo, lo que facilita la organización del flujo de trabajo y la priorización de las tareas. Cada pedido presenta la información correspondiente a la mesa asignada, la hora de registro y el listado de platos solicitados.



Para iniciar la atención de un pedido, el operador selecciona la orden correspondiente y actualiza su estado a en preparación, indicando que el proceso de elaboración de los platos ha comenzado. Esta acción es notificada automáticamente al módulo Recepcionista, permitiendo que el personal de atención conozca el avance de la orden sin necesidad de comunicación adicional.



Una vez finalizada la preparación, el pedido se marca como listo, enviando la notificación inmediata al área de recepción para proceder con la entrega al cliente. Esta actualización también se refleja en el módulo Ranking, donde se procesan automáticamente los datos para la generación de estadísticas de ventas.

7. Ranking de platos más vendidos

El módulo Ranking permite visualizar un listado actualizado de los platos más vendidos del restaurante, ordenados según la cantidad total de pedidos realizados. Desde esta pantalla el usuario puede observar información relevante como el nombre del plato, la cantidad de ventas registradas y su posición dentro del ranking general. Los datos se actualizan automáticamente conforme se generan nuevos pedidos desde el módulo Recepcionista, permitiendo un seguimiento permanente del desempeño comercial del restaurante.

Puesto	Nombre	Unidades	Precio
1	Dosa	5	S/. 40.00
2	Jalebi	5	S/. 25.00
3	Masala Chai	5	S/. 18.00
4	Paneer Tikka	3	S/. 70.00
5	Pav Bhaji	2	S/. 60.00
6	Cheese ...	1	S/. 60.00
7	Garlic Bread	1	S/. 25.00

Ranking de los pedidos

No dejes para mañana lo que puedes comer hoy

Carta Menú

Bebida

- Sugarcane juice S/ 25.00
- Lassi S/ 30.00
- Masala Chai S/ 18.00
- Mango Shake S/ 35.00
- Masala Soda S/ 20.00
- Filter Coffee S/ 25.00
- Falooda S/ 45.00
- Nimbu Pani S/ 15.00
- Sweet Lassi S/ 28.00
- Chaaas S/
- Cold Lemon Tea S/

Otro

- Cold coffee S/ 40.00
- Cold Drink S/ 20.00
- Ice Cream Sundae S/ 50.00
- Chocolate Shake S/ 45.00
- Fruit Salad S/ 35.00
- Veg Spring Roll S/ 30.00
- Chocolate Brownie S/ 40.00
- Cheese Platter S/ 60.00
- Garlic Bread S/ 25.00
- S/ 45.00
- S/ 20.00

Principal

- Frankie S/ 50.00
- Sandwich S/ 60.00
- Paneer Tikka S/ 70.00
- Dosa S/ 40.00

Snack

- Aalopuri S/ 20.00
- Vadapav S/ 20.00
- Panipuri S/ 20.00
- Samosa S/ 15.00

El ranking facilita la toma de decisiones administrativas relacionadas con la gestión del menú, promociones o control de inventarios, ya que permite identificar de forma rápida los platos de mayor aceptación y aquellos con menor rotación. Esta información resulta útil para optimizar la oferta gastronómica y mejorar la planificación operativa del negocio.

8. Solución de problemas

Cuando el sistema no logra establecer conexión con el servidor al iniciar alguno de los módulos, se debe verificar primero que el servidor central se encuentre ejecutándose correctamente. También es importante confirmar que el equipo cliente esté conectado a la misma red local y que el puerto de comunicación configurado sea el correcto. En caso de persistir el problema, se recomienda reiniciar tanto el servidor como los módulos cliente y comprobar que no existan bloqueos por parte del firewall del sistema operativo.

