**Progettazione e realizzazione:**

Il ristorante "Sapori Divini" desidera implementare un sistema per migliorare la gestione delle sue operazioni quotidiane. Questo sistema dovrebbe supportare la gestione del menu, le prenotazioni dei tavoli, gli ordini dei clienti, e la gestione del personale.

Ogni piatto nel menu è caratterizzato da un codice univoco, un nome, una descrizione, una categoria (antipasto, primo, secondo, dessert), e un prezzo. Il menu cambia frequentemente, quindi il sistema deve permettere l'aggiunta, la modifica e la rimozione dei piatti facilmente.

I clienti possono prenotare tavoli specificando la data, l'ora e il numero di persone. Ogni prenotazione è registrata con un ID univoco e deve includere l'identità del cliente, che comprende nome, cognome e numero di telefono. I tavoli nel ristorante sono identificati da un numero univoco e hanno diverse capacità di posti a sedere.

Gli ordini dei clienti sono un'altra componente cruciale del sistema. Ogni ordine contiene uno o più piatti selezionati dal menu e è associato a una specifica prenotazione. È importante tracciare anche l'orario in cui l'ordine viene effettuato e lo stato dell'ordine (ad esempio, "In preparazione", "Pronto", "Servito").

Inoltre, il sistema deve gestire le informazioni relative al personale, inclusi i cuochi, i camerieri e il personale di gestione. Ogni dipendente è registrato con un ID univoco, nome, cognome, ruolo, salario e orario di lavoro.

Il sistema dovrebbe anche fornire funzionalità per gestire l'inventario degli ingredienti necessari per preparare i piatti. Ogni ingrediente ha un codice univoco, un nome, una quantità in magazzino e un punto di riordino.

Si richiede di progettare uno schema ER per questo sistema di gestione e la relativa traduzione SQL.

Alla fine della **traduzione in SQL** inserisci dei dati di esempio ed effettua:

**Domande**

1. Recupera l'elenco completo dei piatti nel menu.
2. Recupera tutti i piatti della categoria "secondo".
3. Recupera i dettagli delle prenotazioni per una specifica data.
4. Recupera il nome e cognome dei clienti che hanno effettuato una prenotazione per 4 persone.
5. Recupera l'elenco dei tavoli con la rispettiva capacità di posti a sedere.
6. Conta il numero totale di prenotazioni effettuate in un mese specifico.
7. Recupera l'elenco dei piatti con un prezzo superiore a 20 euro.
8. Recupera tutti gli ordini effettuati per una prenotazione specifica.
9. Recupera gli ordini che sono nello stato "In preparazione".
10. Recupera il nome, cognome e ruolo di tutto il personale.
11. Recupera l'elenco degli ingredienti che hanno raggiunto il punto di riordino.
12. Conta il numero di ordini effettuati per ogni prenotazione in una giornata specifica.
13. Recupera il nome e cognome dei camerieri che lavorano il sabato.
14. Recupera l'elenco dei cuochi e i piatti che hanno preparato.
15. Recupera tutte le prenotazioni effettuate da un cliente specifico.
16. Recupera il nome e il cognome dei clienti che hanno prenotato tavoli per più di 6 persone.
17. Recupera il numero di ordini che sono stati serviti per ogni tavolo in una giornata specifica.
18. Recupera l'elenco dei piatti che sono stati ordinati più di 10 volte in una settimana.
19. Recupera l'elenco dei dipendenti con uno stipendio superiore a 2000 euro.
20. Recupera tutti gli ordini effettuati tra due date specifiche.

**Richieste di View**

1. Crea una **view** che mostra tutti i piatti del menu con il loro nome, categoria e prezzo.
2. Crea una **view** che elenca tutte le prenotazioni effettuate per una data specifica insieme ai nomi dei clienti.
3. Crea una **view** che elenca gli ordini effettuati per ogni tavolo con lo stato dell'ordine e l'ora.
4. Crea una **view** che mostra l'elenco dei dipendenti insieme al loro ruolo e orario di lavoro.
5. Crea una **view** che elenca tutti gli ingredienti con la loro quantità disponibile e il punto di riordino.

**Richieste di Stored Procedures**

1. Crea una stored procedure per inserire un nuovo piatto nel menu con nome, descrizione, categoria e prezzo.
2. Crea una stored procedure per aggiornare il prezzo di un piatto specifico.
3. Crea una stored procedure per registrare una nuova prenotazione specificando nome, cognome del cliente, numero di telefono, data e ora della prenotazione.
4. Crea una stored procedure per aggiornare lo stato di un ordine (ad esempio, da "In preparazione" a "Pronto").
5. Crea una stored procedure per aggiornare la quantità di un ingrediente quando viene utilizzato nella preparazione di un piatto.