

1-

Uns dos maiores problemas de muito restaurante é com relação ao pedido do cliente, muitas vezes o garçom esquece de lançar o pedido do cliente, tem problema com a anotação do pedido. Isso não só prejudica o cliente em si, como também a imagem do restaurante, o garçom, para evitar que esse tipo de problema vira um efeito cascata, tivemos a ideia de fazer uma aplicação voltada para esse tipo de comercio.

O objetivo principal é saciar os problemas com “comandas” dos clientes, fazer um maior controle dos pedidos, para evitar que erros comprometa a vida dos garçons.

2 –

Restaurantes, Bares, Pub, estabelecimentos comerciais destinado ao preparo e comercio de refeições, bebidas, etc.

3 –

Será um cliente fictício do que chamaremos de Zezinho.

4 –

Zezinho tem um bar de pequeno porte localizado no Bairro de Jaguaribe, o Bar de Zezinho excepcionalmente as quartas-feiras recebe o dobro de clientes por causa da famosa “Feira de Jaguaribe” que ocorre próximo ao seu comercio. O grande problema de Zezinho é com relação aos pedidos dos clientes, muitos clientes saem chateado do seu comercio, porque muitas vezes o garçom traz o pedido errado para a mesa, os itens pedido não veio na medida certa. Para resolver esse problema, sem que Zezinho precise elevar os custos do seu bar contratando mais garçons, Zezinho contratou a JJJ Softwares LTDA, uma empresa voltada para desenvolver uma aplicação que facilite a “Vanguarda” do seu estabelecimento.

5 –

Requisitos funcionais:

RF_01 - Calcular o preço total do pedido com base no valor dos itens do cardápio: baseado no consumo diário de itens do estoque, armazena-se as quantidades para uma consulta de período.

Prioridade: [x] Essencial [] Importante [] Desejável;

RF_02 - Após fechar o pedido, gerar a conta: o sistema deve fazer um histórico do que foi comprado, o valor pago e onde foi comprado, de cada produto que entra no restaurante;

Prioridade: [] Essencial [] Importante [x] Desejável;

RF_03 - Calcular o lucro diário: todos os itens do pedido que forem vendidos no dia serão calculados

Prioridade: ☐ Essencial ☐ Importante ☒ Desejável;

RF_04 - Cadastrar os funcionários, os cargos, os itens do cardápio e novos usuários do sistema: o gerente cadastra os funcionários, itens do cardápio, etc.

Prioridade: ☒ Essencial ☐ Importante ☐ Desejável;

Requisitos Não-Funcionais:

RN_01 - Apenas o Gerente pode cadastrar os funcionários, os cargos, os itens do cardápio e novos usuários do sistema

RN_02 - Os garçons e o gerente serão os responsáveis para adicionar e remover os itens nos pedido

RN_03 - Apenas as pessoas cadastradas como usuário podem utilizar o sistema

RN_04 - O pedido deverá ser fechado no mesmo dia em que é aberto