Restaurante rincón de Uruapan

Las entidades que actúan en este caso son:

1. Bebidas
2. Clientes
3. Comandas
4. Compras
5. Cuentas
6. Ingredientes
7. Insumos
8. Mesas
9. Personal
10. Platillos
11. Proveedores
12. Recetas
13. Reservaciones
14. Bebidas:
    1. Esta entidad puede se dividirá en tipos bebidas preparadas en restaurant tales, como aguas frescas, limonada, michelada, etc, estas bebidas utilizan insumos y una receta para calcular su precio y gasto de ingredientes.
    2. Otro tipo es el de las bebidas que de adquieren ya embotelladas y se venden tal cual o simplemente frías, tales como: refrescos, cerveza, Agua, etc.
    3. Otro Tipo de bebida son las que se sirven copeadas, por ejemplo, licores, ponches, vinos, etc.
15. Clientes:
    1. El cliente puede llegar al restaurant y elegir alguna mesa disponible;
    2. Si lo desea y está disponible pueden unirse 2 o más mesas a la mesa que ha elegido para dar cabida a sus invitados;
    3. El cliente indicará si será declarada 1 o más cuentas para los invitados.
16. Compras:
    1. 1.- esta entidad define todos los gastos en bienes que el restaurant hace o hará con el fin de definir los costos operativos y lograr calcular la utilidad comparando vs las ventas.
17. Cuentas:
    1. Esta entidad alojará a todos los Comandas para su posterior cobro.
    2. Ósea que la entidad Comandas será modificable solo hasta antes que la cuenta haya sido cerrada, calculada y cobrada.
    3. Los datos como lo relacionado al pedido, el cliente, la fecha, la hora, precio, tota, iva, propina, conciernen a esta tabla.
    4. Es de vital importancia que cada cuenta tenga los datos necesarios para facturar si es que el cliente desea una factura.
18. Ingredientes:
    1. Este tipo de Insumo es utilizado para crear platillos o bebidas preparadas como aguas frescas, etc.
    2. La información almacenable de esta entidad va relacionada a cuantificar los distintos ingredientes para su uso en las recetas y/o alertar sobre unidades mínimas en stock y poder resurtir con anticipación el ingrediente utilizando la información del proveedor.
19. Insumos:
    1. Esta entidad define a todos los productos no indispensables par a la elaboración de los alimentos pero que son inherentes a la administración del restaurant, por ejemplo, contenedores de unicel, limpiador multiusos etc.
    2. La información de los insumos ayudará a evitar desabasto de productos sanitarios, descartables o de limpieza y a tener información sobre los precios de compra, el proveedor y unidades mínimas en stock.
20. Mesas:
    1. La entidad mesa, tiene las siguientes propiedades/funciones:
       1. Es asignada a 1 o varios pedido(s) activa(s).
       2. Puede ser unida con otra(s) mesa(s) según el cliente lo solicite.
       3. La secuencia de eventos de una mesa es:
          1. selección, opcionalmente se puede unir a otra(s) mesa(s).
          2. definición de la cantidad de cuentas que utilizará.
          3. captura de la(s) orden(es).
          4. servir platillos-bebidas.
          5. elaboración de la cuenta.
          6. Limpieza.
          7. liberación de la(s) mesa(s) para su posterior uso.
       4. Si la mesa fue unida se vuelve inutilizable para albergar alguna cuenta hasta que esta haya sido regresada a su posición original (se haya cobrado la cuenta de la mesa a la que fue unida).
       5. Si la mesa fue unida, al momento de desactivarse la cuenta(s) asignada(s) a ella y sea aseada volverá a su posición original.
21. Comandas:
    1. La entidad Comandas almacenara los datos sobre los platillos-bebidas servidas, datos sobre los empleados que están involucrados en la elaboración de los platillos-bebidas, mesa asignada, fecha, hora, cliente (si definido), status de los productos relativos al pedido.
    2. Los Comandas seguirán el siguiente proceso:
       1. Asignación de mesa.
       2. definición de platillos y/o bebidas.
       3. Envío a la cocina para su elaboración.
       4. Una vez elaborados notificar al mesero asignado para que lo sirva.
       5. Una vez servido el platillo-bebida el mesero cambiará su status servido.
22. Personal:
    1. Esta entidad referirá a todos los datos de los empleados, por ejemplo, generales, email, área asignada, sueldo, horario, etc.
    2. Todo esto con el fin de lograr asignar los Comandas.
23. Platillos:
    1. Los platillos son la entidad central de todo el modelo de datos, cada platillo se compone de: Una receta, tiempo de cocción, ingredientes, acompañamientos (tortillas, tostada, pan, salsa, etc.).
    2. Las comandas contendrán platillos para informar en la cocina que platillos servir, y posteriormente se agregaran a las cuentas con el fin de cobrar el platillo.
24. Proveedores:
    1. Los proveedores se dividirán en distintos ramos dependiendo del tipo de su insumo (“Ingredientes”, “Bebidas”, “Productos Sanitarios”).
    2. Se almacenarán los datos generales de contacto con el proveedor, esto más que nada con fin informativo.
25. Recetas:
    1. Esta entidad agrupara datos sobre ingredientes, sus cantidades, algoritmos de platillos/postres/bebidas, tiempo de cocción si aplica, tiempo de preparación, porciones, y precio de preparación de cada platillo, y el precio de venta de este.
26. Reservaciones:
    1. Esta entidad albergará datos suficientes para asignar una reserva, tales como, fecha, hora, cliente, área del restaurant, mesa, pedido\_previsible, notas.
    2. El proceso de las reservaciones previsiblemente será:
       1. Captura de datos.
       2. Validación de datos (checar que haya disponibilidad).
       3. Asignación de reserva.
       4. Enviar notificación el cliente.