

PROJETO RESTAURANTE

ESPECIFICAÇÃO DE CASOS DE USO

Versão 1.2

Histórico de Revisões

Data	Versão	Descrição	Autor
07/11/2017	1.0	Criação do documento.	Weiner Silva
15/11/2017	1.1	Correção das Especificações.	Weiner Silva
25/11/2017	1.2	Adição caso de uso gerenciar usuários	Weiner Silva

SUMÁRIO

1. OBJETIVO	3
2. DEFINIÇÃO E ABREVIATURAS	4
3. ATORES	5
4. DIAGRAMA DE CASOS DE USO	6
5. ESPECIFICAÇÃO DE CASOS DE USO	7
[CDU-1] – GERENCIAR FUNCIONÁRIOS	7
[CDU-2] – GERENCIAR CLIENTES DELIVERY	8
[CDU-3] – GERENCIAR CARDÁPIO	9
[CDU-4] – GERENCIAR REGIÕES DE MESAS.	10
[CDU-5] - EMITIR RELATÓRIOS	11
[CDU - 6] – GERENCIAR MESAS	11
[CDU-7] – MANTER PEDIDOS	12
[CDU-8] – RESERVAR MESAS	13
[CDU-9] – MANTER PEDIDOS DELIVERY	14
[CDU-10] – GERENCIAR ENTREGAS	15
[CDU-11] – RECEBER CONTA	16
[CDU-12] – GERENCIAR USUÁRIOS.....	17

1. OBJETIVO

Este documento tem por objetivo apresentar as especificações de caso de uso do Projeto de Software para Restaurante, o propósito desse software é proporcionar um melhor atendimento aos clientes e promover uma melhora significativa na gestão do restaurante.

2. DEFINIÇÃO E ABREVIATURAS

- **Delivery:** Pedidos realizados por meio telefônico, onde o cliente solicita produtos e o restaurante por meio de entregadores realizam a entrega dos pedidos solicitados em domicílio.

- **CDUx** – Caso de Uso.

3. ATORES

Os atores identificados para esse projeto foram:

- **Gerente:** Pessoa responsável por gerenciar o restaurante, bem como manter o bom andamento das atividades desenvolvidas no restaurante.

- **Garçom:** Pessoa responsável por atender o cliente, alocando-o à uma mesa e mantendo os pedidos solicitados.

- **Telefonista:** Pessoa responsável por atender o cliente via telefone, registrando pedidos delivery, associando-os aos entregadores, e também efetuando reservas de mesas à clientes.

- **Clientes:** Pessoas que frequentaram o restaurante, consumindo os produtos que são oferecidos no estabelecimento.

- **Caixa:** Pessoa responsável por receber contas, e gerar nota.

4. DIAGRAMA DE CASOS DE USO

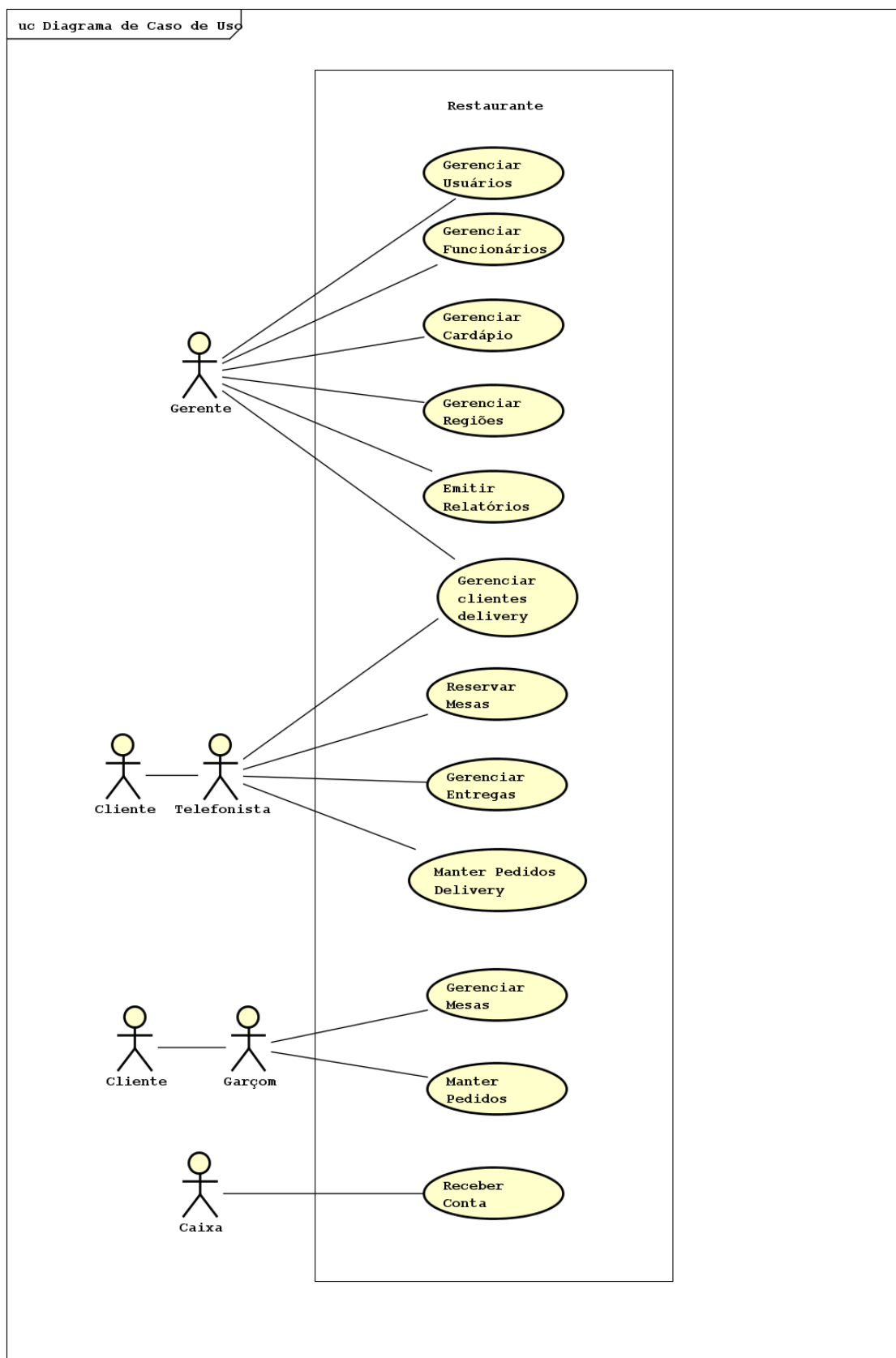


Figura 1 - Diagrama de Casos de Uso

5. ESPECIFICAÇÃO DE CASOS DE USO

[CDU-1] – GERENCIAR FUNCIONÁRIOS

Objetivo	Realizar a inclusão e manutenção do cadastro de funcionários do restaurante, essa manutenção engloba a ação de alterar e inativar cadastros.
Atores	Gerente.
Pré-condições	O gerente deverá estar logado no sistema e selecionar a opção cadastro de funcionários.
Fluxo Principal	<p>Fluxo Principal:</p> <ol style="list-style-type: none"> O sistema apresenta uma tela contendo os seguintes campos: <ol style="list-style-type: none"> Nome* Filiação* Naturalidade* Data de Nascimento* Endereço* Telefone* CPF* RG* Carteira de Trabalho* Função* Salário* Data de Entrada* Data de Saída Motivo Saída Status <p>*Os campos com * são obrigatórios.</p> O gerente preenche os campos. O gerente clica no botão salvar. Os dados são armazenados no banco de dados. O sistema retorna uma mensagem de sucesso.
Fluxos Alternativos	<p>Fluxo Alternativo 1: Alterar Cadastro de Funcionário.</p> <ol style="list-style-type: none"> O gerente pesquisa o cadastro a ser alterado. O sistema apresenta as informações do funcionário. O gerente altera os dados necessários. O gerente clica no botão salvar. Os dados são alterados no banco de dados. O sistema retorna uma mensagem de sucesso. <p>Fluxo Alternativo 2: Inativar o Cadastro de Funcionário.</p> <ol style="list-style-type: none"> O gerente pesquisa o cadastro a ser inativado.

	<ol style="list-style-type: none"> 2. O sistema apresenta as informações do funcionário. 3. O gerente preenche a data da saída e o motivo da saída. 4. O sistema muda o status do cadastro para inativo. 5. O gerente clica no botão salvar. 6. Os dados são alterados no banco de dados. 7. O sistema retorna uma mensagem de sucesso.
--	---

[CDU-2] – GERENCIAR CLIENTES DELIVERY

Objetivo	Realizar a inclusão e manutenção do cadastro de clientes delivery do restaurante, essa manutenção engloba a ação de alterar cadastros.
Atores	Gerente e telefonista.
Pré-condições	O gerente ou a telefonista deverá estar logado no sistema e selecionar a opção cadastro de clientes delivery.
Fluxo Principal	<p>Fluxo Principal:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O sistema apresenta uma tela contendo os seguintes campos: <ol style="list-style-type: none"> a) Nome do cliente b) CPF c) Telefone d) Rua e) Numero f) Complemento g) Bairro h) Ponto de Referência 2. O gerente ou a telefonista preenche os campos. 3. O gerente ou a telefonista clica no botão salvar. 4. Os dados são armazenados no banco de dados. 5. O sistema retorna uma mensagem de sucesso.
Fluxos Alternativos	<p>Fluxo Alternativo 1: Alterar Cadastro de Cliente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O gerente ou a telefonista pesquisa o cadastro a ser alterado. 2. O sistema apresenta as informações do cliente. 3. O gerente ou a telefonista altera os dados necessários. 4. O gerente ou a telefonista clica no botão salvar. 5. Os dados são alterados no banco de dados. 6. O sistema retorna uma mensagem de sucesso.

[CDU-3] – GERENCIAR CARDÁPIO

Objetivo	Realizar a inclusão e manutenção do cadastros do cardápio do restaurante, essa manutenção engloba a ação de alterar e excluir.
Atores	Gerente
Pré-condições	O gerente deverá estar logado no sistema e selecionar a opção cadastro de cardápio.
Fluxo Principal	<p>Fluxo Principal: Cadastro de Produtos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O sistema apresenta uma tela contendo os seguintes campos: <ol style="list-style-type: none"> a) Nome do Produto b) Tipo do Produto* c) Preço d) Disponibilidade** e) Ingredientes *Tipo do Produto é a informação referente à o produto ser pratos de comidas, bebidas ou sobremesas. **Disponibilidade é a informação dos dias da semana que os produtos são servidos. 6. O gerente preenche os campos. 7. O gerente clica no botão salvar. 8. Os dados são armazenados no banco de dados. 9. O sistema retorna uma mensagem de sucesso.
Fluxos Alternativos	<p>Fluxo Alternativo 1: Alterar Cadastro de Produtos.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O gerente pesquisa o cadastro a ser alterado. 2. O sistema apresenta as informações do produto. 3. O gerente altera os dados necessários. 4. O gerente clica no botão salvar. 5. Os dados são alterados no banco de dados. 6. O sistema retorna uma mensagem de sucesso. <p>Fluxo Alternativo 2: Excluir o Cadastro de Produtos.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O gerente pesquisa o cadastro a ser excluído, o que pode acontecer por não produzir mais ou por falta do fabricante. 2. O sistema apresenta as informações do produto. 3. O gerente clica no botão excluir. 4. Os dados são apagados no banco de dados. 5. O sistema retorna uma mensagem de sucesso.

[CDU-4] – GERENCIAR REGIÕES DE MESAS.

Objetivo	Realizar o cadastro e a manutenção das regiões do restaurante, essa manutenção engloba a ação de alterar e excluir. O restaurante é composto por N regiões onde existe um número específico de mesas, e é vinculado um número de garçons que atua na região. Dessa forma o rodizio de garçons varia conforme necessidade.
Atores	Gerente
Pré-condições	O gerente deverá estar logado no sistema e selecionar a opção cadastro de regiões.
Fluxo Principal	<p>Fluxo Principal: Cadastro de Regiões</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O sistema apresenta uma tela contendo os seguintes campos: <ol style="list-style-type: none"> a) Número da Região b) Lista de mesas que compõe a região. c) Lista de garçons que atua na região. O gerente preenche os campos. 2. O gerente clica no botão salvar. 3. Os dados são armazenados no banco de dados. 4. O sistema retorna uma mensagem de sucesso.
Fluxos Alternativos	<p>Fluxo Alternativo 1: Alterar Cadastro de Regiões.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O gerente pesquisa o cadastro a ser alterado. 2. O sistema apresenta as informações das regiões. 3. O gerente altera os dados necessários. 4. O gerente clica no botão salvar. 5. Os dados são alterados no banco de dados. 6. O sistema retorna uma mensagem de sucesso. <p>Fluxo Alternativo 2: Excluir o Cadastro de Regiões.</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. O gerente pesquisa o cadastro a ser excluído. 8. O sistema apresenta as informações do excluída. 9. O gerente clica no botão excluir. 10. Os dados são apagados no banco de dados. 11. O sistema retorna uma mensagem de sucesso.

[CDU-5] - EMITIR RELATÓRIOS

Objetivo	Periodicamente o Gerente emite relatórios do sistema com informações sobre os atendimentos no restaurante, sendo um relatório de tempo médio de atendimentos, e pratos que são frequentemente devolvidos.
Atores	Gerente
Pré-condições	O gerente deverá estar logado no sistema e selecionar a opção relatórios.
Fluxo Principal	<p>Fluxo Principal – Emitir Relatórios</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O sistema apresenta uma tela de filtro, onde pode ser preenchido a data inicial e final do período de interesse das informações que serão emitidas no relatório e qual a modalidade de relatório deverá ser impressa. 2. O gerente preencherá os campos conforme necessário. 3. O gerente clica no botão emitir relatório. 4. O sistema apresenta o relatório a ser impresso. 5. O gerente imprime o relatório ou salva em formato PDF.
Fluxos Alternativos	Não se aplica.

[CDU - 6] – GERENCIAR MESAS

Objetivo	Abrir a conta da mesa, anotando o nome do Cliente e se o mesmo tiver entregado seu veículo ao manobrista, vincular o número dado para controle do estacionamento à mesa.
Atores	Garçom e Cliente.
Pré-condições	O garçom deverá estar logado no sistema e selecionar a mesa desejada e clicar em abrir mesa.
Fluxo Principal	<p>Fluxo Principal: Abrir conta da mesa.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O garçom selecionará a mesa desejada e pressionará o botão abrir. 2. O sistema apresentará uma tela para preencher o nome do cliente (caso deseje), e número do(s) veículo(s) estacionado(s). 3. O sistema emitirá uma mensagem de sucesso.
Fluxos Alternativos	Fluxo Alternativo 1: Mudar de mesa.

	<ol style="list-style-type: none"> 1. O cliente requisitará ao garçom a mudança de mesa, informando a mesa desejada. 2. O garçom então levará o cliente a outra mesa e pressionará o botão trocar de mesa, informando o número da nova mesa. 3. O sistema transferirá toda informação da antiga mesa para nova mesa. 4. O sistema emitirá uma mensagem de sucesso. <p>Fluxo Alternativo 2: Fechar conta da mesa.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O cliente requisitará ao garçom o fechamento da conta. 2. O garçom então pressionará o botão fechar mesa. 3. O sistema processará todos os pedidos, totalizando o valor da conta da mesa. 4. O sistema emitirá uma nota com a descrição de todo consumo e o valor final.
--	---

[CDU-7] – MANTER PEDIDOS

Objetivo	Realizar a inclusão e manutenção dos pedidos do restaurante, essa manutenção engloba a ação devolver produtos, cancelar pedido.
Atores	Garçom e Cliente.
Pré-condições	O garçom deve estar logado no sistema e selecionar a mesa em questão e pressionar o botão de inclusão de item.
Fluxo Principal	<p>Fluxo Principal: Incluir Pedido</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O sistema apresentará uma tela com as mesas do restaurante, diferenciando a cor para as que estão livres e ocupadas. 2. O garçom selecionará a mesa em questão e clicar em incluir pedido. 3. O garçom registrará cada item solicitado, confirmando-os logo após. 4. O garçom pressionará o botão processar pedido. 5. O sistema emitirá um relatório para cozinha e bar, para que seja preparado os pedidos. 6. O sistema registrará cada item na conta da mesa. 7. O sistema registrará a hora que foi pressionado o processar pedido. 8. O sistema emitirá uma mensagem de sucesso.
Fluxos Alternativos	Fluxo Alternativo 1: Devolver pedido.

	<ol style="list-style-type: none"> 1. O cliente ao não ficar satisfeito com seu pedido, ele acionará o garçom e solicitará a devolução do pedido. 2. O garçom selecionará a mesa. 3. O garçom selecionará o pedido e pressionará o botão devolver pedido, apresentando a justificativa da devolução. Ex. Suco com açúcar e o pedido foi sem açúcar, Carne malpassada, etc. 4. O sistema emitirá um relatório para a cozinha ou bar, para que seja corrigido o pedido. <p>Fluxo Alternativo 2: Cancelar pedido.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O cliente ao não ficar satisfeito com a demora do pedido ou o pedido foi devolvido, ele acionará o garçom e solicitará o cancelamento do pedido. 2. O garçom selecionará a mesa. 3. O garçom selecionará o pedido e pressionará o botão cancelar pedido, apresentando a justificativa do cancelamento. 4. O sistema emitirá um relatório de cancelamento para a cozinha ou bar, e excluirá os itens da conta da mesa. 5. O sistema emitirá uma mensagem de sucesso.
--	---

[CDU-8] – RESERVAR MESAS

Objetivo	Realizar a inclusão e manutenção de reserva de mesas, a manutenção inclui as ações de alterar e cancelar reserva.
Atores	Telefonista e Cliente.
Pré-condições	A telefonista deve estar logada no sistema e selecionar a mesa em questão e pressionar o botão de inclusão de item.
Fluxo Principal	<p>Fluxo Principal: Incluir Reserva</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O sistema apresentará uma tela para reserva, onde a telefonista informará a data desejada e o horário (almoço ou janta). 2. A telefonista selecionará a mesa de acordo com a quantidade de pessoas desejadas, e pressionará o botão reservar. 3. A telefonista preencherá o nome do cliente que estará a reserva e o telefone de contato. 4. A telefonista pressionará o botão confirmar. 5. O sistema registrará a reserva. 6. O sistema emitirá uma mensagem de sucesso.
Fluxos Alternativos	<p>Fluxo Alternativo 1: Alterar reserva.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O cliente liga para alterar a reserva.

	<ol style="list-style-type: none"> 2. A telefonista acessará o sistema na tela de reserva e informará o nome ou o telefone do cliente. 3. O sistema apresentará as informações da reserva e a telefonista poderá alterar, data, horário, quantidade de lugares. 4. Ao fazer a alteração a telefonista pressionará o botão salvar. 5. O sistema registrará a alteração. 6. O sistema emitirá uma mensagem de sucesso. <p>Fluxo Alternativo 2: Cancelar reserva.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O cliente liga para cancelar a reserva. 2. A telefonista acessará o sistema na tela de reserva e informará o nome ou o telefone do cliente. 3. O sistema apresentará as informações da reserva e a telefonista pressionará o botão de cancelar. 4. O sistema registrará o cancelamento, disponibilizando novamente a mesa. 5. O sistema emitirá uma mensagem de sucesso.
--	---

[CDU-9] – MANTER PEDIDOS DELIVERY

Objetivo	Realizar a inclusão e cancelamento dos pedido feitos por telefone.
Atores	Telefonista e Cliente.
Pré-condições	A Telefonista deverá estar logada no sistema e selecionar a opção de pedidos delivery.
Fluxo Principal	<p>Fluxo Principal: Incluir Pedido</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O sistema apresentará uma tela de cadastro do cliente, onde apresentará as seguintes informações: <ol style="list-style-type: none"> i) Nome do cliente j) CPF k) Telefone l) Rua m) Numero n) Complemento o) Bairro p) Ponto de Referência 2. A telefonista pressionará o botão salvar. 3. O sistema armazenará o cadastro do cliente. 4. O sistema apresentará uma tela para pedido. 5. A telefonista incluirá todo pedido do cliente.

	<ol style="list-style-type: none"> 6. A telefonista confirmará o pedido, lendo o mesmo ao cliente, e se tiver alguma observação, deverá ser descrita no campo de observação. 7. A telefonista confirmará a forma de pagamento e se necessita de troco. 8. O sistema registrará o pedido e a hora que foi solicitado. 9. O sistema emitirá o relatório a cozinha e ao bar para que seja confeccionado o pedido. 10. O sistema emitirá uma mensagem de sucesso e uma previsão de entrega.
Fluxos Alternativos	<p>Fluxo Alternativo 1: Cancelar pedido.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O cliente ao não ficar satisfeito com seu pedido, ele retornará a ligação. 2. A telefonista pedirá a identificação do cliente, por nome e cpf. 3. O cliente solicitará o cancelamento do pedido. 4. A telefonista registrará o cancelamento, com a justificativa. 5. O Sistema armazenará o cancelamento. 6. O sistema emitirá um relatório para cozinha informando o cancelamento do pedido. 7. O sistema emitirá uma mensagem de sucesso.

[CDU-10] – GERENCIAR ENTREGAS

Objetivo	Realizar rota de entregas e atribuir ao entregador.
Atores	Telefonista.
Pré-condições	A telefonista deve estar logada no sistema e selecionar o menu gerar rota de entregas.
Fluxo Principal	<p>Fluxo Principal: Gerar rota de entrega.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O sistema apresentará uma tela com todas os pedidos a serem entregues. 2. A telefonista pressionará o botão gerar rota. 3. O sistema fará o cálculo de menor rota e indicará quais entregas devem sair juntas para entrega. 4. A telefonista selecionará o entregador para cada entrega. 5. O sistema emitirá um relatório de entregas com número de pedido e itens de cada pedido, juntamente com endereço, nome e forma de pagamento.

Fluxos Alternativos	<p>Fluxo Alternativo 1: Dar baixa na entrega.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O entregador retorna ao restaurante e entrega os relatórios com o pagamento de cada pedido. 2. A telefonista acessará o sistema na tela de entrega e fará a baixa da entrega. 3. O sistema fará a alteração de status da entrega.
----------------------------	--

[CDU-11] – RECEBER CONTA

Objetivo	Após finalizada a conta da mesa, o sistema totalizará a conta.
Atores	Caixa.
Pré-condições	O caixa deve estar logado no sistema e selecionar finalizar mesa com pagamento.
Fluxo Principal	<p>Fluxo Principal: Receber Conta.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O sistema apresentará uma tela com as mesas fechadas. 2. O garçom solicita a nota. 3. O caixa pressiona o botão finalizar mesa com pagamento. 4. O sistema emite a nota em duas vias (a que ficará com cliente e a do controle do caixa). 5. O garçom apresenta a nota ao cliente. 6. O cliente escolhe a forma de pagamento (Dinheiro, Cartão de Débito ou Crédito) e devolve ao garçom. 7. O garçom retorna com o controle do caixa juntamente com o pagamento. 8. O caixa dá baixa na mesa. 9. O sistema emite uma mensagem de sucesso.
Fluxos Alternativos	<p>Fluxo Alternativo 1: Conta errada.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O cliente verifica algo errado na nota e reclama ao garçom. 2. O garçom verifica a procedência da reclamação. 3. Se estiver algo de errado o garçom retorna ao caixa. 4. Caixa corrige o erro. 5. O sistema emite novamente a nota em duas vias. 6. Repete a sequência de 5 a 9 do Fluxo Principal.

[CDU-12] – GERENCIAR USUÁRIOS

Objetivo	Realizar a inclusão e manutenção do cadastro de usuários de sistema do restaurante, essa manutenção engloba a ação de alterar e inativar cadastros.
Atores	Gerente.
Pré-condições	O gerente deverá estar logado no sistema e selecionar a opção cadastro de usuários.
Fluxo Principal	<p>Fluxo Principal:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O sistema apresenta uma tela contendo os seguintes campos: <ol style="list-style-type: none"> a) Funcionário; b) Nome de usuário; c) Senha; d) Tipo de usuário; 2. O gerente preenche os campos. 3. O gerente clica no botão salvar. 4. Os dados são armazenados no banco de dados. 5. O sistema retorna uma mensagem de sucesso.
Fluxos Alternativos	<p>Fluxo Alternativo 1: Alterar Cadastro de Usuários.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O gerente pesquisa o cadastro a ser alterado. 2. O sistema apresenta as informações do usuário. 3. O gerente altera os dados necessários. 4. O gerente clica no botão salvar. 5. Os dados são alterados no banco de dados. 6. O sistema retorna uma mensagem de sucesso. <p>Fluxo Alternativo 2: Inativar o Cadastro de Usuário.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O gerente pesquisa o cadastro a ser inativado. 2. O sistema apresenta as informações do usuário. 3. O gerente muda o status do cadastro para inativo. 4. O gerente clica no botão salvar. 5. Os dados são alterados no banco de dados. 6. O sistema retorna uma mensagem de sucesso.