**Objetivo Geral**

Objetivo do sistema é automatizar o atendimento em bares e restaurantes, com o intuito de diminuir o número de funcionários. A ideia é que o cliente consiga fazer o seu pedido sem esperar um garçom chegar na sua mesa. A única espera é a do preparo do pedido.

**Primeiros passos**

Cada mesa terá um equipamento (celular, tablet...) para que o cliente possa fazer seu pedido. O cliente chega no estabelecimento, escolhe a mesa que mais lhe agrada, acessa o sistema que já estará disponível, faz o seu pedido e acompanha o mesmo. Para isso o sistema deve ter um usuário por mesa, para saber de onde o pedido está sendo feito. O sistema exibirá ao cliente uma série de opções, dentre elas uma lista com produtos (lanches, bebidas..), uma fila de pedidos para saber o andamento, e os detalhes do que foi pedido com o total a pagar. Quando o cliente está satisfeito, solicita o fechamento do pedido, o qual mostrará os produtos consumidos e o total a pagar, e ao ser paga a conta o sistema é ‘reiniciado’.

**Usuários/Mesas**

Como citado acima, cada mesa terá seu usuário. Para isso o sistema deve dispor de um cadastro de usuário, para que o dono do estabelecimento cadastre quantas mesas seja necessário. Será necessário um nome de usuário e senha, e as opções tais como sair do sistema deverão pedir validação de usuário, para que o cliente não possa manipular.

**Produtos**

Os produtos devem ser dispostos em forma de cardápio, portanto eles deverão conter uma descrição, um preço e os ingredientes da composição. Quando falamos em produtos, abrangemos todas as categorias, tais como doces, salgados, bebidas. Portanto deverá haver também um lugar para indicar de qual categoria o produto pertence. Além da categoria, uma subcategoria deve ser cadastrada para que informe, por exemplo, que o produto “Pizza Quatro Queijos” faz parte da categoria “Salgados” e da subcategoria “Pizza”. Importante ressaltar que só o usuário administrador poderá cadastrar e alterar os produtos. Outra funcionalidade importante é a de “ativar/inativar” um produto, para que o administrador controle os produtos que podem ou não ser vendidos, sem precisar exclui-los e depois inclui-los novamente. Isso é importante no caso de falta de matéria-prima para fabricação.

**Pedido**

Ao acessar o sistema com um usuário de cliente, o sistema deverá dispor uma lista com todos os produtos cadastrados em forma de cardápio. Estes ficarão separados por categoria e subcategoria. Ao clicar no produto, este deve ser selecionado e aparecer em uma lista paralela, para que o cliente possa incluir vários produtos ou excluir caso mudar de ideia. Após escolhidos os produtos o pedido é finalizado, adicionado na fila e enviado para o preparo. O cliente pode criar vários pedidos e pagar todos juntos.

**Fila de pedidos**

A fila de pedidos é importante para o cliente saber o andamento do pedido. Cada pedido novo entra no final da fila, e cada pedido finalizado é excluído da fila. Somente o número do pedido, a mesa e o status deverão ser mostrado nessa fila. O status deverá conter as opções, “aguardando”, “em preparo”, “sendo entregue”, “finalizado” e “cancelado”. Como dito, pedidos finalizados não aparecem na fila. Um pedido só pode ser cancelado se estiver com status “aguardando”.

**Detalhes do pedido atual**

Deverá existir um lugar onde o cliente possa consultar o pedido feito. Esse lugar deverá conter uma lista com os produtos (quantidades e preços) e preço total do pedido. Neste local também deverá ser possível pedir o fechamento do pedido.

**Fechamento do pedido**

Quando o fechamento for solicitado, a conta do cliente é gerada. Após pago, o sistema será reiniciado e ficará pronto para o próximo cliente.