

Restaurante Bom Appetite

Um restaurante necessita automatizar algumas de suas atividades. Desta forma, solicitou um sistema para controlar o pedido das encomendas feitas pelos clientes no local e as realizadas por telefone, além do controle do fornecimento e compra de ingredientes para a confecção dos pratos.

Toda encomenda feita pelo cliente possui um número de identificação. Ao fazer uma encomenda, o cliente informa seu nome, endereço, telefone e os pratos que deseja, com as respectivas quantidades. Por exemplo, a encomenda 100 do cliente Pedro é constituída de 3 saladas mistas e 2 frangos grelhados. Cada prato possui o seu preço unitário.

Um dos objetivos do sistema é registrar para cada prato, os ingredientes que o compõem, com as respectivas quantidades. Outro objetivo é gerar uma listagem, contendo para cada fornecedor, os ingredientes que fornece.

O sistema deve registrar a compra de ingredientes, guardando o número da nota fiscal, a quantidade comprada de cada ingrediente, a data de compra e o nome do fornecedor; a fim de contabilizar o custo com a compra de ingredientes.