

## WORKFLOW PIZZARIA

### 1. Abertura da Pizzaria

#### 1.1 Cozinha

Os funcionários responsáveis preparam os insumos para a produção das pizzas:

- Preparo da massa;
- Cozimento dos ovos;
- Ralagem da muçarela;
- Fatiamento da calabresa e demais ingredientes;
- Organização dos insumos no local de montagem das pizzas.

#### 1.2 Forno

O pizzaiolo responsável:

- Prepara o forno (pega a lenha e acende o fogo);
- Enquanto o forno aquece, boleia as massas.

#### 1.3 Bar

Os funcionários responsáveis pelo bar:

- Organizam e preparam os ingredientes para os drinks e bebidas;
- Verificam e abastecem as geladeiras;
- Organizam o ambiente conforme o cardápio.

#### 1.4 Salão

Os garçons:

- Preparam as mesas;
- Esterilizam pratos, talheres e copos;
- Organizam os utensílios.

#### 1.5 Caixa

O responsável pelo caixa:

- Faz a abertura do sistema, informando a quantidade de troco disponível.

## **2. Funcionamento e Atendimento**

### **2.1 Pedidos no Salão**

- Os garçons realizam os pedidos pelo celular (pizza e bebida);
- O sistema divide os pedidos em duas vias:
- Forno (para produção da pizza);
- Bar (caso tenha bebida);
- O pedido contém a descrição da pizza e o número da mesa.

### **2.2 Pedidos para Retirada no Balcão**

- Os pedidos podem ser feitos pelo celular do garçom ou diretamente no computador do caixa;
- O sistema gera duas vias:
- Forno (para produção da pizza);
- Bar (caso tenha bebida);
- O pedido indica que a retirada será no balcão e contém o nome do cliente.

### **2.3 Pedidos por Delivery**

- O atendente solicita o número de telefone do cliente;
- Se for a primeira compra, faz o cadastro (nome, endereço, CPF);
- Nos pedidos seguintes, o sistema já exibe os dados do cliente para confirmação;
- O pedido é lançado no sistema, informando:
- Pizza e bebidas;
- Forma de pagamento (se informada no momento do pedido);
- Nome do motoboy responsável pela entrega.

## **2.4 Registro dos Pedidos no Sistema**

- As pizzas e produtos têm códigos cadastrados no sistema;
- O garçom/caixa insere os códigos para registrar os pedidos;
- Exemplo:
  - 1 pizza grande ½ portuguesa e ½ calabresa com borda de catupiry
  - 66 (código da portuguesa)
  - 58 (código da calabresa)
  - 222 (código da borda de catupiry)
- O sistema identifica automaticamente a combinação de sabores.

## **3. Fechamento de Conta**

### **3.1 Salão**

- O garçom pode fechar a conta no celular;
- A conta permanece aberta no sistema até a confirmação do pagamento no caixa;
- Cada mesa tem o nome do garçom responsável vinculado.

### **3.2 Balcão**

- Assim que o pagamento é recebido, a conta é baixada no sistema.

### **3.3 Delivery**

- Existe um controle da saída das pizzas e do motoboy responsável;
- No final da noite, os motoboys apresentam os pagamentos ao caixa para fechamento.

## **4. Relatórios e Fechamento Diário**

### **4.1 Relatório de Vendas**

No final da noite, o sistema gera um relatório detalhado com:

- Quantidade de pizzas vendidas no balcão, salão e delivery;
- Sabores mais vendidos;

- Tamanhos mais pedidos;
- Bebidas mais consumidas.

## **4.2 Relatórios Mensais**

- O sistema está integrado com o órgão público e contador para a geração das guias de recolhimento de impostos.

## **5. Fechamento do Expediente**

### **5.1 Cozinha**

- Armazena os ingredientes restantes;
- Guarda todos os utensílios;
- Limpa e organiza o ambiente.

### **5.2 Forno**

- “Fecha” o forno;
- Envia os materiais de volta para a cozinha;
- Deixa o ambiente limpo e organizado.

### **5.3 Bar**

- Lava todos os utensílios utilizados;
- Abastece as geladeiras;
- Limpa e organiza o ambiente.

### **5.4 Salão**

- Limpa mesas e cadeiras;
- Guarda os utensílios;
- Organiza o ambiente.

### **5.5 Limpeza Geral**

Durante todo o dia, há um funcionário responsável por:

- Lavar o chão;

- Limpar vidros;
- Lavar banheiros.