

## **Sistema de Controle da Produção e Venda de Cervejaria Artesanal**

(adaptado de diversas fontes da internet)

Visando aprimorar seus serviços, o gerente geral e mestre cervejeiro de uma cervejaria artesanal solicitou a uma empresa de software o desenvolvimento de um sistema de controle de produção e venda de seus produtos. Na primeira entrevista, o analista de sistema levantou as seguintes informações.

1. Atualmente, a cervejaria produz 4 tipos de cerveja (IPA, Pale Ale, Witbier e Stout) e um tipo de chope (claro). De cada produto, as informações importantes são: identificação, quantidade em estoque, data de produção, data de vencimento, preço de custo e fórmula de produção.
2. Os produtos são engarrafados em garrafas de vidro de 500ml e também em barris de alumínio de tamanhos variados, a saber: 10l, 30l e 50l. Os barris são armazenados em câmara refrigerada e tem prazo de validade menor que os produtos engarrafados.
3. A cervejaria possui vários vendedores regionais que trabalham com um percentual de comissão sobre a venda. De cada vendedor é necessário controlar a região que atende. Uma região não pode ter mais que um vendedor ao mesmo tempo. São informações importantes do vendedor: nome, data de inicio na função, número do CPF, o endereço residencial, os telefones e e-mail de contato.
4. É necessário armazenar todo o histórico de vendas.
5. A cervejaria possui diversos clientes cadastrados. Atualmente, somente as pessoas jurídicas podem ser clientes. Dos clientes deve-se armazenar a razão social, o CNPJ, o endereço, o telefone e a pessoa de contato.
6. O vendedor emite pedidos de venda, que deverão ser registrados no sistema. Para cada pedido de venda é necessário armazenar o vendedor que emitiu o pedido, o cliente do pedido, o número do pedido e sua data de emissão.
7. O pedido pode discriminar vários produtos. De cada um deles é necessário armazenar a quantidade vendida.
8. Os pedidos são a base para o planejamento da produção.