

# Programmazione

6 Luglio 2012

Un Ristorante propone nel proprio menù un insieme di Piatti e un insieme di Vini.

Ogni Piatto è caratterizzato da un nome (es: “spaghetti allo scoglio”) un tipo di portata (es: “primo piatto”) ed un prezzo (es: 14 €). Un Vino è caratterizzato da un nome (es: “Fiano”), un tipo (es: “Bianco”), un prezzo (es: 14 €) ed una annata (es: “2010”). Piatti e vini sono memorizzati in un file di testo.

Progettare un programma per la gestione delle ordinazioni ed il calcolo dei conti secondo i seguenti requisiti:

R1: Creazione di un nuovo tavolo di commensali. Il programma deve consentire la creazione di un nuovo gruppo di commensali, specificando il tavolo (un identificativo alfanumerico) a cui sono seduti ed il numero di commensali.

R2: Ordina piatto. Tale funzione consente di aggiungere un piatto alle ordinazioni di un dato tavolo. Il programma verifica che il piatto che si intende aggiungere sia presente nel menu.

R3: Ordina vino. Tale funzione consente di aggiungere una bottiglia di vino alle ordinazioni di un dato tavolo. Il programma verifica che il piatto che si intende aggiungere sia presente nel menu.

R4: Calcola conto tavolo, che a partire dall'identificativo del tavolo stampa la ricevuta, con la data e l'ora corrente, l'elenco delle ordinazioni, la quantità, il relativo costo ed il totale.

R5: Gestione dello storico. Tutte le ricevute emesse devono essere memorizzate in un file. Il programma deve essere in grado di recuperare e visualizzare tutte le ricevute emesse in una certa data.