

Analyse des besoins :

- Fonctionnalités
- Connexion et inscription

Voici les fonctionnalités par rôle d'utilisateur :

Admin

- Gestion abonnement mensuel
- Gestion commande abonnement (Exception sur la quantité)
- Gestion commande individuel
- Gestion des clients individuels fidèles
 - Gestion du pourcentage de réduction
 - Liste et suppression des clients fidèles
- Gestion de stock et fournisseurs :
 - Inventaire en temps réel : suivi des stocks d'ingrédients et matières premières.
 - Commandes fournisseurs : suivi des commandes d'approvisionnement.
 - Alertes de stock : Notifications automatique en cas de stock faible.
 - Calcul automatique des besoins : estimation des besoins selon les commandes prévues.
 - Gestion des dates de péremptions.
 - Historique des mouvements stocks
 - CRUD des ingrédients (ingrédients et non pas exemplaire_ingredient)
 - Validation d'achat des exemplaire_ingredient demandes par le chef cuisinier
- Gestion des menu :
 - Création et modification des menu.
 - Gestion des prix : définir et modifier les prix par plat.
 - Disponibilité en temps réel : marquer les plats disponibles/indisponibles selon les stocks
 - Gestion de validation des menus individuels proposes par le chef cuisinier (ajout, suppression et modification)

- Gestion de validation des menus entreprises proposes par le chef cuisinier (ajout , suppression et modification)

- Gestion de commandes (pour tout type de commande):
 - Suivi des commandes : état (reçue, en préparation, prête, en livraison, livrée).
 - Historique de toutes les commandes.

- Gestion de commandes entreprise :
 - Usage de bon de commande :
 - Explication du bon de commande (pour une semaine), formulaire pour les menus de chaque semaine, pour un abonnement: (Exemple : pour une entreprise de 40 employés avec un abonnement GOLD)
 - Lundi:
 - menu 1 (10)
 - menu 2 (20)
 - menu 3 (0)
 - menu 4 (10) ...
 - menu 15 (0)
 - Boisson 1 (20)
 - Boisson 2 (20)
 - Dessert (40)
 - Entrée (0)
 -
 - Dimanche:
 - menu 1 (10)
 - menu 2 (20)
 - menu 3 (0)
 - menu 4 (10) ...
 - menu 15 (0)
 - Boisson 1 (30)

- Boisson 2 (10)
- Dessert (40)
- Entrée (0)

- La quantité de menus à préparer pour l'entreprise pour 1 jour dans la semaine se fait en fonction des 5 menus pour la semaine
- Le bon de commande doit être complété par le client chaque semaine et avec 1 semaine d'avance afin de préparer tous les ingrédients nécessaires

- Gestion de l'équipe de cuisine :

- Interface de production : écran en cuisine montrant les commandes en cours.
- Suivi de la production : temps de préparation par plat et par cuisinier.
- Alerte si temps de préparation dépassé de 50%.
- Estimation de temps de préparation par plat pour planification.

- Gestion de l'équipe de livraison :

- Attribution des livraisons.
- Suivi GPS en temps réel.
- Calcul d'itinéraires.
- Gestion des zones de livraison : définition des secteurs par livreur/groupe de livreur.

- Facturation et suivi financier

- Export pdf des factures par type:
 - entreprise
 - particulier
- Tri par type:
 - Entreprise
 - Particulier
- Gestion des salaires des employés
 - CRUD

- Historique des salaires
- Tableau de bord des statistiques de suivi des données
 - Chiffre d'affaire
 - Total recette:
 - journalier
 - hebdomadaire
 - mensuel
 - annuel
 - Total dépenses:
 - journalier
 - hebdomadaire
 - mensuel
 - annuel
 - Top 5 des menus les plus vendus
 - Top 5 des clients :
 - entreprise
 - particulier
 - évolution des ventes pour les abonnements par type d'abonnement
 - Courbe d'évolution des ventes de l'entreprise:
 - par menu
 - par temps:
 - mensuel
 - semestriel
 - annuel
 - Courbe d'évolution des dépenses de l'entreprise:
 - par temps:
 - mensuel
 - semestriel
 - annuel

- Intégrations externes (extensions de l'application)
 - Paiement en ligne : Intégration solutions de paiement (CB, PayPal, etc.)
 - API de géolocalisation : Calcul d'itinéraires et temps de trajet
 - Notifications push : Alertes sur mobile pour équipes et clients
 - Intégration comptable : Export vers logiciels de comptabilité
 - API téléphonique : Pour prise de commandes par téléphone
 - Réseaux sociaux : Partage et promotion sur les réseaux

Client: *(l'interface entreprise et particulier sont différentes)

- Profil utilisateur
 - toutes les informations essentielles de l'utilisateur
- Menus disponibles
- Commandes :
 - Gestion de commandes (pour tout type de commande):
 - Prise de commandes : interface pour enregistrer les commandes.
 - Suivi des commandes : état (reçue, en préparation, prête, en livraison, livrée).
 - Planification des commandes : commandes à l'avance avec date/heure de livraison.
 - Modification/annulation : possibilité de modifier ou annuler une commande selon délais.
 - Historique des commandes.
 - Facturation automatique.
 - Gestion de commandes entreprise :
 - Usage de bon de commande :
 - La quantité de menus à préparer pour l'entreprise pour 1 jour dans la semaine se fait en fonction des 5 menus pour la semaine
 - Le bon de commande doit être complété par le client chaque semaine et avec 1 semaine d'avance afin de préparer tous les ingrédients nécessaires
 - paiement des commandes
- Intégrations externes (extensions de l'application)

- Système de fidélité
- Plat spécial / promotion en fonction événement

Chef cuisinier

- Gestion du menu :
 - Disponibilité en temps réel : marquer les plats disponibles/indisponibles selon les stocks
 - Proposition de menus qui devra être valide par l'admin:
 - Entreprise
 - Particulier
- Gestion de stock et fournisseurs :
 - Inventaire en temps réel : suivi des stocks d'ingrédients et matières premières.
 - Alertes de stock : Notifications automatique en cas de stock faible.
 - Calcul automatique des besoins : estimation des besoins selon les commandes prévues.
 - Gestion des dates de péremptions.
 - Historique des mouvements stocks
 - Demande d'achat d'exemplaire qui devra être valide par l'admin:
 - Entreprise
 - Particulier
- Gestion de commandes (pour tout type de commande) :
 - Suivi des commandes : état (reçue, en préparation, prête, en livraison, livrée).
 - Validation des commandes
 - Historique de toutes les commandes

Cuisinier

- Gestion de commandes (pour tout type de commande):
 - Suivi des commandes : état (reçue, en préparation, prête, en livraison, livrée).
 - Validation des commandes
 - Historique de toutes les commandes.

Livreur :

- Gestion de l'équipe de livraison :
 - Suivi GPS en temps réel des lieux de livraison.
 - Calcul d'itinéraires vers les lieux de livraison.
 - Changer le statut de livraison
 - Confirmer la livraison

Gestion d'utilisateurs

ADMINISTRATEUR (Gérant)

Accès complet :

- Gestion du menu (ajout/modification/suppression)
- Gestion des utilisateurs
- Consultation de toutes les commandes
- Accès aux statistiques
- Gestion des clients

CHEF CUISINIER

Abonnement entreprise :

- Réception hebdomadaire des bons de commande des entreprises ayant un abonnement SILVER/GOLD
- Gestion des stocks (ajout/modification/suppression)

CUISINIER

Accès limité à la cuisine :

- Réceptionne les bons de commandes entreprise afin de les traiter
- Voir les commandes à préparer
- Changer le statut des plats (en préparation → prêt)
- Consulter les recettes
- Modifier le menu
- Voir les données clients

LIVREUR

Accès limité à la livraison :

- Voir les commandes à livrer
- Changer le statut de livraison
- Confirmer la livraison
- Accès aux données de cuisine
- Modification des commandes

CLIENT

Accès externe :

- Consulter le menu
- Passer une commande
- Suivre ses commandes
- Consulter son historique

Règles d'Accès

Authentification :

- Login et mot de passe simple
- Session de 2 heures
- Déconnexion automatique

Permissions :

- Chaque utilisateur ne voit que ce qui concerne son rôle
- Seul l'administrateur peut créer/supprimer des utilisateurs
- Les modifications importantes sont tracées