

Université des sciences et de la technologie Houari
Boumédiène



CAHIER DES CHARGES

Gestion du suivi des commandes d'un restaurant-caféteria

Présentation

Département Informatique

Section : ISIL A

Etudiants :

Hammani Aimene / 181831092088 / Groupe 02

Zitouni Lokmane / 181831091028 / Groupe 02

Enseignant :

Mme Samia Boulkrinate

Table des matières

1. INTRODUCTION	(2)
2. OBJECTIF DU PROJET	(2)
3. CONVIVIABILITE	(2)
4. ETENDUE DU PROJET	(2)
4.1. GESTION DES CLIENTS.....	(2)
4.1.1. TYPES DES CLIENTS.....	(2)
4.1.2. CARACTERISTIQUES D'UN CLIENT	(2)
4.1.3. COMPTES DES CLIENTS	(3)
4.1.4. ACTIONS PROGRAMMABLES	(3)
4.2. GESTION DES PLATS ET BOISSONS	(3)
4.2.1. CARACTERISTIQUES D'UN PLAT OU BOISSON	(3)
4.2.2. INGREDIENTS D'UN PLAT	(3)
4.2.3. LES METHODES DE PREPARATION.....	(4)
4.2.4. ACTIONS PROGRAMMABLES	(4)
4.3. GESTION DES COMMANDES.....	(4)
4.3.1. TYPES DES COMMANDES.....	(4)
4.3.2. CARACTERISTIQUES D'UNE COMMANDE.....	(4)
4.3.3. DETAILS DES COMMANDES	(4)
4.3.4. ACTIONS PROGRAMMABLES	(5)
4.4. GESTION DES LIVRAISONS.....	(5)
4.5. GESTION DES EMPLOYES.....	(5)
4.5.1. CARACTERISTIQUES D'UN EMPLOYE	(5)
4.5.2. ACTIONS PROGRAMMABLES	(5)
4.6. GESTION DES COMPTES	(5)
4.7. GESTION DES SERVICES CLIENT.....	(5)
4.8. EVOLUTIVITE DU SYSTEME	(6)
4.9. STATESTIQUES ET RAPPORTS	(6)
4.10 CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES.....	(6)
5. LIVRABLES	(7)

1. INTRODUCTION :

Le présent document a pour objet de donner et définir les différentes prestations d'une application de gestion et suivi des commandes d'un restaurant-cafeteria.

2. OBJECTIF DU PROJET :

L'émergence d'applications spécialisées dans les restaurants a tous une révolution dans l'industrie. Les nombreux avantages qu'ils offrent et les services publics facilitent la gestion quotidienne des deux gestionnaires et propriétaires d'entreprises, et le client. Le projet a pour but de définir une application qui répond aux besoins des services nécessaire pour la bonne conduite et gestion d'un restaurant-cafeteria.

3. CONVIVIALITE :

L'application développée doit être simple, claire, conviviale, facile à manipuler et ne nécessite aucune exigence de l'utilisateur. N'importe qui doit pouvoir utiliser l'application.

4. ETENDU DU PROJET :

Dans des conditions optimales de rentabilité, de sécurité et de respect de l'environnement.

4.1. Gestion des clients :

L'application doit prendre en charge la gestion des :

4.1.1. Types des clients :

- Client régulier.
- Client inopiné.

4.1.2. Caractéristiques d'un client :

Un client régulier est identifié par son :

- ID-Client.
- Nom.
- Prénoms.
- Adresse à domicile.
- Numéro de téléphone.
- Adresse email.
- Mot de passe compte

4.1.3. Comptes des clients :

Un client régulier dispose en plus d'un compte privé pour accéder en ligne à l'application lui permettant de :

- Choisir en l'occurrence les plats à mettre dans leur panier.
- Commander des plats sélectionnés du panier pour être livrés à domicile.
- Suivre la livraison depuis son départ jusqu'à son arrivé à destination.

Le client devra spécifier la liste des plats et boissons ainsi que le nombre de portions.

- Les client non-réguliers seront représenté par un compte générique.

4.1.4. Actions Programmable :

L'application doit permettre :

- L'ajout d'un client.
- La recherche d'un client.
- La modification des informations d'un client.

4.2. Gestion des Plats et Boissons :

L'application doit prendre en charge la gestion des :

4.2.1. Caractéristiques d'un plat ou boisson :

Un plat ou boisson est identifier par :

- ID-plat.
- Sa Spécialité culinaire (Orientale, Occidentale, Traditionnelle, Asiatique Ou Autre).
- Sa désignation.
- Sa nature (chaude ou froide).
- Son conditionnement (assiette, récipient avec couvercle, boîte, plateau, barquette, Goblet, bouteille, etc.)
- Son prix.

4.2.2. Ingrédients d'un plat :

Pour chaque plat/boisson on tient compte des ingrédients qui lui constitue, pour chaque ingrédient on tient compte de :

- ID-Ingrédient.
- Nom du produit.
- Quantité.
- Unité de mesure.
- Prix de l'unité.

4.2.3. Les méthodes de préparation :

Pour chaque plat on tient compte des méthodes de préparation nécessaires, une méthode de préparation est constituée de :

- ID-méthode
- Un nom.
- Temps de préparation.
- Description.

4.2.4. Actions programmables :

L'application doit permettre :

- L'ajout d'un plat au menu.
- Suppression d'un plat du menu.
- Recherche d'un plat.
- Modification des caractéristiques d'un plat.

4.3. Gestion des commandes :

L'application doit prendre en charge la gestion des :

4.3.1. Types des commandes :

- Commande à servir sur place.
- Commande à livrer à domicile.

4.3.2. Caractéristiques d'une commande :

- ID-commande.
- Date et heure.
- ID-Employé traitant la commande.
- ID-Client

4.3.3. Détails des commandes :

L'application doit permettre la sauvegarde du :

- ID-Commande.
- ID-Plat.
- Nombre de portion commandé.
- Montant de la commande.

4.3.4. Actions Programmables :

L'application doit permettre :

- La création d'une commande.
- L'annulation d'une commande.
- La modification d'une commande.
- La recherche dans l'historique des commandes.

4.4. Gestion des livraisons :

Pour chaque commande de livraison à domicile valide un livreur doit la faire parvenir à destination, pour chaque livraison on tient compte de :

- ID-Livraison.
- ID-Commande.
- Sa date et heure de départ.
- L'employé livreur.

Une livraison est validée par le client destinataire en apposant sa signature électronique sur appareil destiné à cet effet.

4.5. Gestion des employés :

Pour chaque employé on tient compte des :

4.5.1. Caractéristiques d'un Employé :

- ID-Employé.
- Type Employé (Caissier, Livreur, chef restaurant).
- Adresse électronique.
- Mot de passe compte.
- état (En service, démissionné, viré).

4.5.2. Actions programmables :

- Ajouter un employé.
- Modifier.
- Rechercher.

4.6. Gestion des comptes :

L'application doit prendre en charge la gestion des

- Comptes client (accès aux services client).
- Comptes Employé simple.
- Comptes administratif (accès aux statistiques et actions administratives).

4.7. Gestion des Services client :

l'application doit s'abstenir.

- 1/ Une commande sur place ou à distance.
- 2/ Un service sur place ou livraison à domicile.
- 3/ Accès au menu avec possibilité de recherche de plats par nom ou spécialité culinaire.
- 4/ Possibilité de suivre la livraison du plat depuis son départ jusqu'à son arrivée à l'adresse indiquée
- 5/ Service de notification pour informer le client du début et la durée approximative de la livraison.
- 6/ Service d'évaluation pour qu'ils puissent noter le service (de 1 à 5) + espace commentaire pour laisser son avis.

4.8. Evolutivité du système :

Le système doit au fur et à mesure construire un profil pour chaque client régulier, en prenant en compte ses habitudes de commandes et ses goûts de préférence culinaire, il pourra ainsi recommander au différents clients les dernières nouveautés du restaurant les plus compatibles avec leurs préférences culinaires.

Le système doit tenir compte de l'activité du client, éventuellement lui offrir un bon gratuit pour déjeuner ou pour commander s'il atteint un certain nombre de commandes ou que le montant de ses commandes antérieures aura dépassé un certain seuil.

4.9. Statistiques et rapports :

Le système doit établir les statistiques suivantes :

- Nombre de client trié par catégorie.
- Nombre de commande sur place vs à distance.
- Chiffre mensuel enregistré.
- Les cinq premiers plats les plus commandés.
- Le nombre de commande de chaque client.
- Le nombre de livraison de chaque livreur.

Ce faisant il sera possible de sélectionner :

- Le client le plus fidèle.

- Le livreur le plus consciencieux.

L'Access à Ces statistique est limité au chef du restaurant.

4.10 Caractéristiques fonctionnelles :

- Les outils qui seront proposés pour l'interaction avec l'éditeur devront être intuitifs et facilement utilisables.
- Les données et les informations affichées doivent être présentées de manière bien structurée bien organisée afin qu'elles soient facilement et clairement lisibles et exploitables.

5. LIVRABLES

L'application doit être accompagné des procédures et guides d'installation, utilisation et maintenance.