



Projet Vitameal

Restauration en milieu hospitalier

Nicolas Symphorien, Sonia Othmani, Jean-Félix Benitez

CNAM

12/05/2017

Sommaire

- 1 Définition du problème
 - Solution envisagée
 - Périmètre
- 2 Analyse des exigences
 - Analyse
 - Exigences
- 3 Cas d'Utilisations
 - Profil patient
 - Renseigner les profils patients
 - Composer un plat
 - Génération des menus
 - Élaboration des menus
 - Affichage des menus
 - Diagramme afficher les menus générés
 - UC200 - Afficher les menus générés



ipst
cham

Centre interuniversitaire de formation
tout au long de la vie

Définition du problème

L'élaboration de menus dans un hôpital pour la restauration des patients est une tâche complexe, et doit tenir compte des différentes pathologies rencontrées. Faute de moyens (temps et argent) seules quelques grandes lignes de restauration sont retenues; alors qu'idéalement, chaque patient devrait pouvoir avoir un repas adapté à sa pathologie.



ipst
cham

Centre interuniversitaire de formation
tout au long de la vie

Solution envisagée

Le projet Vitameal a pour objectif de faire correspondre au mieux la planification des régimes et des prescriptions diététiques aux repas réellement servis au patient. Il consiste en un outil interfaçant la gestion de production, la prise de commande et le suivi nutritionnel des repas.



ipst
cham

Centre interuniversitaire de formation
tout au long de la vie

Périmètre

C'est un diététicien qui renseigne le profil diététique des patients, sous les directives des médecins. C'est aussi un diététicien qui élabore les menus des patients. L'outil élaborera donc les menus par filtrage des produits correspondants aux profils diététiques des patients. Pour des raisons de simplifications, nous nous limiterons dans ce projet aux seuls patients adolescents et adultes, à l'exclusion des personnes âgées.



ipst
cham

Centre interuniversitaire de formation
tout au long de la vie

Analyse des exigences

- Partie prenantes
 - Participantes : les diététiciens, le service restauration
 - Concernés : les médecins, la direction (budget)
 - Impactées : les patients
- Les besoins
 - Les diététiciens renseignent les profils diététiques de chaque patient.
 - Les diététiciens lance l'élaboration automatique des menus.
 - Le service restauration commande les produits et ingrédients mis en œuvre dans les menus
 - Le service restauration prépare les menus élaborés.
- Les contraintes
 - Les médecins doivent pouvoir vérifier / valider les profils diététiques des patients.
 - La direction fixe un budget maximum par menu.

Exigences

Chaque exigence est composée de 11 champs :

- **numéro** : Formé comme suit REQ_12345
- **Titre** : Titre ou description courte
- **Corps** : Expression de l'exigence
- **Type** : Utilisateur, Métier, Système, Contrainte
- **Nature** : Fonctionnelle, Ergonomie, Robustesse, Performance, Sécurité
- **Origine** : D'où vient une exigence ?
- **Version** : ou niveau de maturité, Initiale, Intermédiaire, Finale
- **Priorité** : MoSCoW, Must, Should, Could, Won't
- **Validée** : L'exigences a-t-elle été validée ? (Oui / Non)
- **Liens** : Liens
- **Test** : Définition du test qui validera l'exigence.

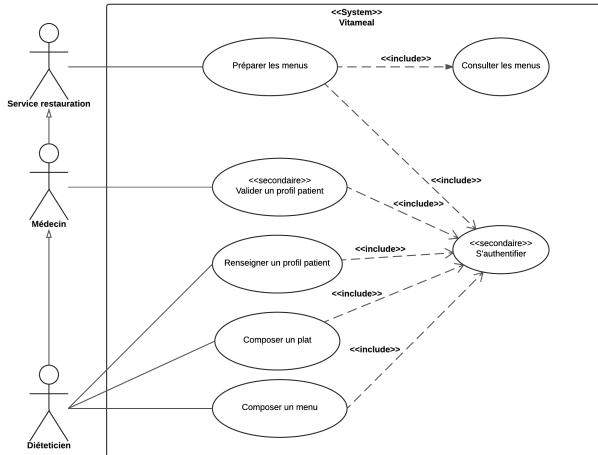


ipst
cham

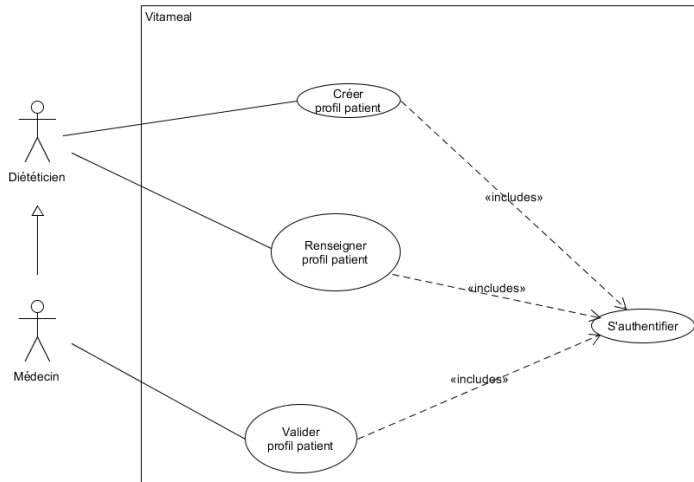
Centre interuniversitaire de formation
tout au long de la vie

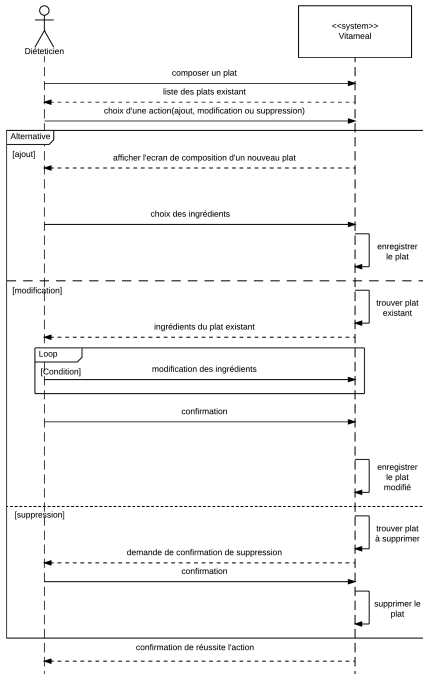
../Exigences/Exigences.html

Cas d'Utilisations



Profil patient





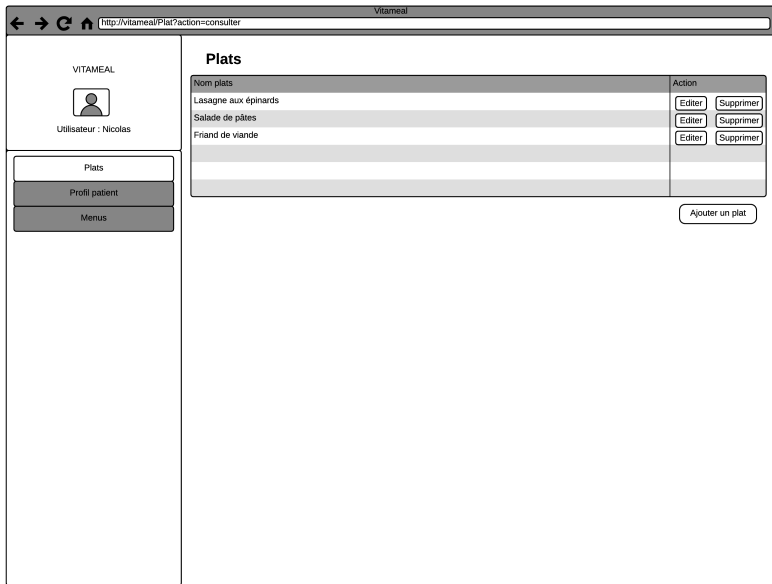



Figure – Maquette de consultation d'un plat

VITAMEAL



Utilisateur : Nicolas

Plats

Profil patient

Menus

Plats > Créer un plat

Nom du nouveau plat :

Sélectionner les ingrédients composant votre plat :

Ingrédients

▼

Quantité

g

▼

Supprimer

Ingrédients

▼

Quantité

g

▼

Supprimer

Ajouter ingrédient

Entrer la fréquence de service du plat :

4

 fois tous les

20

 services au

maximum

▼


minimum

Créer le nouveau plat

Annuler

Figure – Maquette de la création d'un plat

VITAMEAL



Utilisateur : Nicolas

Plats


Profil patient

Menus


Plats > Editer le plat *nom plat*

Renommer :


Modifier les ingrédients composant votre plat :

Ingrédients 1 


Quantité

g 

Supprimer

Ingrédients 2 

Quantité


g 

Supprimer

Ajouter ingrédient

Modifier la fréquence de service du plat :

fois tous les services au

maximum 

minimum

Modifier le plat

Annuler

Figure – Maquette de l'édition d'un plat

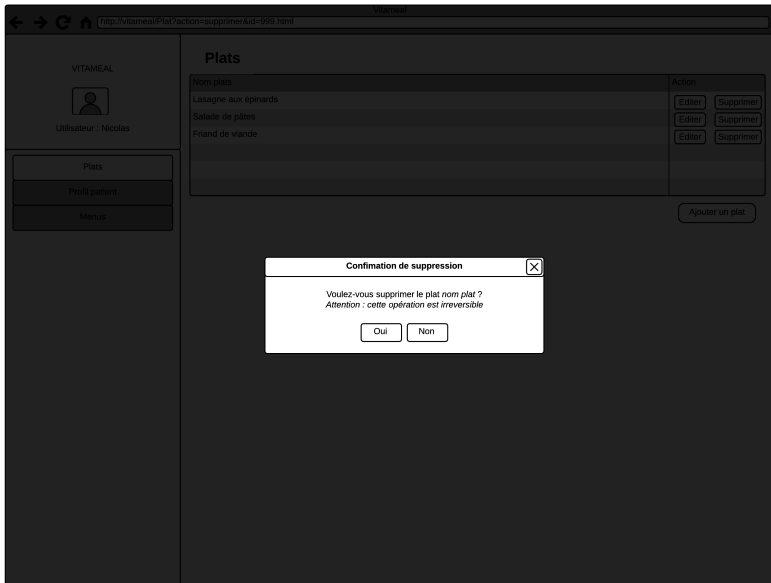
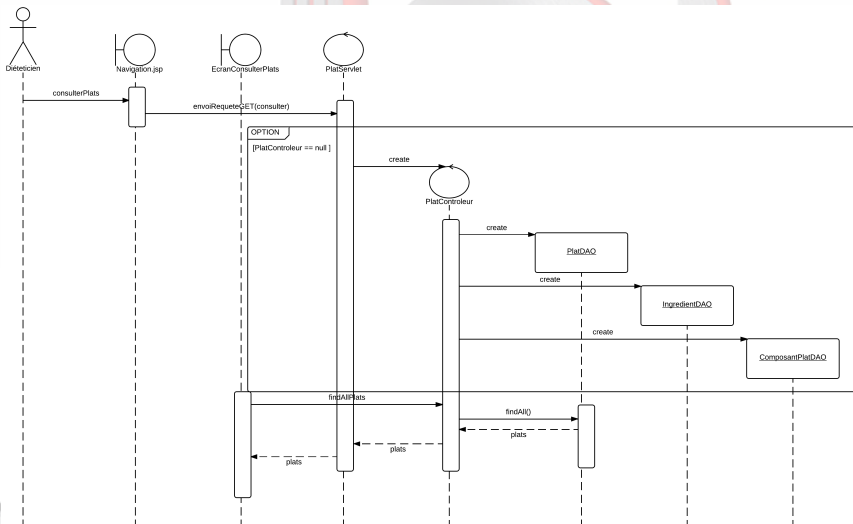
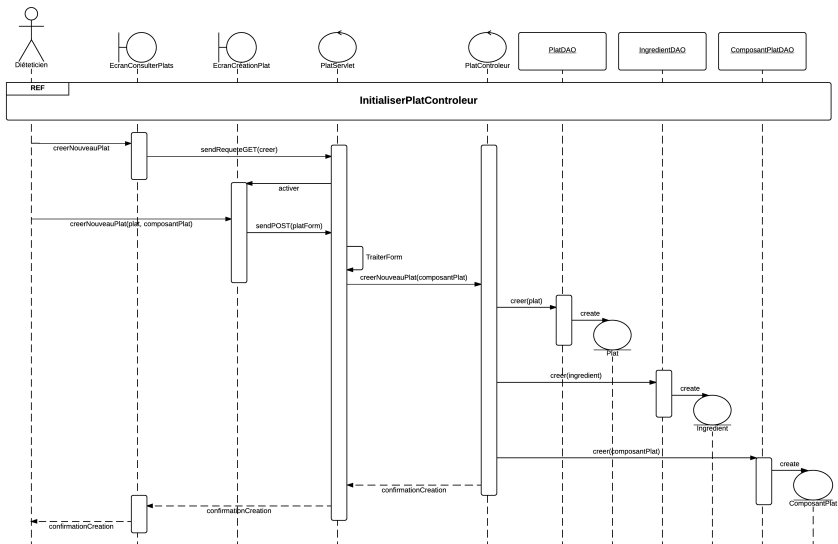
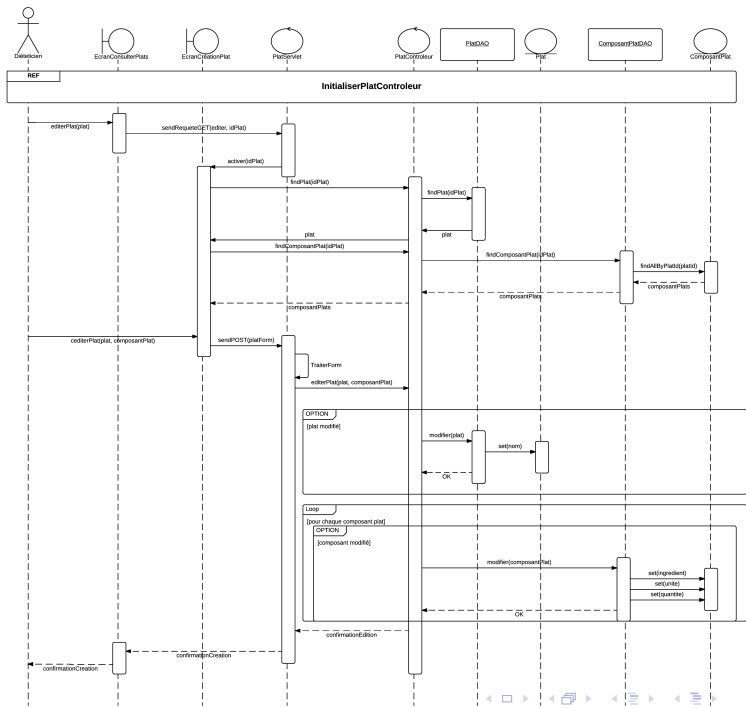
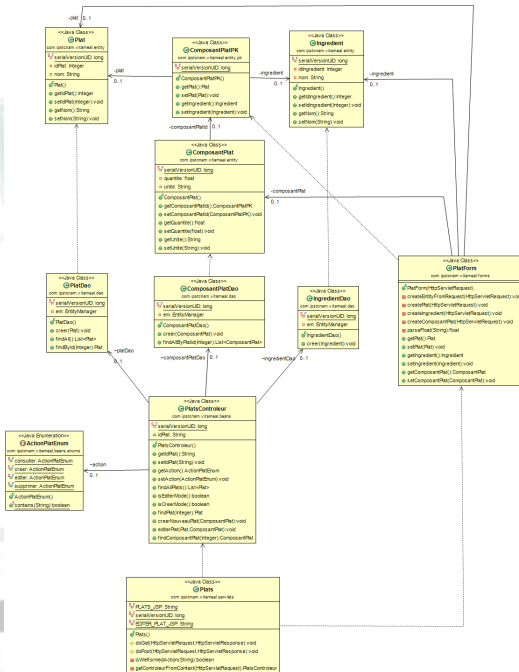


Figure – Maquette de suppression d'un plat

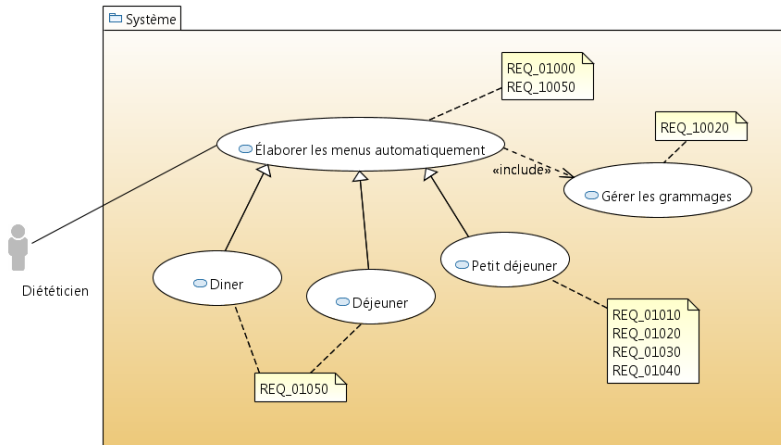








Génération des menus



Affichage des menus

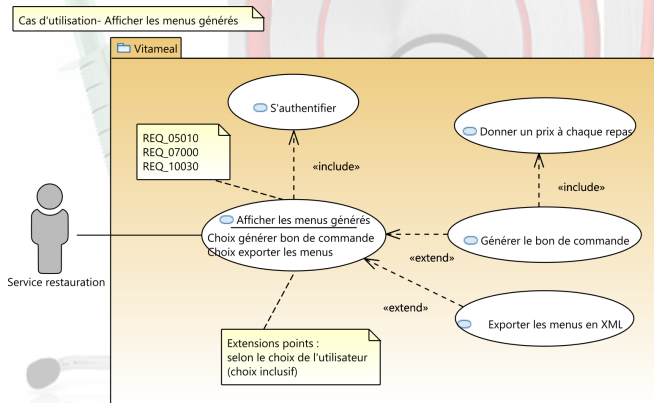
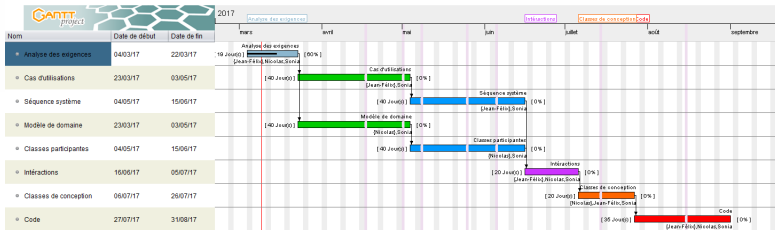


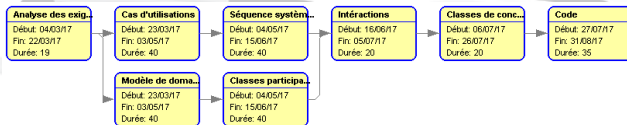
Figure – Use case afficher les menus générés

Planning

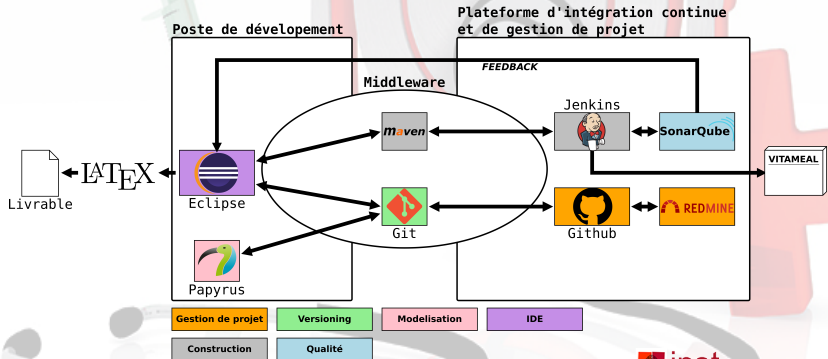
Gantt



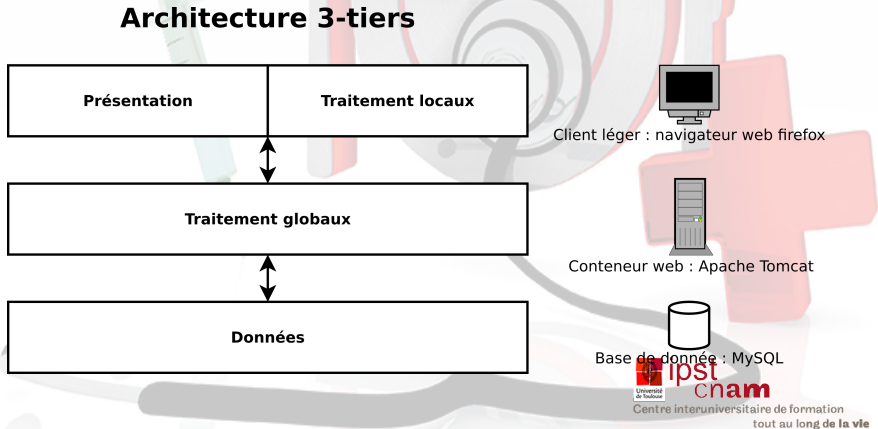
Program Evaluation and Review Technique



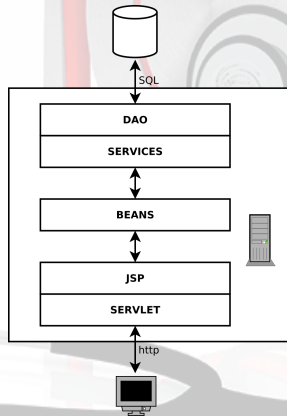
Usine logicielle - Schéma de fonctionnement



Architecture 3-tiers



Détails de l'architecture



ipst
cham

Centre interuniversitaire de formation
tout au long de la vie