# Projet Vitameal Restauration en milieu hospitalier

Nicolas Symphorien, Sonia Othmani, Jean-Félix Benitez

CNAM

12/05/2017

#### Sommaire

- Définition du problème
  - Solution envisagée
  - Périmètre
- 2 Analyse des exigences
  - Analyse
  - Exigences
- Cas d'Utilisations
  - Profil patient
  - Renseigner les profils patients
    - UC400 Renseigner profil patient
    - UC401 Modifier profil patient
    - UC402 Supprimer profil patient
  - Composer un plat
  - Composer les plats





## 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 pourvoir avoir un repas adapté à sa pathologie.



## 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.



#### 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 agées.



## 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 / validentes profi diététiques des patients.
- La direction fixe un budget maximum par menu Nicolas Symphorien, Sonia Othmani, Jean-Félix Benitez

## 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

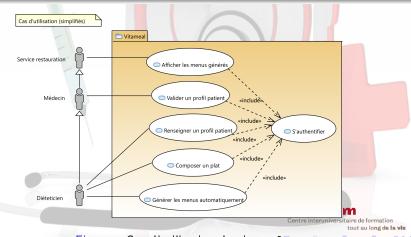
Priorité: MoSCoW, Must, Should, Could, Won't

• Validée : L'exigences a-t-elle été validée ? (Ou 🐺 i🎖 🥫 )

Liens : Liens

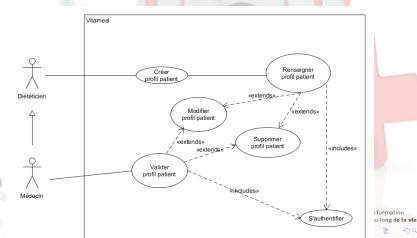
Profil patient Composer un plat Génération des menus

#### Cas d'Utilisations



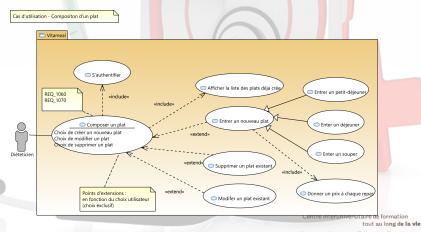
Profil patient Composer un plat Génération des menus Affichage des menus

## Profil patient

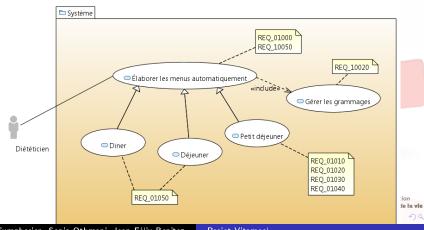


Profil patient Composer un plat Génération des menus Affichage des menus

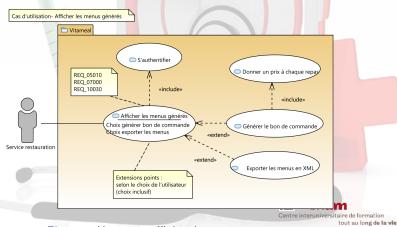
### Composer un plat



#### Génération des menus

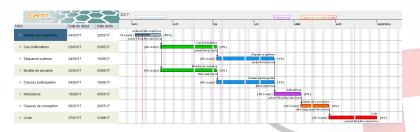


## Affichage des menus



## **Planning**

#### Gantt

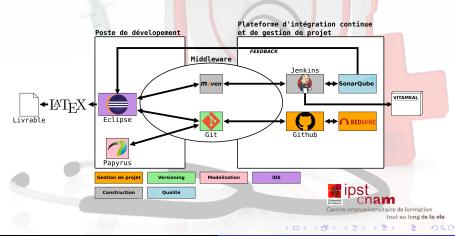


#### Program Evaluation and Review Technique



tout au long de la vie

## Usine logicielle - Schéma de fonctionnement



#### Architecture 3-tiers

## **Architecture 3-tiers** Présentation Traitement locaux Client léger : navigateur web firefox Traitement globaux Conteneur web : Apache Tomcat Données Centre interuniversitaire de formation tout au long de la vie

#### Détails de l'architecture

