



PROJET VITAMEAL

Restauration hospitalière



Nicolas SYMPHORIEN
Sonia OTHMANI
Jean-Félix BENITEZ

Feuille de suivi des évolutions

Indice	Éléments concernés	Date	Raison et nature de l'évolution
-	Toutes les pages	09/03/2017	Création du document
-	Élaboration	11/03/2017	Ajout de la description de l'usine logicielle
-	Initialisation	28/03/2017	Ajout du document sur la nutrition en référence, avec ses exigences liées.
-	Initialisation	29/03/2017	Ajout du contexte du problème.
-	Initialisation	29/03/2017	Ajout d'un schema de modélisation du problème
-	Initialisation	30/03/2017	2 petits ajustements.
-	Exigences	30/03/2017	Correction des incohérences dans les exigences.
-	Les besoins	13/04/2017	Enrichissement des besoins.
-	Annexe A	13/04/2017	Ajout d'une annexe sur la composition des petits-déjeuner
-	Annexe A	15/04/2017	Ajout de la partie déjeuner sur l'annexe A
-	Les besoins	16/04/2017	Corrections, reformulations de certains besoins.
-	Annexe A	20/04/2017	Remplacement partie composition des repas par une annexe
-	Exigences	22/04/2017	Ajout des exigences extrêmes du référentiel.
-	Exigences	22/04/2017	Mise à jour des exigences.
-	Périmètre	23/04/2017	Exclusion des personnes âgées du périmètre du projet.
-	Les besoins	24/04/2017	Mise à jour des besoins.
-	Exigences	24/04/2017	Ajout d'exigences.
-	Exigences	29/04/2017	Passage N° exigences sur 5 digit.
-	Exigences	29/04/2017	Numérotation des besoins, mise à jour des exigences.
-	Ajout Exigences	29/04/2017	Ajout d'un champ nature dans les exigences.
-	Cas d'utilisations	06/05/2017	Ajout de la génération automatique des menus.
-	Cas d'utilisations	07/05/2017	Correction cas d'utilisation et rapport.
-	Cas d'utilisations	08/05/2017	Intégration des use case dans le rapport
-	Exigences	08/05/2017	Correction exigences.
-	Backlog	08/05/2017	Mise en place du Backlog.
-	Backlog	09/05/2017	Enrichissement du backlog.
-	Cas d'utilisation	10/05/2017	Ajout d'un cas d'utilisation.
-	Élaboration	11/05/2017	Mise à jour usine logiciel dans le rapport
-	Cas d'utilisation	12/05/2017	Remplacement de générer par élaborer les menus.
-		12/05/2017	Suppression des chapitres restant à faire qui n'ont plus de sens.

Table des matières

1	Présentation	6
1.1	Objet du document	6
1.2	Domaine d'application	6
1.3	Description du document	6
1.4	Emplacement du document	6
2	Documents	7
2.1	documents applicables	7
2.2	documents de référence	7
3	Terminologie	8
3.1	Abréviations	8
3.2	Glossaire	8
4	Initialisation	9
4.1	Définition du problème	9
4.2	Vision du projet	9
4.2.1	Solution envisagée	9
4.2.2	Périmètre	9
4.3	Analyse des exigences	10
4.3.1	Partie prenantes	10
4.3.2	Les besoins	10
4.3.3	Les contraintes	11
4.3.4	Exigences	11
4.4	Cas d'utilisations	16
4.4.1	Cas d'utilisation principal	16
4.4.2	Composer les plats	16
4.4.3	Diagramme afficher les menus générés	18
4.4.4	Élaboration automatique des menus	20
4.4.5	Renseigner les profils patients	21
4.5	Backlog	23
4.5.1	Profil patient	23
4.5.2	Composition des plats	23
5	Élaboration	24
5.1	Planification des activités	24
5.2	Affectation des ressources	25
5.3	Description de l'usine logicielle	25
5.3.1	Outils utilisés	26
5.3.2	Schema de fonctionnement	26

Annexe A : Composition des repas	27
A.1 Le petit-déjeuner	28
A.1.1 Composition	28
A.1.2 Restrictions	28
A.1.3 Références	28
A.2 Le déjeuner et le souper	28
A.2.1 Composition	28
A.2.2 Restrictions	29
A.2.3 Références	29

Table des figures

4.1	Modélisation du problème	10
4.2	Cas d'utilisation principal	16
4.3	Use case composer les plats	17
4.4	Use case afficher les menus générés	19
4.5	Élaboration automatique des menus	20
4.6	Use case renseigner les profils patients	21
5.1	Gantt	24
5.2	PERT	25
5.3	Ressources	25
5.4	Usine logicielle de Vitameal	26

Liste des tableaux

3.1	abréviations	8
3.2	glossaire	8

1 Présentation

1.1 Objet du document

Ce document est le rapport du travail fait sur le projet d'outil informatique destiné à la restauration hospitalière.

1.2 Domaine d'application

Formation du CNAM en ingénieur informatique première année.

1.3 Description du document

Les trois premiers chapitres définissent le contenu de ce document ; les chapitres suivants décrivent le travail fait sur ce projet.

1.4 Emplacement du document

<https://github.com/Seikomi/Vitameal/tree/master/doc>

2 Documents

2.1 documents applicables

Sans objet.

2.2 documents de référence

R1 RECOMMANDATION NUTRITION, Version 2.0 – JUILLET 2015, (nutrition.pdf)
<http://www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition>

3 Terminologie

3.1 Abréviations

TABLE 3.1 – abréviations

3.2 Glossaire

Ingrédients	Aliments de bases
Produits	Composé de plusieurs aliments

TABLE 3.2 – glossaire

4 Initialisation

Quelle que soit l'importance des avancées scientifiques et technologiques, c'est le travail des professionnels de santé qui détermine la qualité et l'efficacité des soins. Dans ce contexte, les soins nutritionnels, qui portent sur l'évaluation de l'état nutritionnel et l'accompagnement alimentaire des patients hospitalisés, en interaction étroite avec l'équipe de soin, ne font pas exception. Pour ce faire, les diététiciens développent des actions de complexité variable, tant au niveau des services de soins que du système de restauration.

Simultanément, les professionnels doivent faire face à de nouveaux défis, dus aux modifications des profils épidémiologiques, démographiques et sociaux des populations, ce qui exige la mise en place de nouvelles compétences et la reconfiguration des stratégies d'action. Pour les diététiciens du secteur hospitalier, elles ont pour conséquences de nouvelles exigences mentales et surtout cognitives.

Le niveau de développement industriel de la filière alimentaire française allège la charge de travail technique des diététiciens, non seulement en ce qui concerne la diversité de matières premières, mais également dans le domaine du contrôle « qualité », tout au long de la chaîne de production. De la même façon, les nouveaux concepts de production en restauration collective, caractérisés par l'utilisation de produits pré élaborés et l'innovation technologique des équipements, gagnent visiblement du terrain dans le secteur hospitalier français.

4.1 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.

4.2 Vision du projet

4.2.1 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.

4.2.2 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.



FIGURE 4.1 – Modélisation du problème

4.3 Analyse des exigences

4.3.1 Partie prenantes

- Participantes : les diététiciens, le service restauration
- Concernés : les médecins, la direction (budget)
- Impactées : les patients

4.3.2 Les besoins

En tant que diététicien, j'ai besoin de :

N001 : pouvoir renseigner le profil diététique des patients, afin qu'ils puissent bénéficier de menus adaptés.

N002 : pouvoir élaborer les menus des 3 repas journaliers (petit-déjeuner, déjeuner et dîner dont la composition est décrite en annexe A), de façon automatique, en tenant compte de grammages dépendant du type d'aliments et de la tranche d'âge (Document R1, Annexe 2).

N003 : pouvoir saisir des plats et leur composition.

N004 : élaborer des menus selon les fréquences de service, selon le document R1, Annexe 4.

N005 : classer chaque aliment dans une des catégories d'aliments citée dans les tables de grammages du document R1, Annexes 2 et 4.

N006 : En tant qu'administrateur du site internet de l'hôpital, j'ai besoin de récupérer le menu de la semaine, afin pouvoir l'intégrer au site.

N007 : En tant que médecin, j'ai besoin de consulter les profils diététiques des patients admis, pour les valider.

N008 : En tant que cuisinier du service restauration, j'ai besoin de consulter les menus élaborés, afin de pouvoir les préparer et prévoir les ingrédients à commander.

N009 : En tant qu'agent de restauration hospitalière, j'ai besoin de connaître les menus de chaque patient, afin de pouvoir assembler les plateaux repas.

4.3.3 Les contraintes

N010 : Les médecins doivent pouvoir vérifier / valider les profils diététiques des patients.

N011 : La direction fixe un budget maximum par menu.

4.3.4 Exigences

REQ_01000 : 3 repas	
<i>Type</i> : Métier	<i>Nature</i> : Fonctionnelle
<i>Origine</i> : N002	<i>Liens</i> : REQ_01010 REQ_01050
<i>Version</i> : Initiale	<i>Validée</i> : Non
<i>Priorité</i> : Must	<i>Test</i> :
Le système doit permettre de concevoir les 3 repas (petit-déjeuner, déjeuner, dîner) d'une journée.	

REQ_01010 : Petit déjeuner	
<i>Type</i> : Métier	<i>Nature</i> : Fonctionnelle
<i>Origine</i> : N002	<i>Liens</i> : REQ_01020 REQ_01030 REQ_01040
<i>Version</i> : Initiale	<i>Validée</i> : Non
<i>Priorité</i> : Should	<i>Test</i> :
Le système doit permettre de concevoir un petit-déjeuner composé d'une boisson, d'un aliment céréalier, d'un produit laitier et d'un fruit.	

REQ_01020 : Éléments petit déjeuner	
<i>Type</i> : Métier	<i>Nature</i> : Fonctionnelle
<i>Origine</i> : N002	<i>Liens</i> :
<i>Version</i> : Initiale	<i>Validée</i> : Non
<i>Priorité</i> : Must	<i>Test</i> :
Le système doit permettre de rajouter au petit déjeuner un élément lipidique, sucré ou protéique.	

REQ_01030 : Éléments non diététiques	
<i>Type</i> : Métier	<i>Nature</i> : Fonctionnelle
<i>Origine</i> : N002	<i>Liens</i> :
<i>Version</i> : Initiale	<i>Validée</i> : Non
<i>Priorité</i> : Should	<i>Test</i> :
Le système doit avertir l'utilisateur de l'usage d'élément non diététique dans un petit déjeuner.	

REQ_01040 : Fréquence éléments non diététiques	
<i>Type</i> : Métier	<i>Nature</i> : Fonctionnelle
<i>Origine</i> : N002	<i>Liens</i> :
<i>Version</i> : Initiale	<i>Validée</i> : Non
<i>Priorité</i> : Should	<i>Test</i> :
Le système doit vérifier que la fréquence de l'usage d'élément non diététique des petits déjeuners ne dépasse pas 3 repas sur 20, il avertit l'utilisateur si c'est le cas.	

REQ_01050 : Composition déjeuner	
<i>Type : Métier</i>	<i>Nature : Fonctionnelle</i>
<i>Origine : N002</i>	<i>Liens :</i>
<i>Version : Initiale</i>	<i>Validée : Non</i>
<i>Priorité : Must</i>	<i>Test :</i>
Le système doit concevoir un déjeuner et souper composés de 4 ou cinq composantes parmi : entrée, plat protodique, garniture, produit laitier, desserts + de l'eau et du pain (selon le tableau sur la composition du déjeuner en annexe A).	

REQ_01060 : Ajout de plats	
<i>Type : Métier</i>	<i>Nature : Fonctionnelle</i>
<i>Origine : N003</i>	<i>Liens :</i>
<i>Version : Initiale</i>	<i>Validée : Non</i>
<i>Priorité : Must</i>	<i>Test :</i>
Le système doit permettre d'ajouter des plats et leurs définitions dans la listes des plats pouvant être préparés.	

REQ_01070 : Description d'un plat	
<i>Type : Métier</i>	<i>Nature : Fonctionnelle</i>
<i>Origine : N003</i>	<i>Liens :</i>
<i>Version : Initiale</i>	<i>Validée : Non</i>
<i>Priorité : Must</i>	<i>Test :</i>
Le système doit permettre la description d'un plat avec sa liste d'ingrédients et les quantités nécessaires à sa réalisation.	

REQ_01080 : Fréquence de service	
<i>Type : Métier</i>	<i>Nature : Fonctionnelle</i>
<i>Origine : N004</i>	<i>Liens :</i>
<i>Version : Initiale</i>	<i>Validée : Non</i>
<i>Priorité : Must</i>	<i>Test :</i>
Le système doit proposer un plat selon la fréquence de service de ce plat (exemple 4 fois tous les 20 repas).	

REQ_04100 : Composants des repas	
<i>Type : Métier</i>	<i>Nature : Fonctionnelle</i>
<i>Origine :</i>	<i>Liens :</i>
<i>Version : Initiale</i>	<i>Validée : Non</i>
<i>Priorité : Must</i>	<i>Test :</i>
Le système doit permettre d'ajouter et de supprimer des éléments dans les composants des repas.	

REQ_04110 : Listes par défaut	
<i>Type : Métier</i>	<i>Nature : Fonctionnelle</i>
<i>Origine :</i>	<i>Liens :</i>
<i>Version : Initiale</i>	<i>Validée : Non</i>
<i>Priorité : Should</i>	<i>Test :</i>
Le système doit permettre de revenir aux listes par défaut recommandé par le gouvernement.	

REQ_05000 : Fiche de commande	
<i>Type : Métier</i>	<i>Nature : Fonctionnelle</i>
<i>Origine :</i>	<i>Liens :</i>
<i>Version : Initiale</i>	<i>Validée : Non</i>
<i>Priorité : Could</i>	<i>Test :</i>
Le système doit permettre, une fois les menus élaborés de générer un fiche de commande au format : à définir.	

REQ_05010 : Publication menus	
<i>Type</i> : Utilisateur	<i>Nature</i> : Ergonomie
<i>Origine</i> : N006	<i>Liens</i> :
<i>Version</i> : Initiale	<i>Validée</i> : Non
<i>Priorité</i> : Could	<i>Test</i> :
Le système doit permettre d'afficher les menus sur un site internet.	

REQ_06000 : Validation des repas	
<i>Type</i> : Contrainte	<i>Nature</i> : Fonctionnelle
<i>Origine</i> :	<i>Liens</i> :
<i>Version</i> : Initiale	<i>Validée</i> : Non
<i>Priorité</i> : Must	<i>Test</i> :
Le système doit gérer un cycle de validation des repas : en cours d'élaboration, en attente de validation, validé.	

REQ_06010 : Droits utilisateurs	
<i>Type</i> : Contrainte	<i>Nature</i> : Fonctionnelle
<i>Origine</i> :	<i>Liens</i> :
<i>Version</i> : Initiale	<i>Validée</i> : Non
<i>Priorité</i> : Must	<i>Test</i> :
Le système doit permettre de gérer différent droit selon le type d'utilisateur.	

REQ_07000 : Menus à assembler	
<i>Type</i> : Métier	<i>Nature</i> : Fonctionnelle
<i>Origine</i> : N009	<i>Liens</i> :
<i>Version</i> : Initiale	<i>Validée</i> : Non
<i>Priorité</i> : Must	<i>Test</i> :
Le système doit afficher les menu à assembler pour un jour donnée et émettre une étiquette au format : à définir.	

REQ_07010 : Limite prix repas	
<i>Type</i> : Contrainte	<i>Nature</i> : Fonctionnelle
<i>Origine</i> : N011	<i>Liens</i> :
<i>Version</i> : Initiale	<i>Validée</i> : Non
<i>Priorité</i> : Must	<i>Test</i> :
Le système doit permettre de fixer une limite au prix d'un repas.	

REQ_07020 : Prix repas	
<i>Type</i> : Métier	<i>Nature</i> : Fonctionnelle
<i>Origine</i> :	<i>Liens</i> :
<i>Version</i> : Initiale	<i>Validée</i> : Non
<i>Priorité</i> : Must	<i>Test</i> :
Le système doit permettre de renseigner le prix des éléments d'un repas.	

REQ_09020 : Profil patient	
<i>Type</i> : Métier	<i>Nature</i> : Fonctionnelle
<i>Origine</i> : N001	<i>Liens</i> :
<i>Version</i> : Initiale	<i>Validée</i> : Non
<i>Priorité</i> : Must	<i>Test</i> :
Le système doit permettre de renseigner un profil patient comportant les éléments suivants : regime particulier(liste à définir), allergie(liste à définir), contre-indication (liste à définir).	

REQ_10000 : État civil	
<i>Type</i> : Métier	<i>Nature</i> : Fonctionnelle
<i>Origine</i> :	<i>Liens</i> :
<i>Version</i> : Initiale	<i>Validée</i> : Non
<i>Priorité</i> : Must	<i>Test</i> :
Le système doit permettre de renseigner l'état civil d'un patient.	

REQ_10010 : Localisation patient	
<i>Type</i> : Métier	<i>Nature</i> : Fonctionnelle
<i>Origine</i> :	<i>Liens</i> :
<i>Version</i> : Initiale	<i>Validée</i> : Non
<i>Priorité</i> : Must	<i>Test</i> :
Le système doit permettre de renseigner la localisation particulière d'un patient.	

REQ_10020 : Grammages	
<i>Type</i> : Métier	<i>Nature</i> : Fonctionnelle
<i>Origine</i> : N002	<i>Liens</i> :
<i>Version</i> : Initiale	<i>Validée</i> : Non
<i>Priorité</i> : Must	<i>Test</i> :
Le système doit permettre de gérer les grammages de plats.	

REQ_10030 : Plateaux repas	
<i>Type</i> : Métier	<i>Nature</i> : Fonctionnelle
<i>Origine</i> : N001	<i>Liens</i> :
<i>Version</i> : Initiale	<i>Validée</i> : Non
<i>Priorité</i> : Must	<i>Test</i> :
Le système doit pouvoir gérer des plateaux repas de type : sans régime particulier ou avec régime particulier.	

REQ_10040 : Groupes	
<i>Type</i> : Métier	<i>Nature</i> : Fonctionnelle
<i>Origine</i> : N001	<i>Liens</i> :
<i>Version</i> : Initiale	<i>Validée</i> : Non
<i>Priorité</i> : Should	<i>Test</i> :
Le système doit gérer les patients par groupes selon leur régime, exemple le groupe des intolérant au lactose.	

REQ_10050 : Génération automatique	
<i>Type</i> : Métier	<i>Nature</i> : Fonctionnelle
<i>Origine</i> :	<i>Liens</i> :
<i>Version</i> : Initiale	<i>Validée</i> : Non
<i>Priorité</i> : Must	<i>Test</i> :
Le système doit permettre de générer automatiquement les repas pour un groupe de patients particulier.	

REQ_10060 : Fiches patients	
<i>Type</i> : Utilisateur	<i>Nature</i> : Fonctionnelle
<i>Origine</i> :	<i>Liens</i> :
<i>Version</i> : Initiale	<i>Validée</i> : Non
<i>Priorité</i> : Must	<i>Test</i> :
le système doit stocker les fiches patients, et permettre de les modifier ou supprimer le cas échéant.	

REQ_10070 : Trier les plats	
<i>Type</i> : Utilisateur	<i>Nature</i> : Fonctionnelle
<i>Origine</i> :	<i>Liens</i> :
<i>Version</i> : Initiale	<i>Validée</i> : Non
<i>Priorité</i> : Must	<i>Test</i> :
Le système doit permettre de trier les plats par catégories.	

REQ_10080 : Inititulés de plats	
<i>Type</i> : Utilisateur	<i>Nature</i> : Fonctionnelle
<i>Origine</i> :	<i>Liens</i> :
<i>Version</i> : Initiale	<i>Validée</i> : Non
<i>Priorité</i> : Must	<i>Test</i> :
Le système doit stocker les intitulés des plats, et permettre leur modification ou leur suppression.	

4.4 Cas d'utilisations

4.4.1 Cas d'utilisation principal

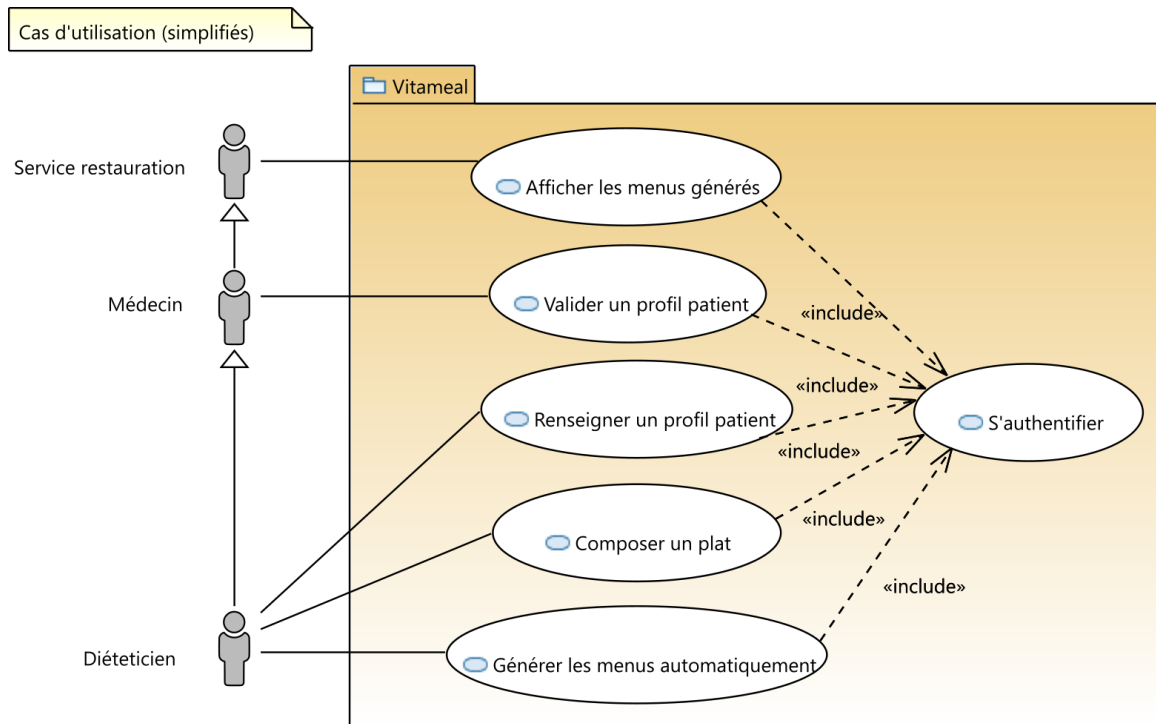


FIGURE 4.2 – Cas d'utilisation principal

4.4.2 Composer les plats

UC100 - Composer les plats

Nom : Composer les plats

ID : UC100

Description : Le diététicien souhaite pouvoir élaborer les plats composant une journée (petit-déjeuner, déjeuner, souper) en renseignant leur compositions.

Auteur : Nicolas SYMPHORIEN

Date : 08/05/2017

Acteurs : Le diététicien

Pré-condition : L'utilisateur doit être identifié en tant que diététicien (Voir cas d'utilisation "S'authentifier")

Scénario principal :

1. Le système affiche la liste des plat déjà créer
2. L'utilisateur choisi une action :
 - a. L'utilisateur choisi de modifier un plat voir (UC101)
 - b. L'utilisateur choisi de crée un nouveau plat (UC102)
 - c. L'utilisateur choisi de supprimer un plat déjà existant (UC103)
3. Le système renvoi vers l'écran choisi : "Modifier un plat", "Créer un plat" ou affiche une confirmation pour la suppression d'un plat

Scénario alternatif :

1. a Le système n'obtient pas la liste des ingrédients

Post-Conditions : L'utilisateur est re-dirigé vers sa sélection.

UC101 - Modifier un plat existant

Nom : Modifier un plat existant

ID : UC101

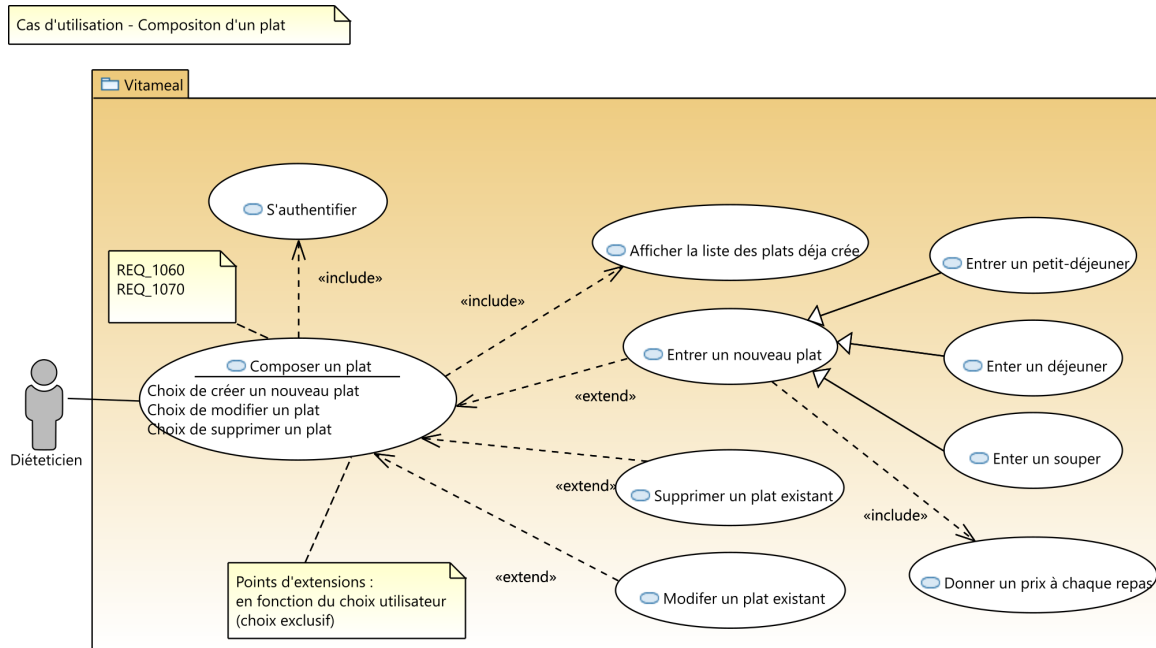


FIGURE 4.3 – Use case composer les plats

Description : Le diététicien souhaite pouvoir modifier la composition d'un plat.

Auteur : Nicolas SYMPHORIEN

Dates : 08/05/2017

Acteurs : Le diététicien

Pré-condition : L'utilisateur doit être identifié en tant que diététicien (Voir cas d'utilisation "S'authentifier")

Scénario principal :

1. Le système restaure la composition du plat sélectionner et va à l'étape 3 du cas d'utilisation "Créer un nouveau plat"

Scénario alternatif :

1. a. Le système n'obtient pas la composition du plat sélectionner

Post-Conditions : Le plat est modifié et la modification enregistrée

UC102 - Créer un nouveau plat

Nom : Créer un nouveau plat

ID : UC102

Description : Le diététicien souhaite pouvoir créer la composition d'un nouveau plat de type petit-déjeuner, déjeuner ou souper.

Auteur : Nicolas SYMPHORIEN

Dates : 08/05/2017

Acteurs : Le diététicien

Pré-condition : L'utilisateur doit être identifié en tant que diététicien (Voir cas d'utilisation "S'authentifier")

Scénarios nominal :

1. Le système affiche une page permettant d'entrer la composition d'un plat
2. L'utilisateur choisi le type de plat (petit-déjeuner, déjeuner, souper)
3. Le système propose à l'utilisateur une liste de composante à remplir en fonction du type de plat choisie
4. L'utilisateur choisi les ingrédients qu'il veut mettre dans chaque composantes
5. L'utilisateur valide son choix
6. Le système enregistre le nouveau plat dans sa liste de plats éligible a la composition des menus

Scénarios alternatif :

3. a. L'utilisateur change de type de plat en cours d'élaboration

4. b. Le système propose à l'utilisateur la liste de composante correspondante à son nouveau choix (retour étape 3.)
5. c. Le système n'obtient pas la composition du liste des ingrédients
6. a. L'utilisateur annule la composition du plat

Post-Conditions : Le plat est crée et enregistré

UC103 - Supprimer un plat

Nom : Supprimer un plat

ID : UC103

Description : Le diététicien souhaite pouvoir supprimer un plat.

Auteur : Nicolas SYMPHORIEN

Dates : 08/05/2017

Acteurs concernés : Le diététicien

Pré-condition : L'utilisateur doit être identifié en tant que diététicien (Voir cas d'utilisation "S'authentifier")

Scénarios nominal :

1. Le système affiche un message d'avertissement avant la suppression
2. L'utilisateur confirme ou non la suppression
3. Le système supprime le plat de sa liste des plats

Scénarios alternatif :

3. a. Le système ne réussi pas à supprimer le plat

Post-Conditions : Le plat est supprimé

UC202 - Donner un prix à chaque repas

Nom : Donner un prix à chaque repas

ID : UC202

Description : Le service restauration souhaite pouvoir donnée le pris de chaque plat composant un menu

Auteur : Nicolas SYMPHORIEN

Dates(s) : 08/05/2017

Acteurs : Le service restauration, par héritage, le diététicien et le médecin

Pré-condition : L'utilisateur doit être identifié

Scénario principal :

1. Le système propose de renseigner le prix du plat

Scénario alternatif : aucun

Post-Conditions : Le prix du plat est renseigné

4.4.3 Diagramme afficher les menus générés

UC200 - Afficher les menus générés

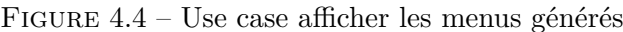
Nom : Modifier un plat existant

ID : UC200

Description : Le service restauration souhaite pouvoir voir le menu généré et selon son choix imprimer un bon

de commande et/ou exporter le menu sous un autre format.

Auteur : Nicolas SYMPHORIEN



Acteurs : Le service restauration, par héritage, le diététicien et le médecin

Scénario principal :

1. Le système affiche un menu pour un groupe de patient donné 2. L'utilisateur peut choisir de générer et voir le bon de commande associé au menu affiché et l'utilisateur peut choisir de exporter le menu (pour un usage par une tierce application)

1.a L'utilisateur peut changer de groupe de patient 1.b Le système n'arrive pas à récupérer les menu générés 1.c Le système ne possède pas de menu généré, il affiche un message d'information à l'utilisateur

Post-Conditions : Le menu est affiché. Un bon de commande est produit. Un export est produit.

Nom : Générer le bon de commande

ID : UC201

Description : Le service restauration souhaite pouvoir imprimer un bon de commande du menu affiché

Auteur : Nicolas SYMPHORIEN

Dates(s) : 08/05/2017

Acteurs : Le service restauration, par héritage, le diététicien et le médecin

Pré-condition : L'utilisateur doit être identifié

Scénario principal :

1. Le système propose la génération du menu si le prix de chaque plat a été renseigné

Scénario alternatif :

1. a. Le prix de chaque plat n'a pas été renseigné

Post-Conditions : Le bon de commande est généré et affiché.

UC202 - Donner un prix à chaque repas

Nom : Donner un prix à chaque repas

ID : UC202

Description : Le service restauration souhaite pouvoir donner le pris de chaque plat composant un menu

Auteur : Nicolas SYMPHORIEN

Dates(s) : 08/05/2017

Acteurs : Le service restauration, par héritage, le diététicien et le médecin

Pré-condition : L'utilisateur doit être identifié

Scénario principal :

1. Le système propose de renseigner le prix du plat

Scénario alternatif : aucun

Post-Conditions : Le prix du plat est renseigné

UC203 - Exporter le menu affiché au format XML

Nom : Exporter le menu affiché au format XML

ID : UC203

Description : Le service restauration souhaite pouvoir exporter le menu affiché pour un usage dans une tierce application (comme le site internet de l'hôpital par exemple)

Auteur : Nicolas SYMPHORIEN

Dates(s) : 08/05/2017

Acteurs : Le service restauration, par héritage, le diététicien et le médecin

Pré-condition : L'utilisateur doit être identifié

Scénario principal :

1. Le système exporte le menu affiché en XML

Scénario alternatif : échec de l'export

Post-Conditions : Le menu est exporté au format XML

4.4.4 Élaboration automatique des menus

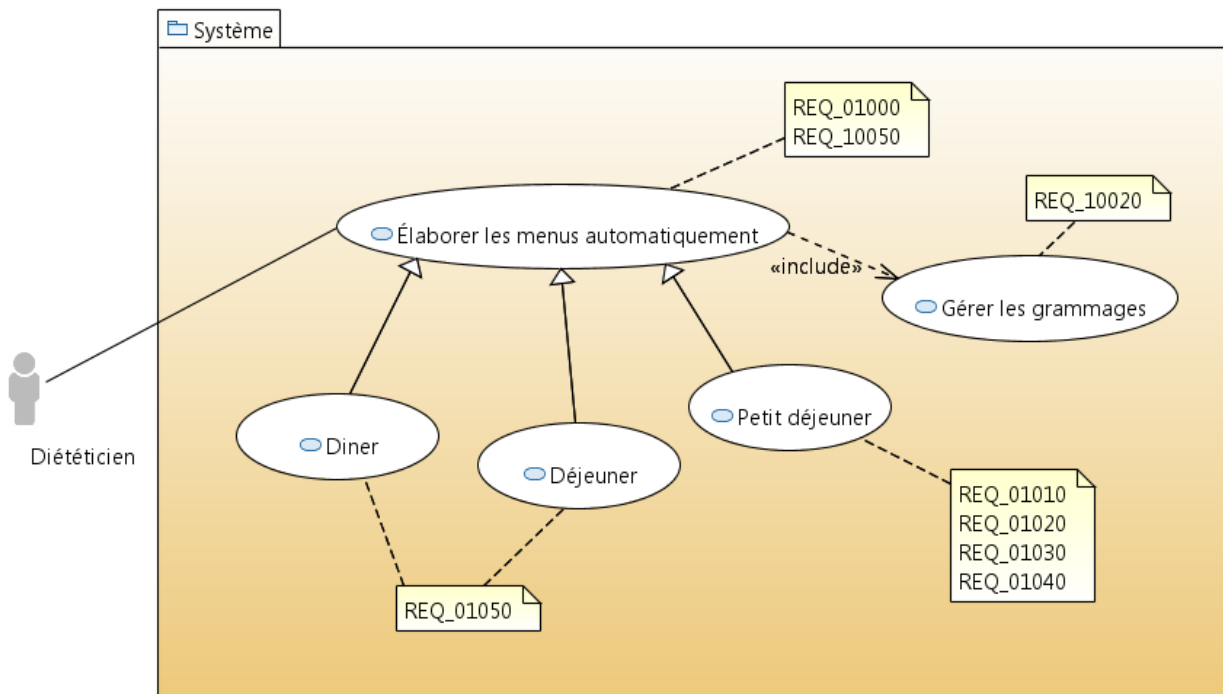


FIGURE 4.5 – Élaboration automatique des menus

Nom : Élaboration automatique des menus.

ID : UC300

Description : Permet l'élaboration automatique des menus.

Auteur : Jean-Félix BENITEZ.

Date : 07/05/2017

Acteurs : Diététiciens.

Pré-Conditions : Le diététicien s'est connecté au système.

Scénario principal :

1. Le diététicien sélectionne le groupe de patients pour lequel il veut générer les menus,
2. ensuite il lance l'élaboration automatique.
3. l'élaboration automatique ce déroule en prenant en compte les grammages.

Scénario alternatif : Aucun.

Post-Conditions : Les menus sont générés.

4.4.5 Renseigner les profils patients

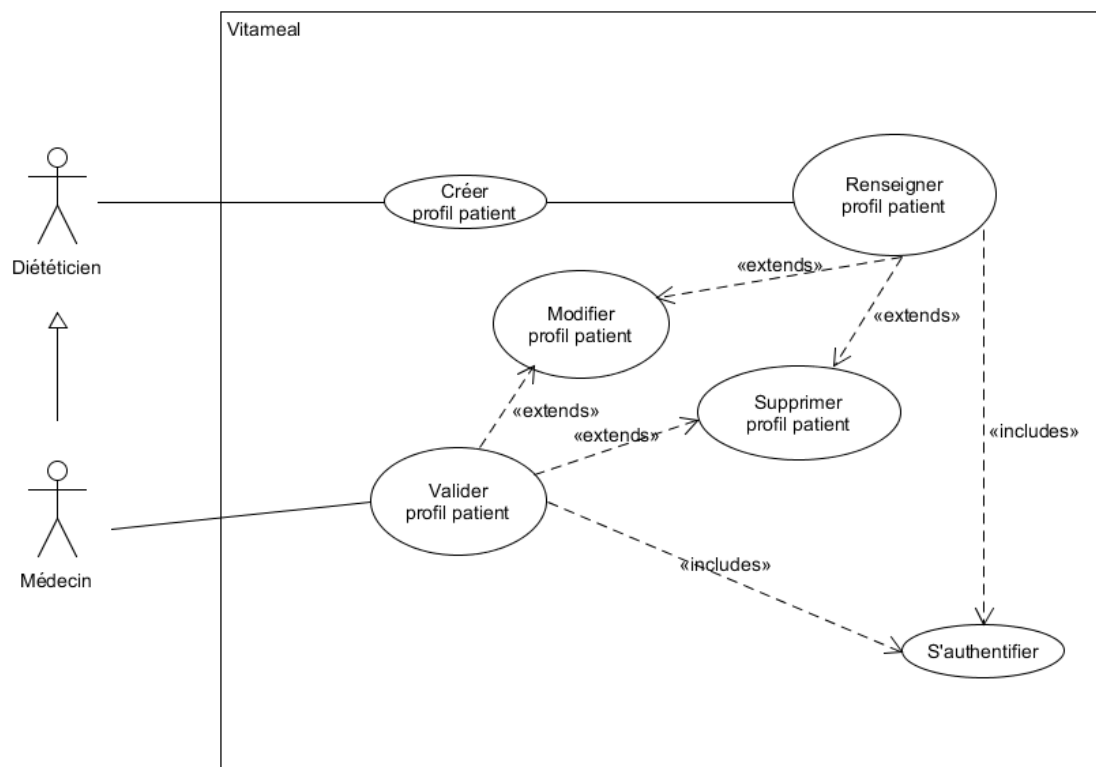


FIGURE 4.6 – Use case renseigner les profils patients

UC400 - Renseigner profil patient

Nom : Renseigner profil patient

ID : UC400

Description : Le diététicien souhaite pouvoir renseigner un profil patient.

Auteur : Sonia OTHMANI

Date : 08/05/2017

Acteurs : Le diététicien

Pré-condition : L'utilisateur doit être identifié en tant que diététicien (Voir cas d'utilisation « S'authentifier »)

Scénario principal :

1. Le système affiche une page permettant de créer un profil patient.
2. L'utilisateur complète les champs relatifs au patient : nom, prénom, date de naissance, pathologies, allergies, régime alimentaire prescrit.
3. L'utilisateur valide le profil patient.
4. Le système enregistre le profil patient.

Scénario alternatif : Aucun

Post-Conditions : Le profil patient est créé et enregistré.

UC401 - Modifier profil patient

Nom : Modifier profil patient

ID : UC401

Description : Le diététicien souhaite pouvoir modifier un profil patient.

Auteur : Sonia OTHMANI

Date : 08/05/2017

Acteurs : Le diététicien

Pré-condition : L'utilisateur doit être identifié en tant que diététicien (Voir cas d'utilisation « S'authentifier »)

Scénario principal :

1. Le système affiche une liste de profils patients.
2. L'utilisateur sélectionne la fiche patient à modifier.
3. L'utilisateur modifie le profil patient.
4. L'utilisateur valide le profil patient.
5. Le système enregistre le profil patient modifié.

Scénario alternatif : Aucun

Post-Conditions : Le profil patient est modifié et enregistré.

UC402 - Supprimer profil patient

Nom : Supprimer profil patient

ID : UC402

Description : Le diététicien souhaite pouvoir supprimer un profil patient.

Auteur : Sonia OTHMANI

Date : 08/05/2017

Acteurs : Le diététicien

Pré-condition : L'utilisateur doit être identifié en tant que diététicien (Voir cas d'utilisation « S'authentifier »)

Scénario principal :

1. Le système affiche une liste de profils patients.
2. L'utilisateur sélectionne la fiche patient à supprimer .
3. L'utilisateur supprime le profil patient.
4. Le système enregistre la suppression.

Scénario alternatif : Aucun

Post-Conditions : Le profil patient est supprimé

4.5 Backlog

4.5.1 Profil patient

1. En tant que diététicien, je souhaite pouvoir créer un profil patient.
2. En tant que diététicien, je souhaite pouvoir renseigner un profil patient comportant les éléments suivants : nom, prénom, date de naissance.
3. En tant que diététicien, je souhaite pouvoir renseigner des allergies éventuelles dans le profil patient.
4. En tant que diététicien, je souhaite pouvoir renseigner un régime alimentaire prescrit, en choisissant entre les items suivants : régime sans sel, régime sans sucre, régime sans matières grasses, régime sans gluten, régime sans lactose.
5. En tant que diététicien, je souhaite pouvoir modifier un profil patient.
6. En tant que diététicien, je souhaite pouvoir supprimer un profil patient.
7. En tant que diététicien, je souhaite pouvoir gérer les patients par groupes selon leur régime prescrit, exemple le groupe des intolérants au lactose.
8. En tant que médecin, je souhaite pouvoir valider le profil diététique du patient, en plus d'effectuer toutes les actions réalisables par le diététicien.

4.5.2 Composition des plats

1. En tant que diététicien, je souhaite pouvoir ajouter des plats et leurs définitions dans la listes des plats pouvant être préparés.
2. En tant que diététicien, je souhaite pouvoir décrire un plat avec sa liste d'ingrédients et les quantités nécessaires à sa réalisation.
3. Le système doit proposer un plat selon la fréquence de service de ce plat (exemple 4 fois tous les 20 repas).

5 Élaboration

5.1 Planification des activités

Nous fixons la date de livraison à 2 semaines avant la présentation. La présentation du projet étant prévue pour le 14/09/2017 ; notre date de livraison est donc le **31/08/2017**. Entre le 4 mars et le 31 août, il y a 181 jours moins 7 jours fériés, nous disposons donc de **174 jours**.

Nous avons identifié huit étapes de développement :

- Analyse des exigences
- Cas d'utilisation
- Modèle de domaine.
- Séquences système
- Classes participantes.
- Diagramme d'interactions.
- Classes de conception.
- Code.

Pour évaluer la part de chaque étapes de développement, nous nous basons sur l'affirmation suivante « Aujourd'hui, un projet c'est 80% de réflexion et 20% de développement » (voir <http://www.logadap.fr/methodologie-creation-logiciel/>). Ainsi, le code va occuper 20% de notre temps, soit 35 jours ; reste 139 jours à répartir entre les 7 étapes précédentes, soit 20 jours chacune. Le diagramme de GANTT est donc le suivant :

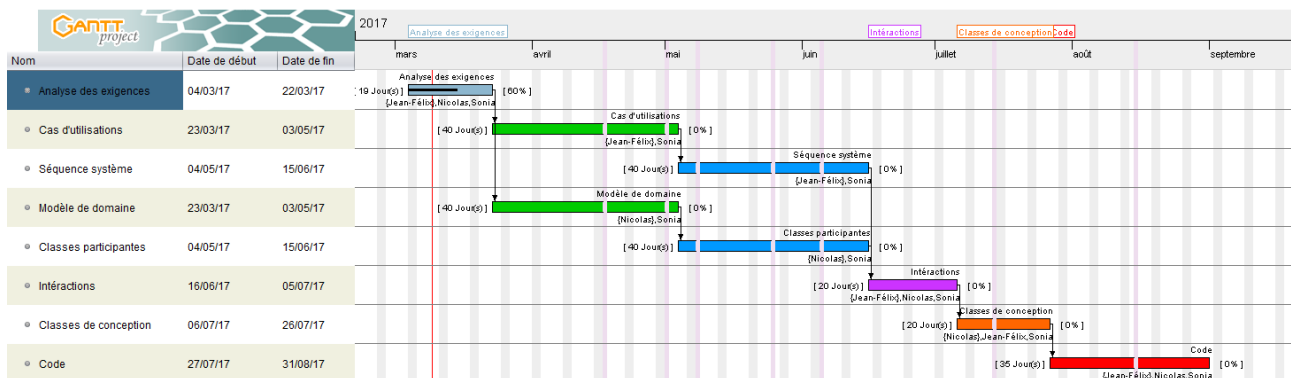


FIGURE 5.1 – Gantt

Le diagramme de PERT donne une autre vues de la répartition et de l'enchaînement des tâches :

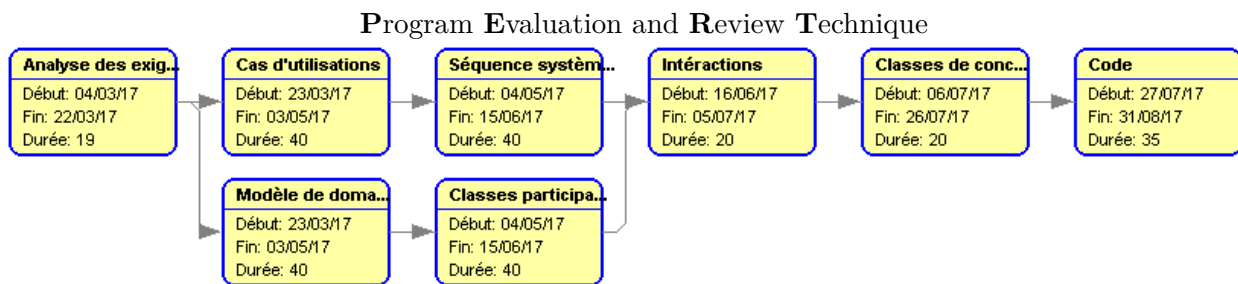


FIGURE 5.2 – PERT

5.2 Affectation des ressources

Les ressources sont affectées comme suit :

Tâches	Ressources
Analyse des exigences	Nicolas, Sonia, Jean-Félix
Cas d'utilisation	Jean-Félix 67%, Sonia 33%
Modèle de domaine	Nicolas 67%, Sonia 33%
Séquences système	Jean-Félix 67%, Sonia 33%
Classes participantes	Nicolas 67%, Sonia 33%
Diagramme d'interactions	Nicolas, Sonia, Jean-Félix
Classes de conception	Nicolas, Sonia, Jean-Félix
Code	Nicolas, Sonia, Jean-Félix

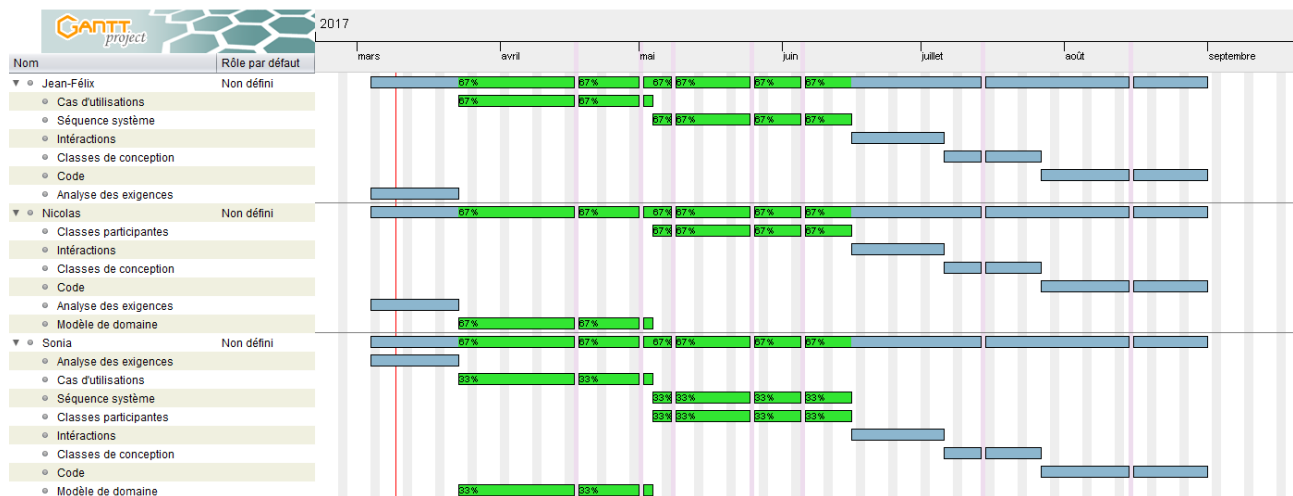


FIGURE 5.3 – Ressources

5.3 Description de l'usine logicielle

L'usine logicielle de Vitameal répond aux exigences suivantes :

- respecter les règles de qualités ;
- avoir une documentation claire et intégrée au projet ;
- gérer les erreurs et assurer leurs suivies ;
- versionnionner le code source et la documentation ;
- avoir un espace commun accessible à distance ;

- gérer un espace de livraison générant des indicateurs de santé sur le projet ;
- avoir un outil de conception UML couvrant la methode minimal UML ;
- gérer la planification du projet.

5.3.1 Outils utilisés

Les outils utilisés par l'usine logicielle de Vitameal se sépare en deux catégories :

- Le côté poste de développement qui correspond aux outils installés par chaque développeur sur sa machine ;
- Le côté espace d'intégration continue et de gestion de projet qui correspond aux outils composant l'espace communs de collaborations.

La documentation du projet est assurée par l'utilisation de la syntaxe *markdown* intégrée à l'outil *GitHub* et le langage de génération des livrables est *LaTeX*.

Le langage cible de cette usine est Java, mais elle peut facilement être adaptée à d'autre langage.

Côté poste de développement

- **Eclipse** comme IDE pour écrire/éditer le code de l'application ;
- **Maven** comme constructeur du projet (gestion des dépendances, automatisation de la construction ;
- **JUnit** pour écrire les tests unitaires de l'application et **Codertura** pour analyser la couverture du projet par ces tests ;
- **Git** pour versionner les sources du projet ;
- **Papyrus** pour modéliser selon le standard UML le projet ;
- **GanttProject** pour planifier le projet avec un diagramme de Gantt ;
- **TEXMaker** pour éditer les fichiers `.tex` avec un comportement proche des *WYSIWYG* (optionnel).

Côté espace d'intégration continue et gestion de projet

- **GitHub** comme gestionnaire à distance du repository Git principal, comme tracker de bug et comme affichage visuel des taches à faire ;
- **Redmine** pour organiser le projet et rendre visible l'avancement du projet ;
- **Jenkins** comme serveur d'intégration continue ;
- **SonarQube** comme analyseur de qualité du code.

5.3.2 Schema de fonctionnement

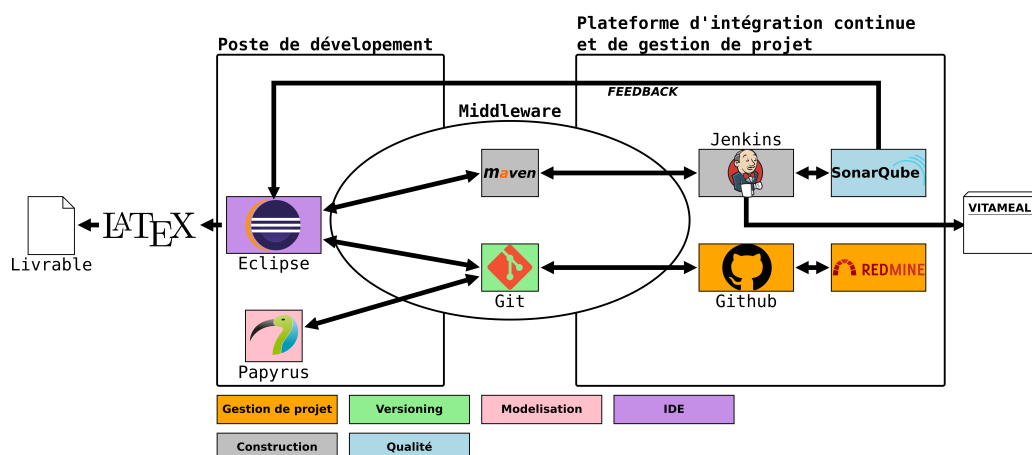


FIGURE 5.4 – Usine logicielle de Vitameal

L'usine logicielle du projet Vitameal à pour porte d'entrée principale L'IDE **Eclipse**, qui munis de plugins adéquat permet d'éditer la plupart des fichiers composants le projet. La collaboration sur le projet est assurée par le gestionnaire de version **Git**, avec un repositore central hébergé par **GitHub**.

Le *feedback* sur la santé du projet (qualité, couverture par les tests, build réussi, ...) est géré par le serveur d'intégration continue **Jenkins**, utilisant **Maven** comme outils de configurations du projet et se branchant sur **SonarQube** pour obtenir les métriques.

L'outil **Papyrus** est dédié à la conception UML de l'application, et l'outil **Redmine** à la gestion de l'avancement du projet.

Annexe A : Composition des repas

A.1 Le petit-déjeuner

A.1.1 Composition

Le petit-déjeuner comporte au minimum les éléments suivants :

- une boisson : eau, jus de fruit (100% fruit, sans sucre ajoutée), lait demi écrémé, café, café décaféiné, thé, tisane, chicorée, ... ;
- un aliment céréalier : pain, biscottes, ou autre produit céréalier, ... ;
- un produit laitier : lait, yaourt, fromage ou autre produit laitier, ... ;
- un fruit : fruit cru, jus de fruit, compote, purée de fruit.

Le lait est considéré comme une boisson et un produit laitier et le jus de fruit est considéré comme une boisson et comme un fruit.

Selon type de population, le petit-déjeuner peut éventuellement être complété par :

- un élément lipidique : beurre, margarine, ... ;
- un élément sucré : confiture, gelée, miel, ... ;
- un élément protidique : jambon, oeuf,

A.1.2 Restrictions

Il convient d'éviter les pâtes à tartiner et les pâtisseries contenant plus de 15 % de matières grasses, c'est à dire :

les viennoiseries (croissant, pain au chocolat, ...), les barres chocolatées, les biscuits chocolatés ou fourrés, les céréales fourrées, les beignets, les gaufres, les crêpes fourrées au chocolat, les gâteaux à la crème ou au chocolat, les brownies au chocolat et aux noix, les quatre-quarts, les gâteaux moelleux chocolatés type napolitain mini-roulé, les biscuits chocolatés, les biscuits sablés nappés de chocolat, les biscuits secs chocolatés, les galettes ou les sablés, les goûters chocolatés fourrés, les gaufrettes fourrées, les madeleines, les biscuits secs feuilletés type palmier, les cookies au chocolat.

Ainsi que les desserts suivant :

les tiramisus, les crèmes brûlées, les glaces ou les nougats glacés.

La fréquence recommandée est de 3 repas sur 20 repas successifs au maximum.

A.1.3 Références

R1, § 3.2.1 (page 17), § 4.2.1.1.4 (page 39)

A.2 Le déjeuner et le souper

A.2.1 Composition

Le déjeuner et le souper se composent de quatre ou cinq composantes selon le tableau ci-dessous. Cinq composantes donnent plus de latitude et de souplesse dans la mise en œuvre des fréquence de services (**TODO**).

Composantes	5 composantes	4 composantes		
Entrée	✓	✓	✓**	
Plats protidiques	✓	✓	✓	✓
Garnitures	✓	✓	✓	✓
Produits laitiers	✓		✓	✓
Desserts	✓	✓**	✓	✓
Pain	Présence systématique			
Eau	Présence systématique			

* Seule boisson indispensable, du lait demi-écrémé non sucré peut aussi être proposé.

** Présence obligatoire d'un produit laitier dans l'entrée ou le dessert.

Les composantes des repas principaux sont généralement constituées de :

- Les entrées : crudités, cuites, entrées de légumes secs et ou d'autres féculents, entrées protidiques (oeuf, poisson), préparations pâtisseries salées, charcuteries ;
- Les plats protidiques : plat principal à base de viande, poisson, oeuf, abats. Préparations pâtisseries salées servies en plat principal (crêpes salées, friands divers, pizzas, tartes, quiches, tourtes). Charcuteries servies en plat principal (préparation traditionnelle à base de chair de porc, boudin noir, saucisses diverses, crépinettes, ...) ;
- Les garnitures : légumes, légumes secs, pommes de terre, produits céréaliers ;
- Les produits laitiers : Lait demi-écrémé, lait fermenté ou autre produit laitier frais, fromage, dessert lacté ;
- Les desserts : fruit crus entier ou en salade, fruit cuit ou au sirop, pâtisserie, biscuit, sorbet, dessert lacté, glace.

A.2.2 Restrictions

Il est déconseillé de distribuer des boissons sucrées.

A.2.3 Références

R1, § 3.2.3 (page 18-19)