



---

# PROJET VITAMEAL

---

Restauration hospitalière



---

*Nicolas SYMPHORIEN*  
*Sonia OTHAMANI*  
*Jean-Félix BENITEZ*

---

19 FEVRIER 2017

CNAM

Formation ingénieur informatique en alternance - première année

# Feuille de suivi des évolutions

Indice	Pages ou éléments concernés	Date	Raison et nature de l'évolution
-	Toutes	19/02/2017	Création du document Projet Vitameal

# Table des Matières

<b>1</b>	<b>PRESENTATION .....</b>	<b>5</b>
1.1	OBJET DU DOCUMENT .....	5
1.2	DOMAINE D'APPLICATION .....	5
1.3	DESCRIPTION DU DOCUMENT .....	5
1.4	EMPLACEMENT DU DOCUMENT .....	5
<b>2</b>	<b>DOCUMENTS .....</b>	<b>6</b>
2.1	DOCUMENTS APPLICABLES .....	6
2.2	DOCUMENTS DE REFERENCE .....	6
<b>3</b>	<b>TERMINOLOGIE.....</b>	<b>7</b>
3.1	ABREVIATIONS.....	7
3.2	GLOSSAIRE.....	7
<b>4</b>	<b>INITIALISATION .....</b>	<b>8</b>
4.1	DEFINITION DU PROBLEME .....	8
4.2	VISION DU PROJET .....	8
4.2.1	Solution envisagée.....	8
4.2.2	Périmètre.....	8
4.3	ANALYSE DES EXIGENCES.....	8
4.3.1	Parties prenantes .....	8
4.3.2	Les besoins.....	8
4.3.3	Les contraintes .....	8
4.3.4	Exigences .....	8
4.4	<b>TODO</b> ESTIMATION GLOBALE.....	8
<b>5</b>	<b>ELABORATION .....</b>	<b>9</b>
5.1	<b>TODO</b> PLANIFICATION DES ACTIVITES .....	9
5.2	<b>TODO</b> AFFECTATION DES RESSOURCES .....	9
5.3	<b>TODO</b> ANALYSE.....	9
5.4	<b>TODO</b> VISION DETAILLEE .....	9
5.5	<b>TODO</b> CIBLE .....	9
5.6	<b>TODO</b> RISQUE.....	9
5.7	<b>TODO</b> BESOINS PRECIS.....	9
5.8	<b>TODO</b> DEFINITION ITERATIVE DE L'ARCHITECTURE.....	9
5.9	<b>TODO</b> ESTIMATIONS FINES.....	9
<b>6</b>	<b>CONSTRUCTION .....</b>	<b>9</b>
6.1	<b>TODO</b> IMPLEMENTATION ITERATIVE.....	9
6.2	<b>TODO</b> PREPARATION DEPLOIEMENT.....	9
<b>7</b>	<b>TRANSITION.....</b>	<b>9</b>
7.1	<b>TODO</b> TESTS BETA.....	9
7.2	<b>TODO</b> DEPLOIEMENT.....	9

# Table des figures

Aucune entrée de table d'illustration n'a été trouvée.

# Table des tableaux

TABLEAU 1 : ABREVIATIONS.....	7
TABLEAU 2 : GLOSSAIRE .....	7

## 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 REFERENCE

Sans objet.

## 3 Terminologie

### 3.1 ABREVIATIONS


Tableau 1 : abréviations

### 3.2 GLOSSAIRE

<b>Ingrédients</b>	Aliments de bases
<b>Produits</b>	Composé de plusieurs aliments

Tableau 2 : glossaire



## 4 Initialisation

### 4.1 DEFINITION DU PROBLEME

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

Mise en place d'un outil informatique permettant d'élaborer les menus des patients en fonction des profils diététiques, paramétré par le corps médical.

#### 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 permettra donc au diététicien d'élaborer les menus par filtrage des produits correspondants aux profils diététiques des patients.

### 4.3 ANALYSE DES EXIGENCES

#### 4.3.1 Parties prenantes

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

#### 4.3.2 Les besoins

- Les diététiciens renseignent les profils diététiques de chaque patient.
- Les diététiciens élaborent les menus.
- Le service restauration commande les produits et ingrédients mis en œuvre dans les menus
- Le service restauration prépare les menus élaborés.

#### 4.3.3 Les contraintes

- Les médecins doivent pouvoir vérifier / valider les profils diététiques des patients.
- La direction fixe un budget maximum par menu.

#### 4.3.4 Exigences

- Fonctionnelles
  - o Chaque patient a un profil diététique, renseigné par le diététicien
  - o Chaque menu élaboré par le diététicien, correspond à un ou plusieurs profils diététiques patients.
  - o A l'issue de l'élaboration des menus, la liste des produits et ingrédients (avec leur quantité) est faite afin que le service restauration puisse les commander.
  - o La liste des différents menus à réaliser est mise à disposition du service restauration.
- Non fonctionnelles
  - o **A évaluer !**

### 4.4 **TODO** ESTIMATION GLOBALE

## 5 Elaboration

- 5.1 TODO PLANIFICATION DES ACTIVITES
- 5.2 TODO AFFECTATION DES RESSOURCES
- 5.3 TODO ANALYSE
- 5.4 TODO VISION DETAILLEE
- 5.5 TODO CIBLE
- 5.6 TODO RISQUE
- 5.7 TODO BESOINS PRECIS
- 5.8 TODO DEFINITION ITERATIVE DE L'ARCHITECTURE
- 5.9 TODO ESTIMATIONS FINES

## 6 Construction

- 6.1 TODO IMPLEMENTATION ITERATIVE
- 6.2 TODO PREPARATION DEPLOIEMENT

## 7 Transition

- 7.1 TODO TESTS BETA
- 7.2 TODO DEPLOIEMENT