

# 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	19/02/2017	Création du document
		, ,	

## Table des matières

1	Pré	sentation	a contract of the contract of			5
	1.1	Objet du	ı document	 		5
	1.2	Domaine	e d'application	 		5
	1.3	Description	ion du document	 		5
	1.4	Emplacer	ement du document	 		5
2	Doc	cuments				6
-	2.1		nts applicables			6
	2.2		nts de référence			6
3	Tom	minologie				7
J	3.1	_	tions			7
	$\frac{3.1}{3.2}$		e			7
	3.2	Giossaire	3	 	•	1
4		ialisation				8
	4.1		on du problème			8
	4.2		u projet			8
			Solution envisagée			8
		4.2.2 Pé	Périmètre	 		8
	4.3	·	des exigences			8
			Partie prenantes			8
			es besoins			8
			es contraintes			8
			Exigences			8
	4.4	TODO 1	Estimation globale	 		9
5	TO	DO Élab	boration			10
	5.1	TODO	Planification des activités	 		10
	5.2	TODO	Affectation des ressources	 		10
	5.3	TODO	Analyse	 		10
	5.4	TODO	Vision détaillée	 		10
	5.5	TODO (	Cible	 		10
	5.6	TODO 1	Risques	 		10
	5.7	TODO 1	Besoins précis	 		10
	5.8	TODO	Définition itérative de l'architecture	 		10
	5.9	TODO 1	Estimation fine	 		10
6	ТО	DO Con	nstruction			11
Ū	6.1		Implémentation itérative	 		11
	6.2		Préparation déploiement			11
7	TO	DO Tran	nsition			12
•	7.1		Tests béta			12
	7.2		Déploiement			12
	1.4	TODO	population	 	•	14

# Table des figures

## Liste des tableaux

3.1	abréviations	 7
3.2	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 référence

Sans objet.

## 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

#### 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 pourvoir 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 Partie 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
  - Chaque patient a un profil diététique, renseigné par le diététicien

#### VITAMEAL -

- Chaque menu élaboré par le diététicien, correspond à un ou plusieurs profils diététiques patients.
- À 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.
- La liste des différents menus à réaliser est mise à disposition du service restauration.
- Non fonctionnelles
  - À évaluer!

## 4.4 **TODO** Estimation globale

# 5 TODO Élaboration

- 5.1 TODO Planification des activités
- 5.2 TODO Affectation des ressources
- 5.3 TODO Analyse
- 5.4 TODO Vision détaillée
- 5.5 TODO Cible
- 5.6 TODO Risques
- 5.7 TODO Besoins précis
- 5.8 TODO Définition itérative de l'architecture
- 5.9 **TODO** Estimation fine

- 6 TODO Construction
- 6.1 TODO Implémentation itérative
- 6.2 TODO Préparation déploiement

## 7 TODO Transition

- 7.1 TODO Tests béta
- 7.2 TODO Déploiement