# DEMANDE D’INFORMATION

|  |  |
| --- | --- |
| **Emetteur** | AppInfo |
| **Date d’émission** | 29/09/2014 |
| **Niveau de priorité** | Haut |
| **Sujet** | Informations supplémentaires concernant les fonctionnalités du projet 24/24Manager |

***ESPACE QUESTIONS/REPONSES***

|  |  |
| --- | --- |
| **QUESTIONS** | **REPONSES** |
| Avez-vous une liste des produits précise, y a-t-il des sous catégories (viennoiserie, boisson) ? | **Viennoiseries** : croissant, croissant aux amandes, pain au chocolat, pain au lait, tartelette au citron, tartelette pralinée  **Boissons** : jus d’orange, oasis, eau, coca, sprite, pepsi.  Des produits pourront possiblement être ajoutés dans le futur. |
| Quel mode de paiement souhaitez-vous utiliser ?  (Possédez-vous une machine à CB, acceptez-vous les chèques, les tickets restaurant) | Liquide, CB, chèques |
| Toutes les devises sont-elles acceptées en espèces ? | Non, seulement l’Euro, il y a un bureau de change à côté. |
| Si les chèques sont acceptés : sont-ils remplis par une machine extérieure ? | Non, les chèques sont remplis à la main par le client. |
| La machine de vente sur laquelle le logiciel sera déployé, possède-t-elle une impression de ticket ? Si oui, impression automatique d’un ticket ou sur demande ? | Oui, il faut une impression automatique du ticket après commande |
| Quels sont les différents types d’utilisateurs ? (Vendeur, Manager, Employés de cuisson) | Il y a un manager, un/des vendeur(s) et un employé de cuisson |
| Quel est le rôle de chaque utilisateur (vente, gestion des stocks, gestion humaine) ?  Est-ce qu’ils ont des droits d’accès aux différentes interfaces ? | Le manager est le seul à gérer les stocks, les configurations. Il doit pouvoir configurer toutes les données de seuil.  Fenêtre de connexion : Login / Mot de passe / Rôle (liste déroulante)  Chaque utilisateur à un compte personnel qui l’identifie. Selon son rôle, il aura des accès différents aux onglets. |
| Combien de temps un produits reste vendable ? | **Croissant, pain au chocolat, pain au lait** : 6H  **Tartelettes au citron / pralinées** : 24H  **Boisson** : date de péremption |
| L’employé de cuisson doit-il attendre une alerte pour lancer les cuissons ? | Oui, l’alerte est donnée par le logiciel et est obligatoire avant de lancer une cuisson. |
| Quel genre de statistiques souhaitez-vous pour le manager ? (niveau de détail) | Nombre de produits : vendus, perdus (problème de cuisson ?), jetés, par vendeur et en globalité.  Statistique s journalières, hebdomadaires, mensuelles, et annuelles. |
| Quels sont les seuils limites des stocks par créneau horaire ? Qui peut les modifier ? | Heures de pointes : 7h-8h / 9h30-10h30 / 14h – 15h  Seuil : 10 produits. Si le nombre de produit < 10 : alerte cuisson.  Reste de la journée : seuil à 5 produits pour l’alerte cuisson. |