# Contexte :

« OC Pizza » est un jeune groupe de pizzeria en plein essor. Crée par Franck et Lola le groupe est spécialisé dans les pizzas livrées ou à emporter il compte déjà 5 points de vente et prévoit d’en ouvrir au moins 3 de plus d’ici 6 mois.

Le système informatique actuel ne correspond plus aux besoin du groupe car il ne permet pas une gestion centralisée de toute les pizzerias. De plus il est très difficile pour les résponsables de suivre ce qui se passe dans les points de ventes . Enfin, les livreur ne peuvent pas indiquer « en live » que la livraison est effectuer

Besoin du client :

* Etre plus efficace dans la gestion des commandes, reception livraison préparation
* Suivie en temps réel des commande passé en préparation, et en livraison
* Suivie en temps réel du stock d’ingrédients restant pour savoir quelle pizzas est disponible .
* Proposer un site internent pour que les client puissent
  + Passer leurs commandes en plus de la prise de commande par téléphone ou sur place
  + Payer en ligne ou directement a la livraison ou sur place
  + Modifier annuler les commande tant que celle-ci n’a pas été préparée
  + Proposer une aide-mémoire aux pizzaiolos indiquant la recette de chaque pizza

# Éléments **clés**

* Lieux
  + 5 points de vente, 3 de plus d’ici la fin de l’année
* Acteurs
  + manager
  + employee
  + buyer
  + client
  + bank
* Point d'entrées
  + comptoir/téléphone
  + internet
* Compte client
  + Création
    - saisie:
      * mail (x2)
      * pass
      * nom/prenom
      * adresse (livraison/facturation)
      * restaurant de préparation préféré
    - envoi mail de conf
    - vérification de l'URL de validation
  + Connection
    - username
    - password
* Commande
  + Création
    - authentification (client internet ou comptoir)
    - choix d'un restaurant de préparation
    - liste de pizza dispo
    - choix de pizza (type/taille/quantité)
    - choix livraison (domicile/comptoir)
    - paiement (CB, espèces, chq)
  + Gestion
    - affiche une commande
    - édite la commande (en préparation/dispo/en livraison/livrée)
* Ingrédients
  + Gestion
    - restaurant
    - ingrédients
    - approvisionnement du stock