

MASTER 1 <sup>ère</sup> Année	Titre du Document	22 Octobre 2012	Version 1.0
Binôme: François LEPAN Benjamin VAN RYSEGHEM	Web Pizza	Benjamin VAN RYSEGHEM	

## Table des matières

<b>1</b>	<b>Introduction</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>Analyse</b>	<b>2</b>
2.1	Glossaire métier . . . . .	2
2.2	Les cas d'utilisations . . . . .	3
2.2.1	Vue général . . . . .	3
2.2.2	Cas d'utilisation . . . . .	6
2.2.2.1	Commande . . . . .	6
2.2.2.2	Préparation . . . . .	6
2.2.2.3	Livraison . . . . .	8
2.2.2.4	Application et personnel . . . . .	8
2.2.3	Scénarios . . . . .	13
2.2.3.1	Scénario : Autre . . . . .	13
2.2.3.2	Scénario : Livraison . . . . .	14
2.2.3.3	Scénario : Manager . . . . .	14
2.2.3.4	Scénario : Responsable sécurité . . . . .	15
2.2.3.5	Scénario : Commande . . . . .	16
2.2.3.6	Scénario : Préparation . . . . .	17
	<b>Appendices</b>	<b>20</b>

## Révisions

Version	Date	Rédacteur de la modification	Commentaire
1.0	22 Octobre 2012	Benjamin VAN RYSEGHEM	Première version

## 1 Introduction

Ce document explicite les cas d'utilisations ainsi que les hiérarchies de classes correspondants à une application web de commande de pizza.

## 2 Analyse

### 2.1 Glossaire métier

Terme	Définition	Auteur
Client	Personne souhaitant commander dans le restaurant	BVR+FL
Offre	Ensemble des articles commandables	BVR+FL
Panier	Ensemble des articles qu'un client souhaite commander	BVR+FL
Commande	Contenu final d'un panier	BVR+FL
Profil	Ensemble des informations relatives à un client	BVR+FL
Avantages	Bénéfice fournit à un client connecté	BVR+FL
Payement rapide	Payement effectué sans avoir à refournir les coordonnées	BVR+FL
Menu	Ensemble d'articles hors menu	BVR+FL
Standardiste	Personne en charge des appels téléphonique	BVR+FL
Livreur	Personne effectuant une livraison	BVR+FL
Préparateur	Personne préparant des commandes	BVR+FL
Préparation d'une commande	Confection et cuisson des plats puis ajout des autres produits et emballage	BVR+FL
Préparateur	Personne préparant les commandes	BVR+FL
Manager	Responsable du personnel	BVR+FL
Réceptionniste	Employé chargé de l'accueil client	BVR+FL
GPS	Global Positioning System	BVR+FL
Simultanément	En un seul voyage	BVR+FL
"En approche"	Signifie que la commande a été prise en charge par le livreur	BVR+FL
Responsable sécurité	Personne chargée de s'assurer de la sécurité du personnel. Peut être n'importe quel employé	BVR+FL
Heures effectives	Horaires réellement effectués par un employé	BVR+FL

## **2.2 Les cas d'utilisations**

### **2.2.1 Vue général**

Ces cas d'utilisation regroupent les trois principales fonctionnalités fournis par le service : (1) la commande d'articles, (2) leur préparation et (3) leur livraison.

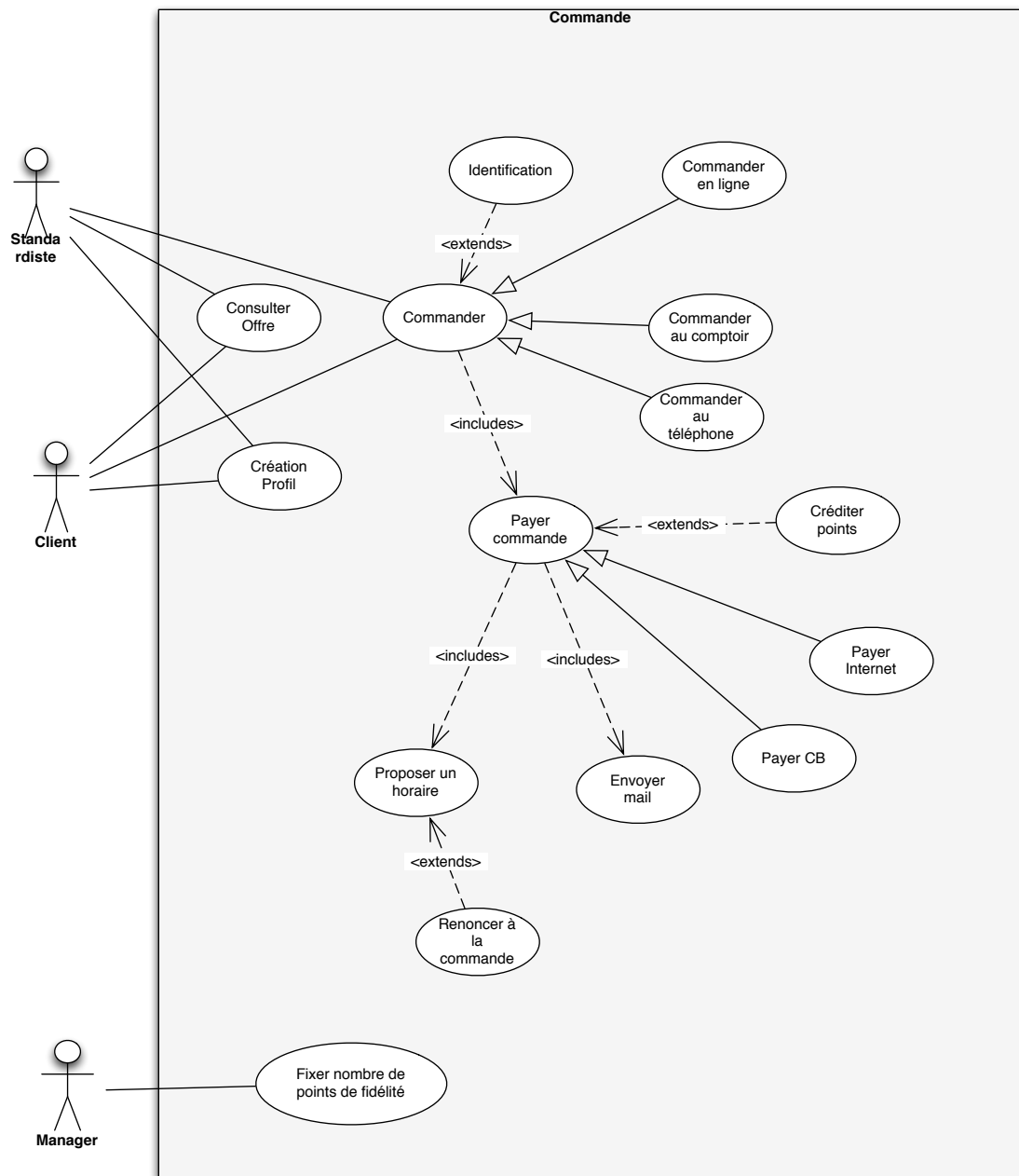


FIGURE 1 – Cas d'utilisation : Commande

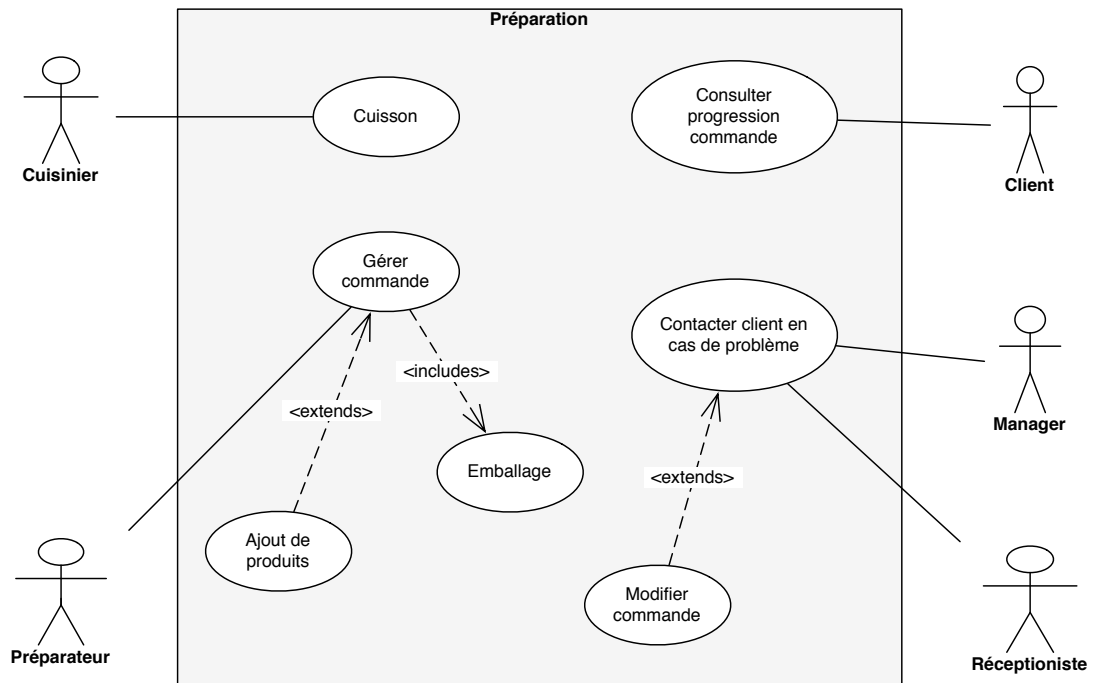


FIGURE 2 – Cas d'utilisation : Préparation

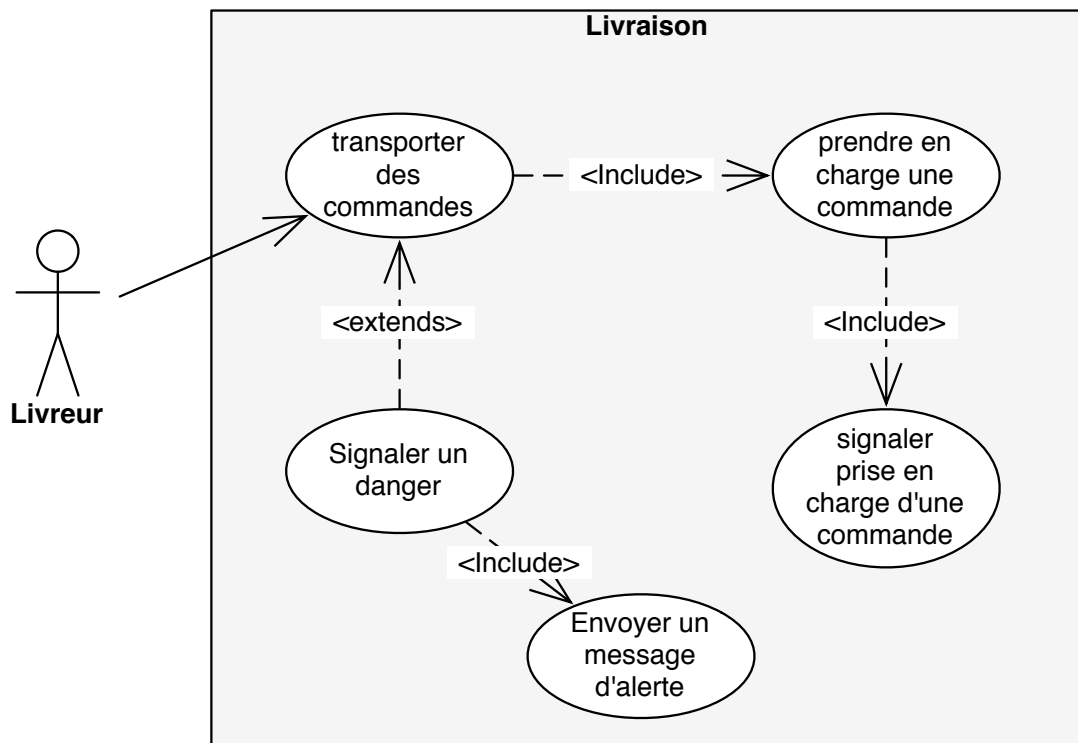


FIGURE 3 – Cas d'utilisation : Livraison

## 2.2.2 Cas d'utilisation

### 2.2.2.1 Commande

Ce diagramme de cas d'utilisation représente les actions liées à la commande d'un produit. On peut voir sur la figure 4 qu'un client ou qu'une standardiste peut passer une commande. On constate aussi que le système d'information, piloté par un administrateur est en charge de la gestion des identifications, des mises à jour du système ainsi que de la gestion de l'ordonnancement des commandes. De plus, il apparaît que le manager est quant à lui responsable de l'attribution du nombre de points de fidélité associé à chaque article.

### 2.2.2.2 Préparation

Ce cas d'utilisation introduit les différents scénarii ainsi que les différents acteurs impliqués dans la préparation d'une commande. Les préparations proprement dites sont gérées par trois acteurs : (1) le cuisinier, (2) le préparateur et (3) et le livreur.

Le cuisinier est en charge de la confection et de la cuisson des articles. En plus de cela, il peut consulter une aide visant à lui fournir la liste des ingrédients impliqués dans la recette ou signaler un ingrédient venant à manquer. De plus, il doit respecter les étapes de gestion d'une commande.

Le préparateur quant à lui ajoute à une commande les articles ne nécessitant pas de cuisson et

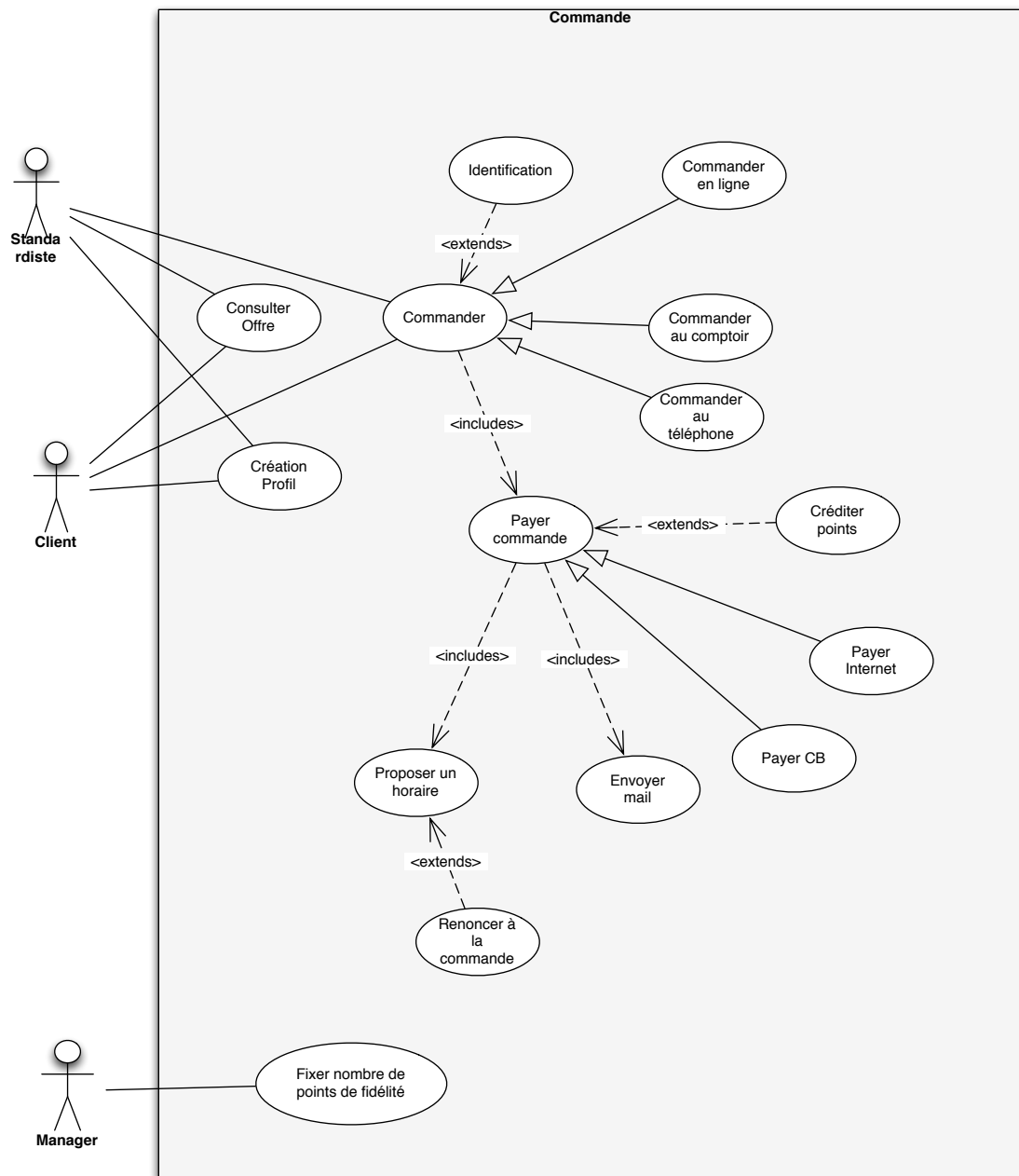


FIGURE 4 – Cas d'utilisation : Commande

ensuite emballe tous les articles. Il doit lui aussi respecter les étapes de gestion d'une commande et peut signaler un article en passe d'être en rupture de stock.

Le livreur doit aussi respecter les étapes de sa livraison, incluant le fait de signaler son départ, son arrivé, ou tout incident parvenant sur la route.

De plus chaque client ainsi que le manager peuvent consulter les commandes en cours, même si un client ne peut voir que les commandes le concernant. Le manager peut , ainsi que les réceptionniste, contacter un client en cas de problème.

Pour finir, le système gère l'ordonnancement des commandes a traiter ainsi que la répartition des commandes entre les livreurs.

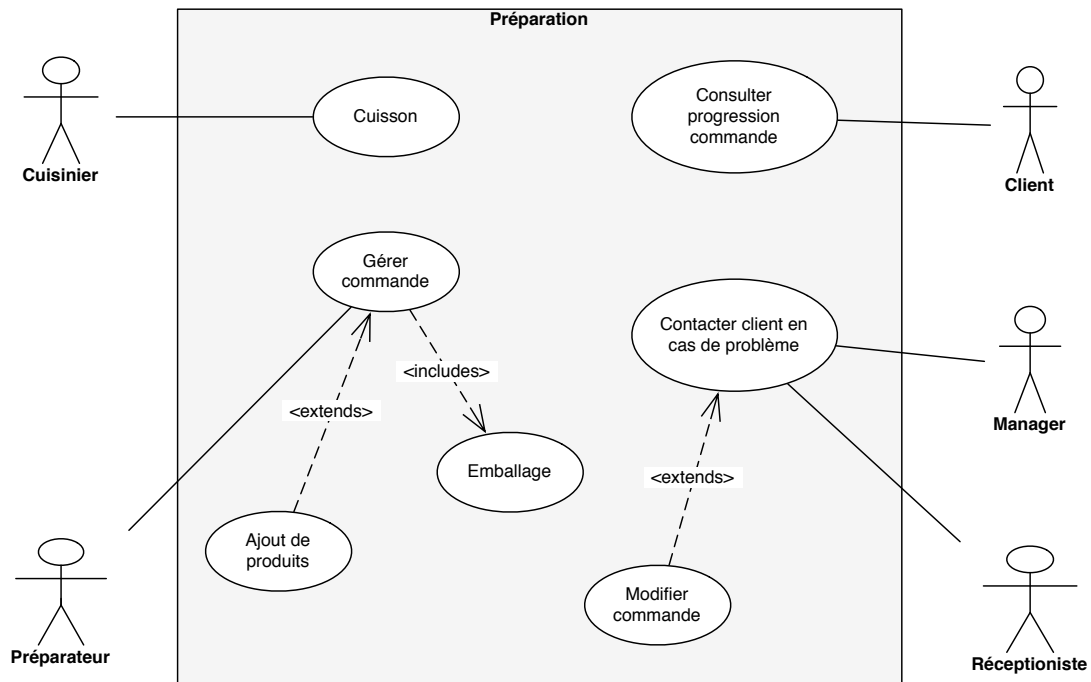


FIGURE 5 – Cas d'utilisation : Préparation

### 2.2.2.3 Livraison

Pour effectuer une livraison Le livreur est en charge d'effectuer celle-ci. Il peut aussi consulter son terminal pour récupérer les informations du client.

Les terminaux permettent aux managers et aux standardistes de savoir où se situent les livreurs afin d'informer le client de l'avancement de leurs commandes.

### 2.2.2.4 Application et personnel

**Manager** Le manager est en charge de fixer les emplois du temps ainsi que désigner les responsables sécurité. Il peut aussi visualiser diverses informations sur ses employés ainsi que les stocks disponibles.

**Responsable sécurité** Il est désigné par le manager. Il doit s'occuper de tout ce qui est message reçu des livreurs en rapport avec un quelconque problème et agir en conséquence.



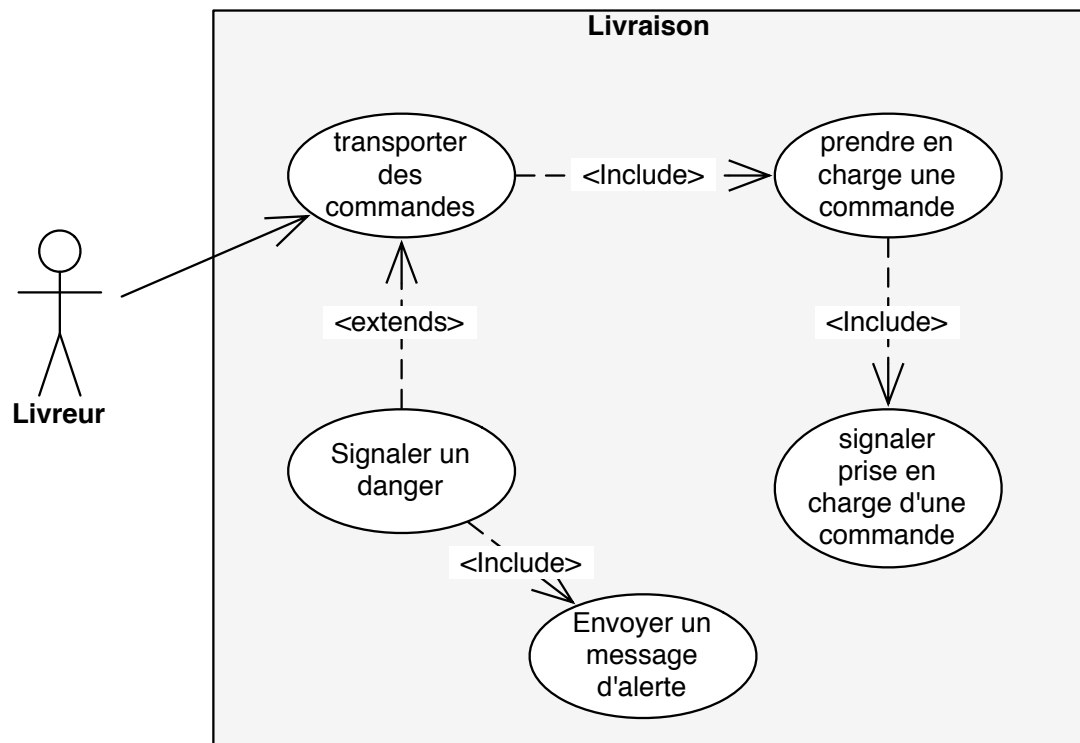


FIGURE 6 – Cas d'utilisation : Livraison

**Autre** L'application doit permettre de connaître les heures de présences des employés. Pour cela le collaborateur se connecte a celle-ci a son arrivé et se déconnecte? la fin de service.

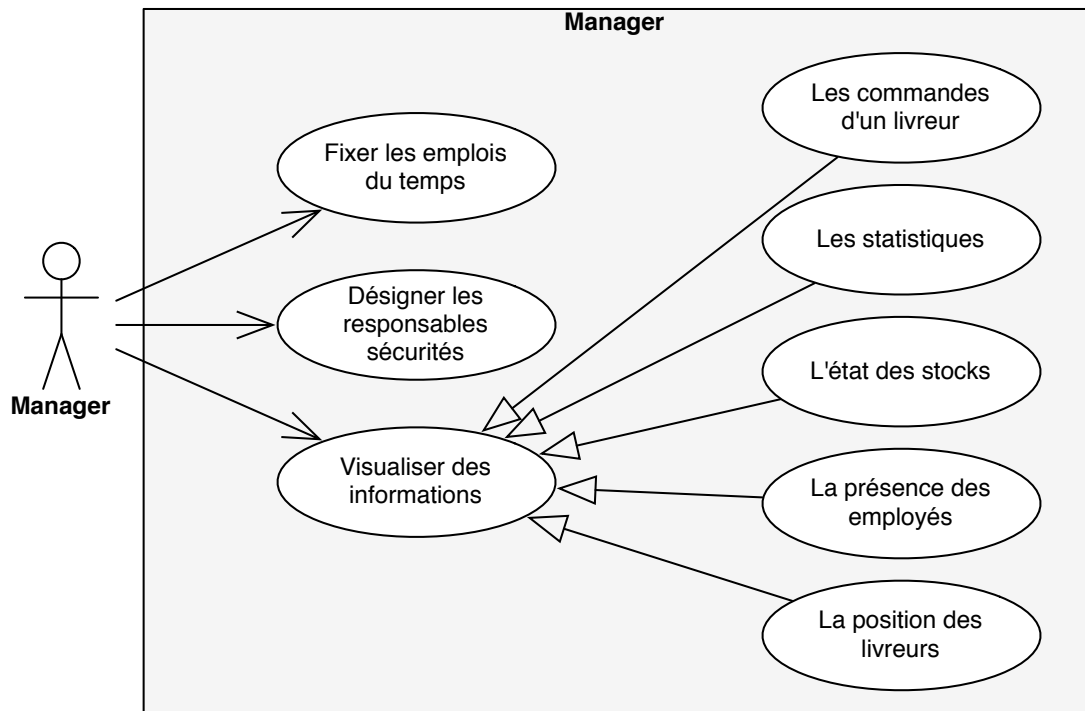


FIGURE 7 – Cas d'utilisation : Manager

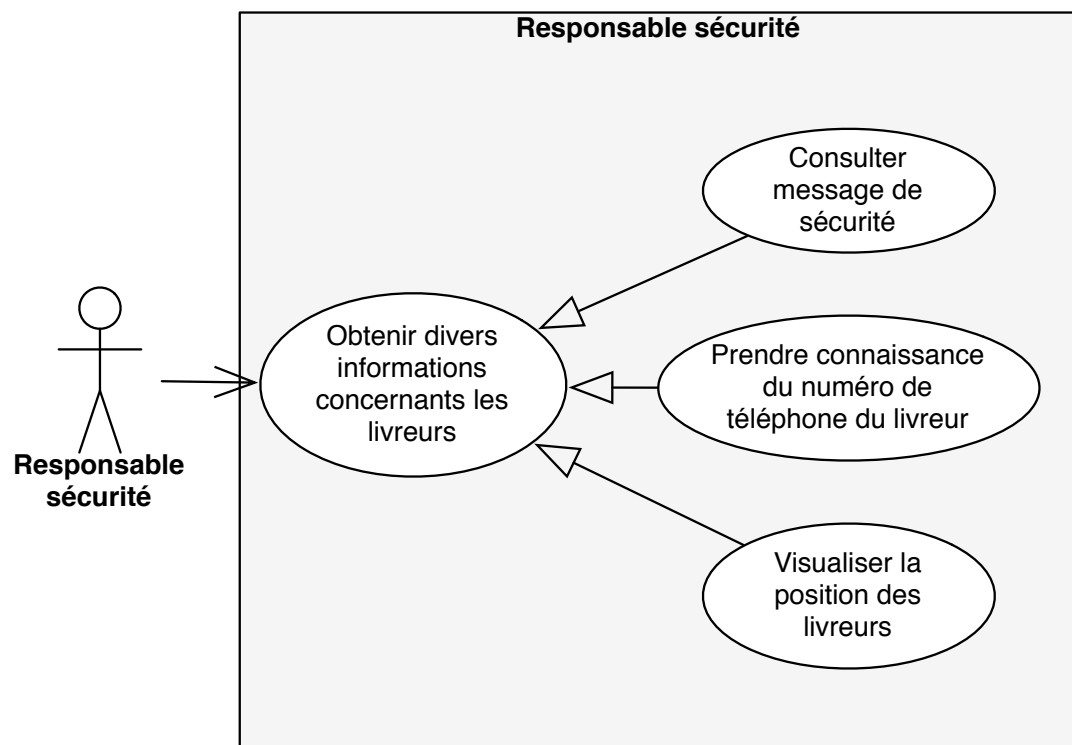


FIGURE 8 – Cas d'utilisation : Responsable sécurité

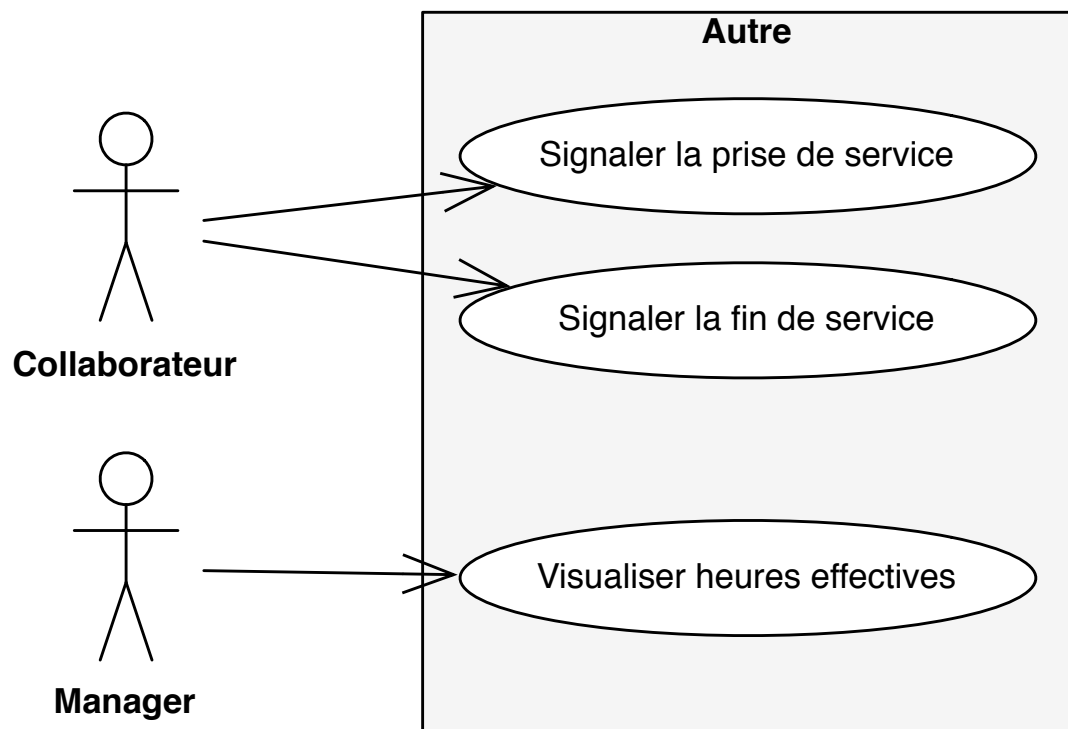


FIGURE 9 – Cas d'utilisation : Autre

### 2.2.3 Scénarios

CU	MOA	MOE	Moyenne
Commander	5	5	5
Consulter offre	5	5	5
Cuisson	5	5	5
Ajout de produits	5	4	4.5
Contacteur client en cas de problème	5	4	4.5
Payer Commande	5	4	4.5
Transporter des commandes	5	4	4.5
Gérer Commande	4	4	4
Modifier commande	4	4	4
Création de profil	4	3	3.5
Proposer un horaire	3	3.5	3.25
Prendre en charge une commande	3	3	3
Consulter progression Commande	3	2	2.5
Emballage	2	3	2.5
Signaler un danger	3	2	2.5
Créditer points	3	1	2
Fixer le nombre de points de fidélité	2	2	2
Renoncer à la commande	2	2	2

#### 2.2.3.1 Scénario : Autre

**Cas d'utilisation :** Signaler prise de service

**Acteur :** Collaborateur

**Pré-condition :**

Aucune.

**Déroulement principale :**

Le collaborateur se connecte à l'application et signale sa prise de service.

**Post-condition :**

Aucune.

**Cas d'utilisation :** Signaler la fin service

**Acteur :** Collaborateur

**Pré-condition :**

Aucune.

**Déroulement principale :**

Le collaborateur se connecte à l'application et signale la fin de son service.

**Post-condition :**

Aucune.

**Cas d'utilisation :** Visualiser les heures effectives des collaborateurs.

**Acteur :** Manager

**Pré-condition :**

Aucune.

**Déroulement principale :**

Le Manager se connecte à l'application et se renseigne sur les heures effectives de ses employés.

**Post-condition :**

Aucune.

**2.2.3.2 Scénario : Livraison**

**Cas d'utilisation :** Transporter des commandes

**Acteur :** Livreur

**Pré-condition :**

Une commande prête L'adresse du client

**Déroulement principale :**

Le Livreur récupère la commande. Il se connecte à son terminale et signale la prise en charge de la commande. Il se dirige à l'adresse d'expédition de la future commande Si il rencontre un danger : il le signale via son terminal Il fait sa livraison et il rentre à la pizzeria.

**Post-condition :**

Aucune.

**2.2.3.3 Scénario : Manager**

**Cas d'utilisation :** Fixer les emplois du temps

**Acteur :** Manager

**Pré-condition :**

Connaitre les congés et les contrats de ses employés.

**Déroulement principale :**

Le Manager se connecte à l'application et fixe les emploi du temps de ses employés en fonction de leurs congés et contrat.

**Post-condition :**

Les emplois du temps sont fixés.

**Cas d'utilisation :** Désigner les responsables sécurités.

**Acteur :** Manager

**Pré-condition :**

Aucune.

**Déroulement principale :**

Le Manager se connecte à l'application et choisi les nouveaux responsable sécurité en faisant attention de donner ce rôle le plus équitablement possible. Pour ce faire il donne le droit de consulter certaines informations le temps du mandat du responsable sécurité.

**Post-condition :**

Les nouveaux responsables sécurité sont désignés.

**Cas d'utilisation :** Visualiser des informations concernant la pizzeria et les employés

**Acteur :** Manager

**Pré-condition :**

Aucune.

**Déroulement principale :**

Le Manager se connecte à l'application et regarde les informations dont il a besoin comme les commandes en cours, l'état des stocks, la présence des employés, etc.

**Post-condition :**

Aucune.

#### **2.2.3.4 Scénario : Responsable sécurité**

**Cas d'utilisation :** Obtenir divers informations concernant les livreurs

**Acteur :** Responsable sécurité

**Pré-condition :**

Être désigné comme responsable sécurité.

**Déroulement principale :**

Le Responsable sécurité se connecte à l'application et prend connaissance des informations dont il a besoin comme le numéro de téléphone ou la position des livreurs. Si il reçoit un message d'alerte d'un des livreurs il le consulte et fait part du problème à ses supérieurs.

**Post-condition :**

Un message a été envoyé à son responsable si une erreur est intervenue.

#### 2.2.3.5 Scénario : Commande

**Cas d'utilisation :** Consulter les offres

**Acteur :** Standardiste et client

**Pré-condition :**

Du point de vue du standardiste : Un client est venu commander sur place. Du point de vue du client : Se connecter au site du restaurant.

**Déroulement principale :**

Du point de vue du standardiste : Le client arrive pour commander et il demande les offres disponibles. Le standardiste regarde alors sur l'application les offres disponibles et les propose au client. Du point de vue du client : Le client se connecte au site du restaurant et regarde les offres disponibles.

**Post-condition :**

Le client connaît les offres du restaurant.

**Cas d'utilisation :** Création de profil

**Acteur :** Standardiste et client

**Pré-condition :**

Du point de vue du standardiste : Un client est venu sur place pour créer un profil. Du point de vue du client : Se connecter au site du restaurant pour créer un profil.

**Déroulement principale :**

Du point de vue du standardiste : Le client arrive pour commander et il demande de créer un profil. Le standardiste crée alors un profil pour ce client. Du point de vue du client :  
Le client se connecte au site du restaurant et se crée un profil.

**Post-condition :**

Le client possède alors un profil pour ce restaurant.

**Cas d'utilisation :** Commander

**Acteur :** Standardiste et client

**Pré-condition :**

Du point de vue du standardiste : Un client est venu sur place pour commander. Du point de vue du client : Se connecter au site du restaurant pour commander.



**Déroulement principale :**

Du point de vue du standardiste : Le client arrive sur place ou il téléphone pour commander. Si le client possède un profil le standardiste accède au profil du client pour récupérer l'adresse de celui-ci. Sinon, il lui demande l'adresse de livraison. Il récupère la commande de celui-ci. Le client paye la commande en carte bancaire sur place ou lors de la livraison si il a téléphoné. Le standardiste propose un horaire pour la livraison. Tant que l'horaire ne convient pas au client, le standardiste propose un autre horaire. À tout moment le client peut aussi renoncer à la commande. Si il renonce à la commande, la commande est annulé. Sinon la commande est validé.

Du point de vue du client : Le client se connecte au site du restaurant. Il passe sa commande. Si il possède un profil il se connecte a celui-ci afin de fournir une adresse de livraison. Sinon il doit rentrer ces informations. Le client paye sa commande soit par carte bancaire soit via Paypal. Le site propose alors plusieurs horaires. Le client choisi l'horaire qui lui convient le mieux si il y en a un. La commande est alors validé. Sinon il peut renoncer à la commande. Si la commande est validée le site envoie un mail à ce client récapitulant la commande.

**Post-condition :**

Le client reçoit sa commande. Si le client possède un profil on lui crédite des points.

**Cas d'utilisation :** Fixer le nombre de point de fidélité

**Acteur :** Manager

**Pré-condition :**

Un nouveau produit est arrivé. Une mise a jour du système de point de fidélité.

**Déroulement principale :**

Le manager se connecte à l'application et fixe le nouveau nombre de point de fidélité du ou des produit(s) concernés.

**Post-condition :**

Aucune.

**2.2.3.6 Scénario : Préparation**

**Cas d'utilisation :** Cuisson

**Acteur :** Cuisinier

**Pré-condition :**

Une ou plusieurs commandes sont effectuées par un ou plusieurs clients.

**Déroulement principale :**

Le cuisinier consulte son terminal. Le cuisinier signale la prise en charge d'une commande sur son terminal. Il la prépare. Si il a besoin d'aide il peut en demander a un des préparateur. Si il ne peut pas préparer la commande il le signale et la commande est alors annulée. Si un ingrédient viens à manquer il le signale sur son terminal. Il signale la terminaison de cette commande et prend en charge la suivante si il y en a une.

**Post-condition :**

La commande est préparée et prête à être envoyée.

**Cas d'utilisation :** Gérer une commande

**Acteur :** Livreur

**Pré-condition :**

Une ou plusieurs commandes sont effectuées par un ou plusieurs clients.

**Déroulement principale :**

Il prend en charge les commandes dans l'ordre. Si il ne peut pas préparer la commande il le signale et la commande est alors annulée. Si un ingrédient viens à manquer il le signale sur son terminal. Il signale la terminaison de cette commande et prend en charge la suivante si il y en a une.

**Post-condition :**

La commande est préparée et prête à être envoyée.

**Cas d'utilisation :** Gérer une commande

**Acteur :** Livreur

**Pré-condition :**

Une ou plusieurs commandes sont effectuées par un ou plusieurs clients.

**Déroulement principale :**

Il prend en charge les commandes dans l'ordre. Pour ce faire il ajoute les produits signaler par son terminal et effectue l'emballage de ceux demandé. Si il ne peut pas préparer la commande il le signale et la commande est alors annulée. Si un ingrédient viens à manquer il le signale sur son terminal. Il signale la terminaison de cette commande et prend en charge la suivante si il y en a une.

**Post-condition :**

La commande est préparée et prête à être envoyée.

**Cas d'utilisation :** Consulter la progression d'une commande

**Acteur :** Client

**Pré-condition :**

Avoir effectuer une commande et posséder un compte sur le site.

**Déroulement principale :**

Le client se connecte sur son profil et consulte la progression en cours de sa commande.

**Post-condition :**

Aucune.

**Cas d'utilisation :** Contacter le client en cas de problème

**Acteur :** Manager et réceptionniste

**Pré-condition :**

Qu'il y ai un problème avec une commande signalé par un préparateur ou un cuisinier.

**Déroulement principale :**

Le manager ou le réceptionniste contacte le client concerné par la commande et lui propose de modifier sa commande.

**Post-condition :**

La commande est modifiée.

# Appendices

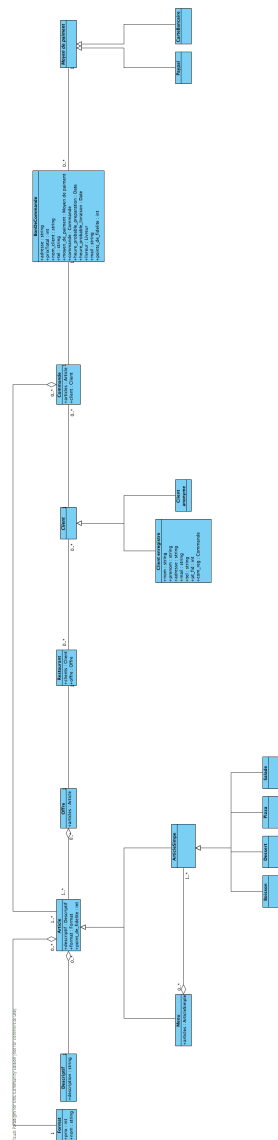


FIGURE 10 – Diagramme de classes : Commande

Visual Paradigm for UML Community Edition [not for commercial use]

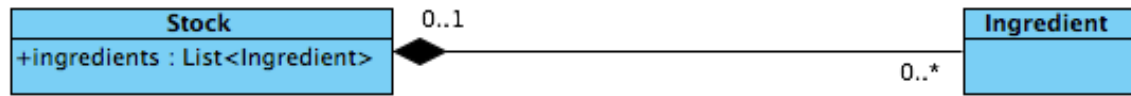


FIGURE 11 – Diagramme de classes : Préparation

Visual Paradigm for UML Community Edition [not for commercial use]

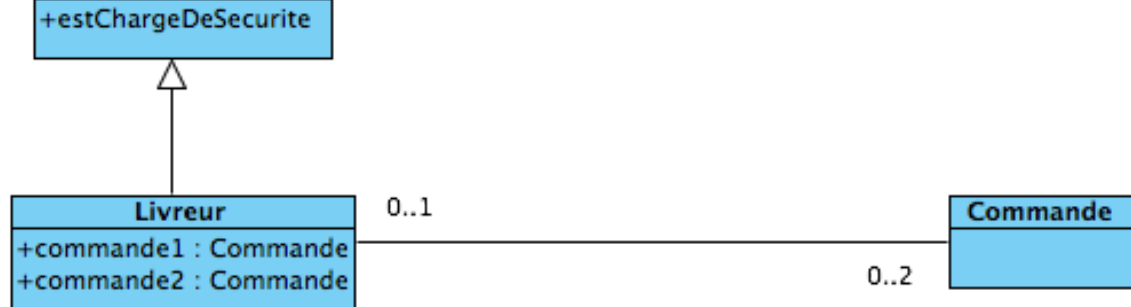


FIGURE 12 – Diagramme de classes : Livraison

Visual Paradigm for UML Community Edition [not for commercial use]

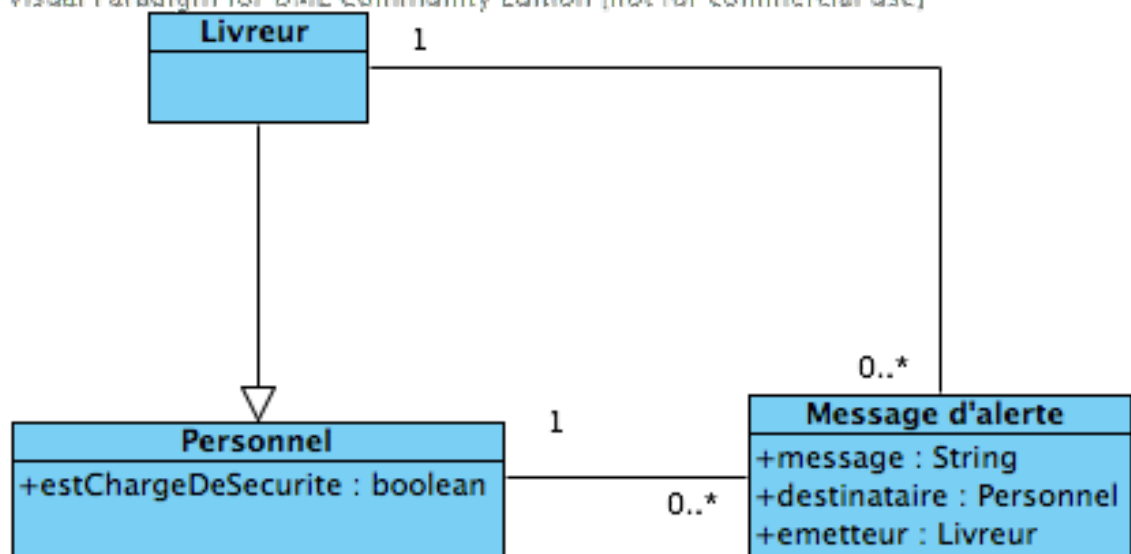


FIGURE 13 – Diagramme de classes : Responsable sécurité



François LEPAN  
Benjamin VAN RYSEGHEM