# Application de gestion de caves à vin

### Wine Manager

Projet Cap Entreprise Human Booster de la promotion POEC Dotnet Clermont Septembre-Décembre-2022

### Dirigé par Gaëtan GOUHIER



## Equipe:

→ Andy Metho

→ Vincent Poupaert

→ Julien Raynaud

Révision: version 3.0

Statut : étude

# Sommaire

Objet et le domaine d'application du projet	3
Les objectifs	3
Bilan de l'existant	3
Les enjeux	4
Documents de référence	5
Textes de référence	5
CGU	5
Alcool et mineurs	5
Modèles de document	6
Abréviations et terminologie	7
Le vocabulaire viticole	7
Logistique	9
Les WMS	9
Description des besoins	10
Description globale du besoin	10
Maquette	11
Accueil	11
Créer un compte	11
Connexion	12
Recherche et liste des bouteilles	12
Liste des caves	13
Stockage de bouteille	14
Stockage tiroir	15
Cahier des Charges	16
Spécification	16
Architecture logicielle	16
Fonctionnelle	17







# Expression du besoin

## Objet et le domaine d'application du projet

### Les objectifs

Aider les amateurs de bon vin à gérer leur stock de vin personnel et les informer des meilleures périodes de dégustation.

#### Bilan de l'existant

Les amateurs stockent les bouteilles qu'ils achètent afin que le vin s'affine dans le temps. Ils utilisent différents types de caves pour cela, par exemple, des caves naturelles ou des caves électriques.

Les caves permettent d'obtenir les conditions d'hygrométrie et température idéales pour la conservation des vins.

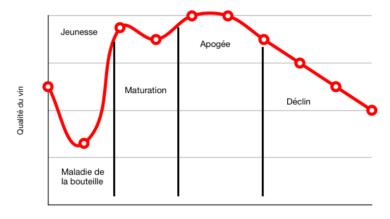


Les amateurs gèrent généralement leur stock à l'aide de registre manuscrit ou de tableur informatisé.



Les vins de garde possèdent 4 périodes distinctes en partant de leur année de production appelée le millésime :

- Jeunesse : les premières années d'affinages, le vin n'est pas bon
- Maturation : les années suivantes, le vin s'améliore
- Apogée : c'est la période où le vin est le meilleur pour la dégustation
- Déclin : le goût du vin est de moins en moins bon au fil du temps



Temps en années

### Les enjeux

Mise en place d'une application pour numériser et faciliter la gestion des caves à vin des Oenophiles.

Ils pourront gérer les stocks de bouteilles dans leurs caves avec des fonctions inspirées des WMS et avoir en plus une assistance à l'Œnologie.

## Documents de référence

#### Textes de référence

**CGU** 

Un site Internet, marchand ou non, doit contenir certaines informations légales. Des **conditions générales d'utilisation (**CGU) figurent à ce titre sur la majorité des sites web.

#### Alcool et mineurs

L'article 93 de la <u>loi n°2009-87</u> du 21 juillet 2009 portant réforme de l'hôpital et relative aux patients, à la santé et aux territoires, confirme l'interdiction de la vente des boissons alcooliques à tous les mineurs (et non plus aux seuls mineurs de moins de 16 ans) et ajoute que l'offre de ces boissons à titre gratuit à des mineurs est également interdite dans les débits de boissons et tous commerces ou lieux publics.

https://appellation-cepage-domaine https://fr.wikipedia.org/wiki/Vin français http://www.vin-vigne.com/cepage/

### Modèles de document



## Abréviations et terminologie

#### Le vocabulaire viticole

#### Oenophile

Celui qui aime le vin, qui est amateur de vin. Personne qui sait déguster le vin et qui connaît très bien la viticulture.

Quatre catégories d'appellation sont distinguées en France, si dessous par échelle d'excellence :

- Vins de table
- Vins de pays
- Vins délimités de qualité supérieure (VDQS)
- Appellation d'origine contrôlée (AOC)

#### Vin de garde

Un vin de garde est un vin qui peut être conservé plusieurs années en cave en se bonifiant. Le vin est une matière vivante qui continue d'évoluer après sa mise en bouteille et de nouveaux arômes se développent au cours du vieillissement en cave. On dit d'un vin qu'il est à son apogée lorsqu'il atteint l'âge idéal. C'est le meilleur moment pour le boire et profiter de la complexité de ses arômes. Cet âge idéal est bien sûr propre à chaque vin, selon ses caractéristiques. Attention, tous les vins ne se bonifient pas avec le temps et il est préférable pour certains d'être dégustés dans leur jeunesse.

#### Millésime

En œnologie, cette expression désigne l'année de vendange des raisins et de l'élaboration du vin. L'indication du millésime est facultative sur les étiquettes des bouteilles de vin, mais est fréquemment employée car recherchée et appréciée par les amateurs.

#### Jeunesse, vin jeune

Un vin est jeune quand il n'a pas encore atteint son optimum. Par la suite, tous les vins vieillissent différemment. Alors que certains sont déjà trop vieux au bout de seulement 3 ans, d'autres sont encore jeunes à 15 ans. On peut considérer que, dans le langage courant, un vin est dit jeune quand il a moins de 5 ans.

#### Maturation du vin

Période qui correspond à la phase d'épanouissement (ou de vieillissement) d'un vin qui le conduira vers son apogée. Cette période commence par l'élevage du vin conditionné à l'ensemble des soins (clarification, stabilisation, maturation) qui lui sont apportés jusqu'à sa mise en bouteille.

#### Apogée

A son apogée, le vin atteint sa plénitude. Pour un blanc de garde, un grand vin blanc de Bourgogne montrera par exemple de superbes arômes de cire, de miel et une grande richesse. L'acidité présente à ses débuts aura tendance à s'effacer, à la condition bien sûr qu'elle ait été là au départ, ce qui n'est pas toujours le cas, notamment en raison des conditions climatiques.

Pour un rouge, le vin montrera des arômes d'évolution, qui pourront revêtir les caractéristiques de sous bois dans le cas d'une année froide, ou des fruits mûrs ou compotés dans une année chaude. Peuvent s'y ajouter des arômes de tabac, de cuir ou même de truffe. En bouche, le vin se montrera plus délicat avec l'âge, comme délesté de ses tanins.

La dégustation d'un vin mûr nécessite un apprentissage. Il est en effet nécessaire de s'adapter à ces vins qui peuvent parfois, étonner, voire ne pas être compris. Le vin devient beaucoup plus fluet, et joue sur la nuance, un bonheur pour les amateurs, un objet non-identifié pour les non-initiés!

#### Déclin

Un vin qui sera trop vieux et aura atteint une phase de déclin aura perdu de sa fraîcheur, il possédera par exemple les arômes tertiaires mais aura perdu ses arômes primaires.

#### Cave à vin

#### Quelle est l'utilité d'une cave à vin ?

La température est différente entre les différentes caves à vin. En effet, si elle est de vieillissement, la température est d'environ 12 °C tandis qu'elle sera de 18 °C si elle est de service, pour un vin rouge par exemple.

#### Qu'est-ce qu'une cave à vin de service ?

Il s'agit du type de cave à vin la plus courante en pratique, principalement dans les restaurants. Elle permet de conserver le vin pendant une courte période en vue de sa dégustation à bonne température.

En quelque sorte, on peut concevoir la cave à vin de service comme un réfrigérateur consacré à la conservation du vin. Les modèles sont variés en la matière et intègrent parfois une vitre de protection contre les ultraviolets ou bien un système permettant de lutter contre les vibrations.

#### Qu'est-ce qu'une cave de vieillissement ?

La cave à vin de vieillissement est utilisée pour laisser vieillir des bonnes bouteilles, souvent des grands crus, pendant plusieurs années. La température est différente entre les différentes caves à vin.

En effet, si elle est de vieillissement, la température est d'environ 12 °C tandis qu'elle sera de 18 °C si elle est de service, pour un vin rouge par exemple.

## Logistique

Les WMS

Les Warehouse Management System sont des logiciels d'optimisation logistique.

## Description des besoins

### Description globale du besoin

L'application de gestion de caves à vin est destinée à être utilisée par les amateurs de vins (ci-après désignés « utilisateurs ») afin de leur permettre de localiser chaque bouteille dans leur cave, et de n'en laisser sombrer aucune dans l'oubli.

Via une application numérique. Avoir une base de données de ses bouteilles de vin et de ses caves.

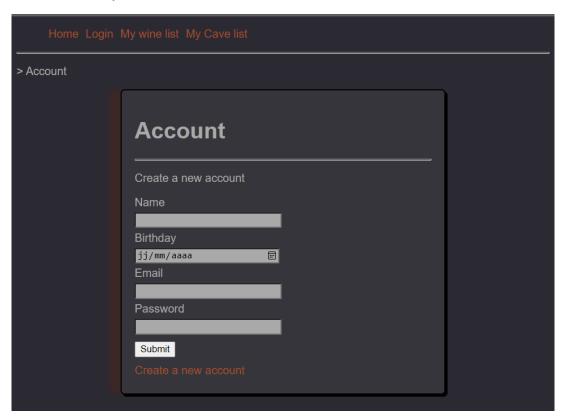
- Créer des caves, avec leurs caractéristiques.
- Créer des bouteilles avec leurs informations.
- Gérer le stockage des bouteilles dans les caves.
- Accéder aux données et pouvoir les modifier.

## Maquette

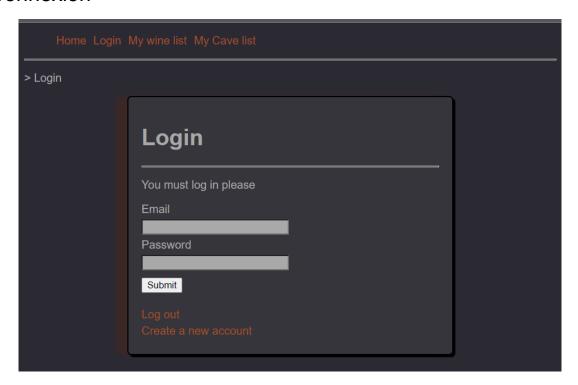
### Accueil



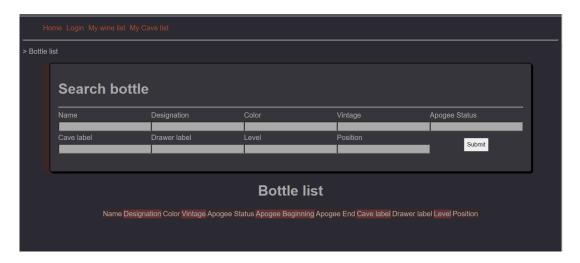
## Créer un compte



### Connexion



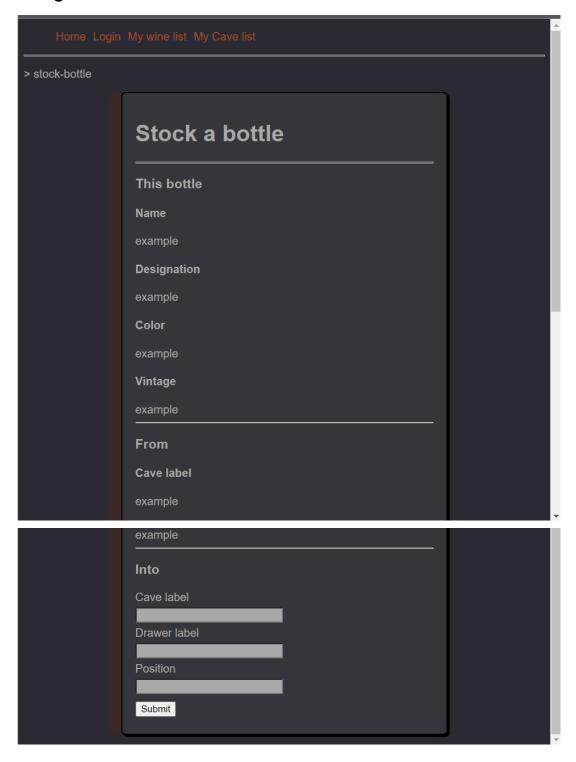
### Recherche et liste des bouteilles



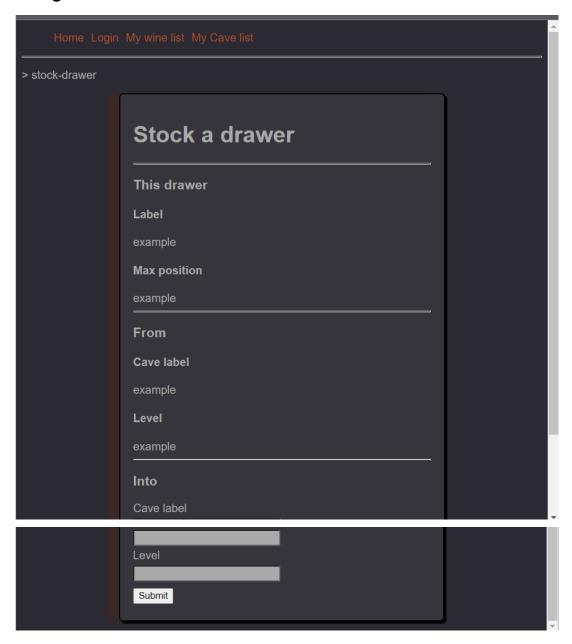
### Liste des caves



## Stockage de bouteille



## Stockage tiroir



# Cahier des Charges

## Spécification

Architecture logicielle

Pour concevoir cette application, vous utiliserez vos connaissances et tous les concept
appropriés abordés durant votre parcours. Après analyse du présent document :

	Cahier	des charges
	Diagrar	mmes UML
		Diagramme de classe
		Cas d'utilisation
	Méthod	des de développement adéquates
		Gestion de projet
		Gestion des sources
		Découpage de l'application en couches
	$\checkmark$	Réalisation des tests
	API cap	pable d'opérer
	$\checkmark$	Actions simples sur les données manipulées,
		Ouvrir l'accès à d'autres applications dans le futur

## Fonctionnelle

### Création de compte

Lors de la première utilisation de l'application, l'utilisateur devra
☑ <del>créer un compte</del>
indiquer quelques informations le concernant.
✓ Lors de l'inscription, l'utilisateur commence par indiquer sa date de naissance.
Si ce dernier n'a pas l'âge légal pour acheter et consommer de l'alcool :
☑ il ne doit pas pouvoir s'inscrire.
✓ S'il a l'âge légal,
✓ il est invité à saisir au minimum
✓ son prénom,
son adresse e-mail (qui lui servira d'identifiant) => unicité email
son mot de passe (l'application doit permettre à l'utilisateur de choisir un mot de passe robuste, selon le guide dédié rédig par l'ANSSI).
Optionnellement, il peut indiquer
son/ses numéro(s) de <b>téléphone</b>
son <b>adresse</b> postale.
Première authentification
✓ Lors de sa première connexion, l'utilisateur est invité à prendre connaissance des
conditions générales d'utilisation
✓ les accepter
Sinon, l'utilisateur ne peut pas utiliser l'application.
Saisie du stock
<ul> <li>Dans les premiers temps, l'utilisateur devra effectuer un inventaire de son stock afin de le saisir dans l'application.</li> </ul>
☐ Les caves
☑ Dans un premier temps, l'utilisateur doit saisir au moins une cave.
gérer que les caves ayant cette disposition.
Optionnel, gérer d'autres dispositions.
✓ désignation (exemple : « cave de la cuisine ») (CaveType)
nombre de tiroirs
✓ nombre bouteilles par tiroir (exemple : 10 tiroirs et 6 bouteilles par
tiroir),

$\checkmark$	capacité totale, déduit de nombre de tiroirs et bouteilles par tiroirs (il
	s'agit d'un nombre de bouteilles ; exemple : 60).
	Optionnel, famille de cave (dans une liste déroulante : cave de
	service, cave de garde, cave sous-terraine, autres),
	Optionnel, l'éventuel fabricant de la cave (là aussi dans une liste déroulante : Liebherr, Climadiff, La Sommelière, Haier, etc.)
$\checkmark$	Optionnel, température de fonctionnement, en degrés Celsius
	(exemple: 16°C).
☐ Une fois la ca	ve saisie, l'utilisateur peut saisir ses bouteilles.
✓ Les bouteilles	3
	<del>étés d'une bouteille</del>
$\checkmark$	Couleur du vin (au choix parmi : blanc, rouge, rosé, autres)
$\checkmark$	Appellation (exemples : Médoc, Chablis, Saint-Joseph, Hermitage, etc.) (Designation)
$\checkmark$	Nom complet du vin (exemples : Château Calon Ségur, Clos du Marquis, etc.) (Name)
	Millésime (une année, donc ; exemple : 2018)
	Nombre d'années de garde conseillé (il s'agit généralement d'une
_	fourchette ; exemple : 5 à 8 ans)Ajouter Controle start <end< td=""></end<>
$\checkmark$	Les années de l'apogée, déduit du Millésime et Nombre d'années de garde.
Ontion	nellement, d'autres informations peuvent être saisies concernant
	uteille de vin (pour contenir les développements, vous pouvez les
	). Certaines proviennent directement de <b>l'étiquette</b> :
_	Optionnel, Nom du domaine ou de l'exploitation
_	Optionnel, Cépages (il peut y en avoir plusieurs ; exemple : Syrah,
_	Merlot, Carignan, etc.)
	Optionnel, Teneur en alcool (aussi nommé « TAVA » ; exemple :
	14,5°)
	Optionnel, Contenance de la bouteille (exemple : 75 cl)
	Optionnel, Nom (ou adresse) du vigneron
	Optionnel, Nom (ou adresse) de la parcelle ou de la cuvée
D'autre	es sont soumises à <b>l'appréciation</b> de chaque <b>utilisateur</b> :
	Optionnel, Arômes (ou autres adjectifs permettant de décrire le vin)
	Optionnel, Prix d'achat (en euros, avec les centimes)
	Optionnel, Date d'achat
	Optionnel, Plats s'accordant avec le vin (plusieurs plats peuvent
	s'accorder avec un vin)
	naque <b>bouteille créée</b> , l'utilisateur doit ensuite dire <b>où elle est</b>
stocké	<del>ee</del>
$\checkmark$	dans quelle cave,
$\checkmark$	dans quel tiroir,
	Optionnel, à quel emplacement dans le tiroir.

☐ Optionnel, une photo de la bouteille.	
<ul> <li>✓ Lors des utilisations suivantes,</li> <li>✓ l'utilisateur pourra rechercher une bouteille en stock :</li> <li>✓ l'application lui indiquera alors son emplacement exact.</li> <li>✓ De plus, une fonction « Mes bouteilles à l'apogée » sera proposée afin de n'oublier aucune bouteille.</li> </ul>	е
Recherche d'une bouteille  En utilisant l'application, l'utilisateur doit pouvoir facilement rechercher une bouteille, dans l'optique de la déguster.	
Plusieurs approches sont possibles :	
<ul> <li>Affichage de la liste complète des bouteilles :</li> <li>Les bouteilles s'affichent dans une liste (voir illustration ci-contre).</li> <li>La liste présente un mécanisme de pagination</li> <li>et offre une possibilité de trier et filtrer.</li> </ul> OU	
□ • Recherche globale :	
<ul> <li>L'utilisateur saisit un texte,</li> <li>Toutes les bouteilles contenant cette information sont affichées dans la liste.</li> <li>Si rien n'est trouvé, un message l'indique.</li> </ul>	
☐ • Fonction « Mes bouteilles à l'apogée » : Cette fonctionnalité permet	
☐ Afficher une liste qui présente toutes les bouteilles qui sont à leur apogé	e.
☐ Si rien n'est trouvé, un message l'indique.	
Fonctionnalités complémentaires	
Pour que l'application ait un <b>bon degré de finition</b> , vous veillerez à implémenter ce	∋s
fonctionnalités :  Retirer une bouteille de la cave, après confirmation, elle « disparaît » dor de l'application	<del>1C</del>
Déplacer une bouteille (modification du tiroir ou de la cave dans laquelle elle est rangée)	
Dupliquer une bouteille (pour éviter de devoir saisir les informations plusieurs fois si on souhaite insérer 12 bouteilles similaires)	
Exporter mes données (effectue une sérialisation XML ou JSon des données)	
✓ Importer des données (effectue une désérialisation des données)	

### Fonctionnalités optionnelles et facultatives

Pour contenir les développements, vous pouvez ignorer cette section. S'il vous reste du temps, vous pouvez ajouter une ou plusieurs des options décrites ci-après :

☐ Lors de la saisie d'une bouteille de vin, vous proposerez une approche
collaborative
si le vin a déjà été saisi par autrui,
l'utilisateur doit pouvoir remonter les informations de
étiquette
photo d'illustration
seules les informations soumises à l'appréciation de chaque
utilisateur ne seront pas remontées
☐ Pouvoir <b>donner</b> son <b>avis</b> sur un vin l'utilisateur doit pouvoir :
attribuer une note allant de 0 à 5 étoiles,
rédiger un bref descriptif textuel concernant le vin.
·
☐ Possibilité de <b>consulter</b>
☐ les <b>avis des autres</b>
☐ la note moyenne (visible dans la liste des bouteilles)
☐ Rendre l'apogée facultative :
<ul> <li>si la période correspondant à l'apogée n'est pas connue de l'utilisateur,</li> </ul>
Il doit pouvoir s'abstenir de la saisir.
☐ Toutefois, la <b>fonctionnalité</b> « Mes bouteilles à l'apogée » <b>doit</b>
continuer de <b>fonctionner</b> .
☐ Pour cela, elle utilisera l'appellation du vin pour appliquer un
période d'apogée par défaut (exemple).
☐ Création d'un Backoffice
☐ ajout de fabricants, appellations, cépages ;
☐ <b>édition</b> de fabricants, appellations, cépages ;
□ suppression de fabricants, appellations, cépages ;
administration des photos de bouteille et des avis ;
□ etc.