**Analyse du besoin**

Le métier de boulanger devrait être en constante évolution afin de répondre aux exigences de notre époques. Ils possèdent des outils permettant d’augmenter la production et d’alléger le travail du boulanger, tel que des pétrins toujours plus sophistiqués et des chambres froides afin de contrôler la pousse de ses produits. Cependant ils n’ont pas d’outils permettant de regrouper les différents outils techniques du boulanger, tel que les recettes & leurs calculs, réunir les commandes sur un agenda virtuel pour les retrouver facilement (et éviter les feuilles volantes) ou alors calculer l’horaire d’activation de sa chambre froide. C’est ici que l’application Bageton entre en jeu : répondre à ces exigences, tout en restant assez versatile et polyvalent afin d’intégrer et de pouvoir répondre aux futurs demandes que pourraient avoir les utilisateurs de Bageton.