



Cahier des charges ES 2020

Données candidat	Données enseignant TPI
Nom : Herrmann Prénom : Constantin Téléphone (portable) : 079 882 89 25 E- Mail : constantin.hrrmn@eduge.ch	Nom : Prénom : E- Mail :

Titre du projet
RESA

Objectifs du projet
« Resa » est une application qui sera utilisée par les restaurateurs. Il permet de gérer le plan des tables et la gestion des réservations. La mandante de ce projet est Mlle Perdrizat Nadège. Mlle Perdrizat est la Manager de l'établissement l'Atelier Lounge Geneva aux Accacias.

Description détaillée
<p>Description de l'application</p> <p>Actuellement certains restaurateurs utilisent des outils pour les réservations dans leurs établissements. Les outils ne sont pas appropriés à leurs besoins. Le but de cette application est de remplacer les outils existants de réservations.</p> <p>Mme. Perdrizat souhaite pouvoir visuellement créer un établissement en y ajoutant des zones, des tables, un bar, etc. Un serveur peut prendre une réservation et une table sera automatiquement attribuer à cette réservation.</p> <p>Établissement</p> <p>C'est l'ensemble des locaux accueillant les services de restauration. Dans le local, il y a des zones. À ces zones, on attribue le nombre de clients et le type de service. Ces zones peuvent avoir une disposition géographique dans l'établissement. L'application peut être utilisées avec ou sans le plan dessiné par le restaurateur.</p> <p>L'utilisateur de l'application, peut dessiner : l'établissement, les salles, placer des tables, des meubles, dispositions différentes selon horaires. Il y aura donc une page de paramétrage du restaurant ou l'utilisateur authentifié pourra à l'aide de « drag and drop » créer/dessiner son restaurant.</p> <p>L'utilisateur de l'application, peut configurer l'établissement : Nombre clients par table, Nombre de clients par zone</p>

Mme. Perdrizat à quelques besoins supplémentaires :

- L'établissement peut avoir un ou plusieurs étages
- Chaque étage peut avoir une ou plusieurs salles
- Chaque salle a une ou des zones différentes
- Chaque zone est définie selon des dimensions géométriques
- A chaque zone, on peut attribuer un horaire d'ouverture
- A chaque zone, on peut attribuer un type de service : Total : Repas et Boissons, Boissons, Bar

Chaque établissement est identifiable par son nom, son adresse et son téléphone. Chaque établissement possède un manager. Des heures d'ouvertures (par zone dans le restaurant aussi), des médias, des plats du jour, une carte, des événements et des liens.

Les établissements sont créables avec des meubles qui contiennent toutes les infos comme la forme, est-ce que c'est un bar ou une table, haute ou basse.

Liste des fonctionnalités clés

- Créer un restaurant (Sous forme visuelle ou non)
- Ajouter des menus
- Ajouter la carte
- Ajouter le plat du jour
- Création d'une réservation
- Modification d'une réservation
- Mettre à jour une réservation quand le client est dans le restaurant en changeant l'état de la réservation (cf filtre de réservation)
- Annuler une réservation
- Modifier les horaires, les menus et la carte du restaurant

Réservations

Une fois que les zones sont définies (dessinées ou non), on peut assigner une réservation.

On peut rechercher une réservation ou des réservations par des filtres :

Toutes, À venir, En cours, Attente

Blacklist

Il est demandé que le restaurateur puisse blacklister un client afin que celui-ci ne puisse plus réserver depuis l'application.

Annulations / Non-présence

Si le client ne vient pas à sa réservation, le restaurateur peut l'annoter sur la fiche client. Lors d'une future réservation, le restaurateur pourra alors voir combien de fois le client n'est pas venu et pourra donc prendre une décision à ce moment d'accepter la réservation ou non.

Modes de réservations

Il existe 3 modes de réservations :

1. Il s'agit du mode 100% automne. Le client remplit le formulaire en ligne et l'application lui attribue une table.
2. Le mode semi-automne. Le client remplit le formulaire en ligne mais c'est le restaurant qui accepte (ou non) la réservation et qui attribue une table au client.
3. Le client appelle le restaurant pour réserver et c'est le serveur qui crée la fiche du client.

Code couleur

Les tables doivent être représentées par des codes couleurs afin de facilement déterminer où en sont les clients.

- Choix menu
- En préparation
- Repas
- Addition

On peut également faire des petites icônes afin d'afficher les personnes « à risque » qui prennent beaucoup de temps ou qui ont déjà annulé des réservations ou qui ne sont pas venus.

Habitués

Il est également demandé de prendre en compte les habitudes des clients réguliers par exemple leur table favorite ou leur serveur favoris. Ces infos pourront être ajoutées soit par le client sur l'application soit par le restaurateur.

Fermeture des réservations

Les réservations doivent prendre en compte l'heure de fermeture.

Par exemple si un temps moyen de repas est de deux heures et que la table doit être libérée à vingt heures, la dernière réservation possible sur cette table sera alors dix-huit heures.

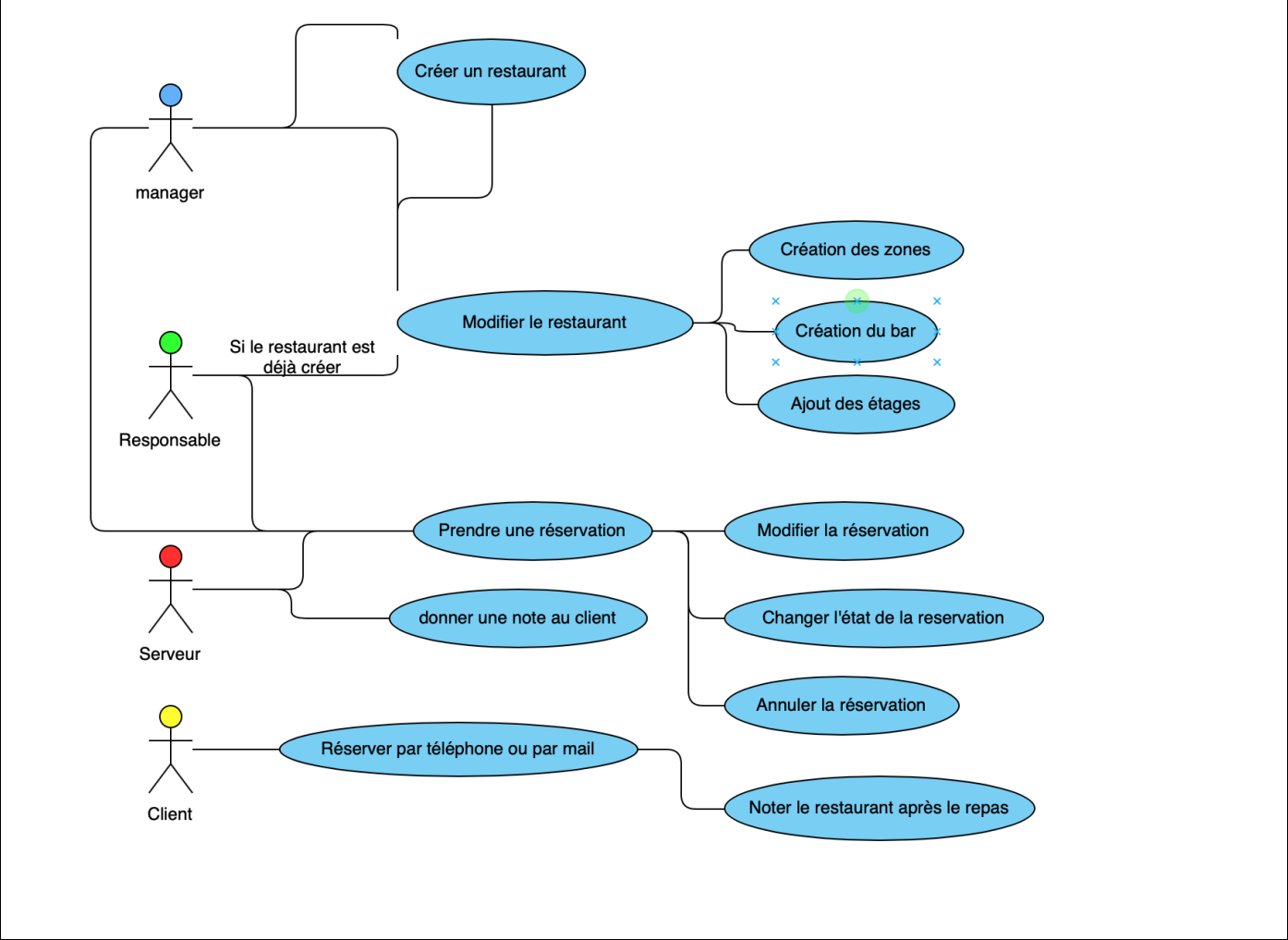
Fonctionnement

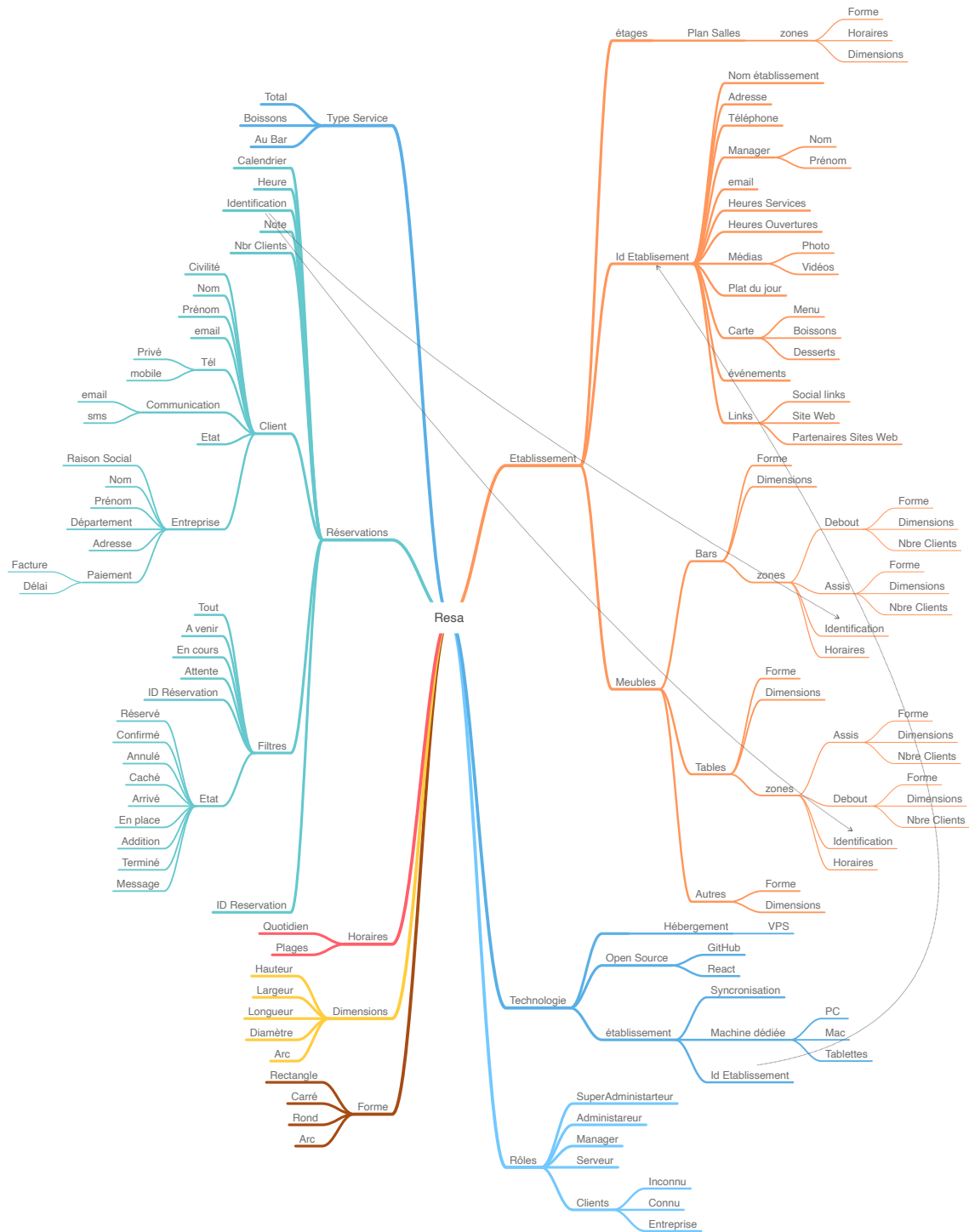
Comme discuté avec M. Garcia et Mme. Perdrizat, il y aura plusieurs rendez-vous lors du travail afin de suivre l'avancement de corriger les erreurs de directions avant de partir dans les détails.

Suppléments

Des rendez-vous avec la mandante Mme. Perdrizat sont prévus dans les semaines à venir. Le cahier des charges est susceptible de changer.

Use case / Persona





SWOT	
FORCES	FAIBLESSES
<ul style="list-style-type: none"> - Donner une alternative gratuite pour les restaurants - Restaurant déjà intéressé par une alternative à « la fourchette verte » 	<ul style="list-style-type: none"> - Peu de temps pour prendre en main correctement les technologies
OPPORTUNITES	MENACES
<ul style="list-style-type: none"> - Avoir une application sérieuse qui peut intéresser beaucoup de restaurants - Découvrir de nouvelles technologies pour le dessin sur une page web 	<ul style="list-style-type: none"> - Les restaurants préfèrent garder « la fourchette verte » - Ne pas terminer le projet dans le temps imparti du travail de diplôme

Planning

Inventaire du matériel

Inventaire des logiciels
<p>Afin de pouvoir dessiner des objets sur le site, je pense utiliser ou m'inspirer de « react-designer » : https://github.com/react-designer/react-designer</p>

Délivrables (documents à restituer)
<ul style="list-style-type: none"> - 1 carnet de bord - 1 exemplaire papier de la documentation technique - 1 exemplaire papier du mode d'emploi - Mis à part le carnet de bord, tous les documents seront également restitués sur le serveur Moodle.

Signatures	
Date :	Date :
Candidat :	Enseignant :