

ENONCE DEVOIR 1

LE TRAITEUR

Un traiteur vous confie la mise en place de son système d'information et plus particulièrement la gestion de ses clients et l'élaboration des plats qu'il propose.

L'activité principale du traiteur consiste à fabriquer des repas pour les restaurants scolaires, les restaurants d'entreprises et les maisons de retraite. Le traiteur peut également assurer des repas de cérémonies (baptêmes, communions, mariages, ...).

Concernant l'élaboration des plats, le traiteur souhaite mémoriser pour chaque plat : son nom, sa durée de préparation et sa durée de cuisson. Un plat est classé dans une catégorie (exemples : 05 pour Volailles, 08 pour Desserts, ...). Les fromages sont considérés comme un plat particulier sans ingrédient, sans durée de préparation et sans durée de cuisson. La préparation d'un plat nécessite de connaître sa composition, c'est-à-dire la liste des ingrédients qui le compose et leurs proportions. On mémorisera les ingrédients, grâce à un code et à un libellé.

Pour chaque menu, le traiteur propose différents vins d'accompagnement pour les différents plats composant le menu. Ces vins seront eux aussi répertoriés grâce à un code et à un libellé. Certains plats peuvent ne pas avoir de vin d'accompagnement, et pour chaque plat on ne proposera qu'un seul vin d'accompagnement.

Afin de faciliter ses rapports avec le client, le traiteur propose un catalogue de menus. Chaque menu est référencé par un numéro de menu et est composé de un à plusieurs plats, et à chaque menu correspond un prix déterminé. Le catalogue de menus étant suffisamment complet, le traiteur n'accepte, pour se faciliter la tâche, que des commandes de menus figurant au catalogue.

Le client peut effectuer des commandes en spécifiant le nombre de menus désirés. Sur une commande peuvent figurer plusieurs menus différents en quantités différentes. A cette commande sera attribué un numéro de commande et correspondra une date de commande, une date, une heure et une adresse de livraison. Une commande est passée par un et un seul client. On identifiera ce dernier par un numéro et on mémorisera les informations générales le concernant (adresse, numéro de téléphone). Le client pourra être soit un particulier (mémorisation de son nom et de son prénom), soit un restaurant scolaire, un restaurant d'entreprise ou une maison de retraite (mémorisation de sa dénomination).

TRAVAIL A REALISER :

Etablir le Modèle Conceptuel des Données (MCD) correspondant aux informations décrites ci-dessus.