



**IMT Atlantique**  
Bretagne-Pays de la Loire  
École Mines-Télécom

---

# NOTICE UTILISATION SPATULAS RÉVISION 1.2

---

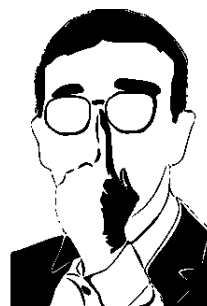
Cocobongo Incorporated

JANVIER 2023

CORENTIN CAUGANT, HUMBERT DE CHASTELLUX



*spatulas*



**Corentin  
Caugant**

# Table des matières

<b>1</b>	<b>Présentation générale</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>Réglages</b>	<b>2</b>
2.1	Paramètres généraux . . . . .	2
2.2	Produits . . . . .	3
<b>3</b>	<b>Utilisation</b>	<b>3</b>
3.1	Phase de commandes . . . . .	3
3.2	Phase de distribution . . . . .	3
3.2.1	Méthode mono caisse (paiement à la récupération) . . . . .	4
3.2.2	Méthode McDonald (paiement et pick up séparés) . . . . .	6
3.3	Phase de fermeture . . . . .	6

# 1 Présentation générale

Au jour de l'écriture de ce manuel, le site web Spatul'As est en version 1.2. Certaines parties de ce manuel peuvent devenir incorrects/partiellement incorrectes pour des futures versions.

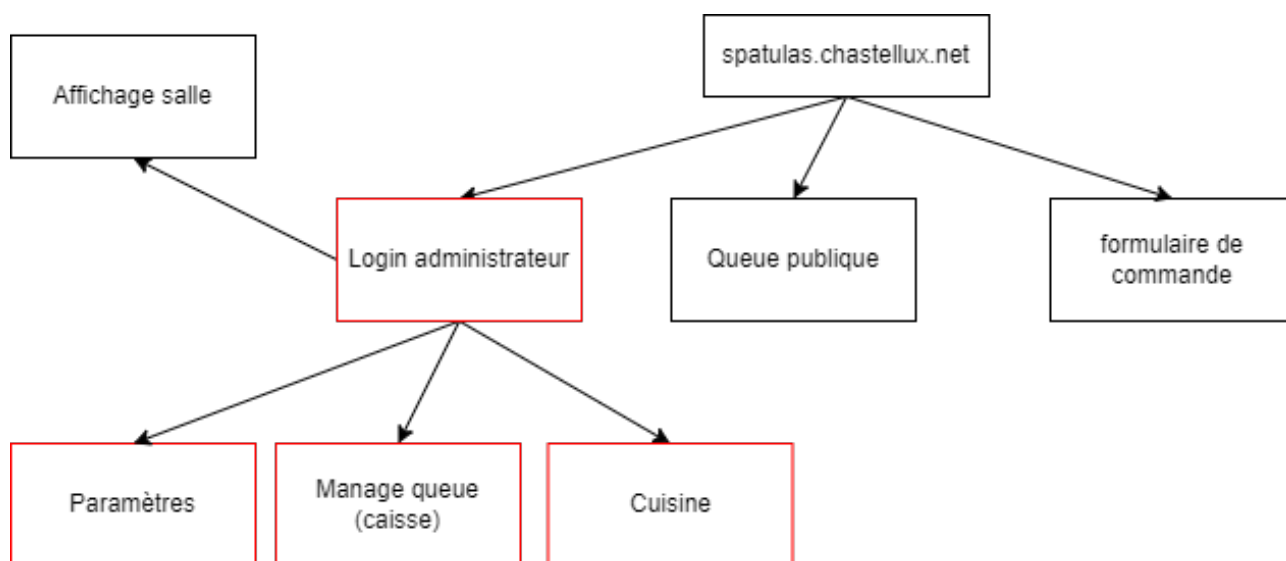


FIG. 1.1 – Schéma structurel du site  
Les pages en rouges sont protégées par mot de passe

## 2 Réglages

**Il faut penser à changer le mot de passe par défaut !** (Par défaut “abcd”).

### 2.1 Paramètres généraux

L'état de l'ouverture des commandes est affiché par un booléen. 1 pour ouvert 0 pour fermé.

Le paramètre ‘Jour d'enregistrement’ change juste l'affichage en haut du formulaire de commande. Cela correspond en pratique au jour lors duquel le service va prendre place.

Pour ajouter ou enlever des heures faites attention au format : 00h00. Pour l'instant le système ne vérifie ce paramètre que de façon limitée.

La limite par créneau est commune (pour l'instant). Elle doit être supérieure ou égale à 1. Elle indique le nombre de commandes maximum possibles par créneau horaire.

Le bouton “Download user database” crée et télécharge un fichier .CSV contenant toutes les commandes enregistrées. C'est un format tableur, ce qui permet donc d'avoir un fichier de secours si jamais le site venait à ne plus être disponible.

Le bouton “Delete all user” efface toutes les commandes enregistrées. IL N'Y A PAS DE RETOUR EN ARRIERE.

Il faut utiliser ce bouton pour réinitialiser le système avant de lancer les commandes pour une nouvelle session.

Le bouton “Clear database” tout en bas de la page réinitialise toutes les bases de données du site, à l’exception du mot de passe, des créneaux horaires, de la limite par créneau, du jour d’enregistrement et de l’état d’ouverture des commandes. En résumé, tous les produits et toutes les commandes seront effacées. **PAS D’ANNULATION POSSIBLE !**

## 2.2 Produits

Notes : les identifiants doivent être unique dans chaque catégorie

Exemple : je ne peux pas avoir deux burger identifiés “one” mais je peux avoir un burger et une frite identifiés chacun par “one”

Dans un futur proche les identifiants seront gérés automatiquement.

Le nom du produit est obligatoire.

Le prix et la description sont optionnels.

Les prix peuvent être exprimé avec des virgules ou des points . Ils peuvent être négatifs.

## 3 Utilisation

### 3.1 Phase de commandes

Commandes fermés au début. Booléen correspondant à 0.

1. Effacer les anciennes commandes avec “Delete ALL users”
2. Choisir les créneaux horaires
3. Régler la limite par créneaux
4. Créer les différents produits (les corrigés s’ils sont déjà là).
5. Ouvrir les commandes en appuyant sur “Open registration”. Le booléen passe à 1
6. Lancer la communication.
7. Après la deadline (de préférence avant la soirée) fermer les commandes avec “Close registration”. Le booléen passe à 0.

Attention ! les systèmes d’administrations ne mettent pas à jour en direct sur leurs interfaces l’ajout de nouvelles commandes. Pour pouvoir voir les nouvelles commandes il faut impérativement recharger la page (CTRL + R ou la petite flèche qui tourne). Il est donc très fortement conseillé de fermer les inscriptions avant un service.

### 3.2 Phase de distribution

Il y a 2 façons d’envisager la distribution. Les deux ont des avantages et des inconvénients et il reviendra à l’exploitant de choisir entre les deux méthodes en fonction de ses contraintes et du degré de confiance au client.

Par soucis de simplicité on appellera “Caissier” la personne en charge des règlements.



FIG. 3.1 – Affichage d’une commande dans la section “Manage queue”  
Ici rien n’a encore été fait

### 3.2.1 Méthode mono caisse (paiement à la récupération)

Pour cette méthode le caissier envoie des commandes en cuisine en cliquant sur le bouton cuisine.

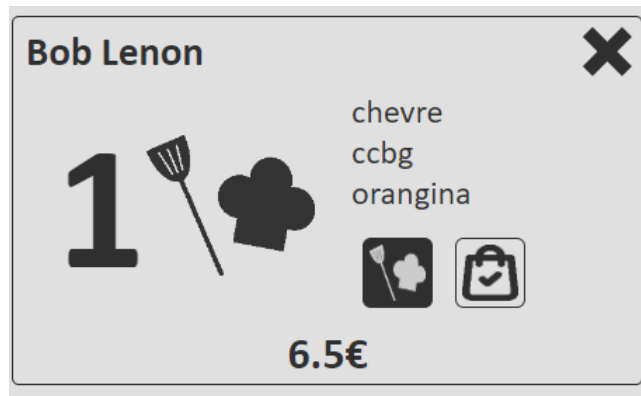


FIG. 3.2 – Affichage d’une commande dans la section “Manage queue”  
Après avoir cliqué sur le bouton cuisine



FIG. 3.3 – Affichage d’une commande dans la section “Queue publique”  
Après avoir cliqué sur le bouton cuisine dans “Manage Queue”

Kitchen tab		
<b>Burgers :</b>		
	chevre	x1
<b>Fries :</b>		
	ccbg	x1

FIG. 3.4 – Affichage de l’onglet “Cuisine”  
Après avoir cliqué sur le bouton cuisine pour une commande

Le client peut donc savoir que sa commande est en préparation et les cuisiniers savent aussi quels types de burgers et de frites ils doivent préparer.

Quand la commande est prête, le caissier clique sur le logo livraison et l’affichage change :

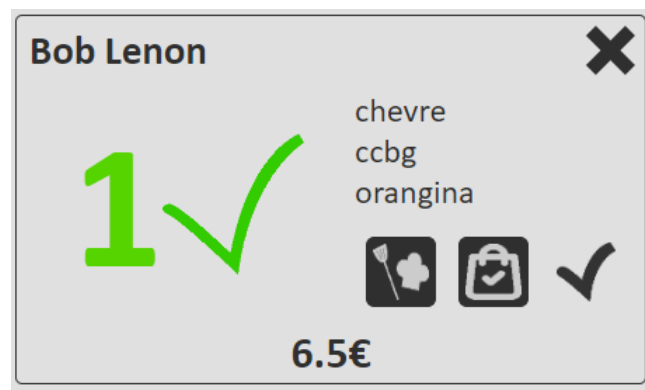


FIG. 3.5 – Affichage d’une commande dans la section “Manage queue”  
La commande est marquée comme prête

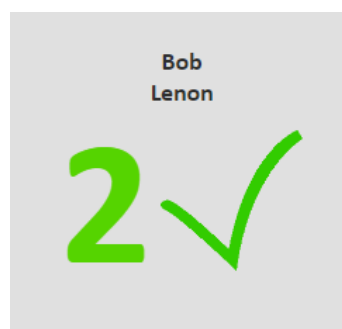


FIG. 3.6 – Affichage d’une commande dans la section “Queue publique”  
La commande est marquée comme prête

Le client sait que sa commande est prête et il peut venir la chercher. La commande disparaît également de la cuisine.

Dans cette méthode c’est à ce moment là que le paiement est fait. Une fois la transaction terminée le caissier peut cliquer sur le bouton valider et faire disparaître la commande.

ATTENTION il n'y a pour l'instant PAS DE MOYEN DE REVENIR EN ARRIERE SUR CETTE ETAPE. En cas d'erreur le caissier peut créer une nouvelle commande (en effet le caissier à toujours accès au formulaire de commande même si les commandes sont fermées).

Le principal défaut de cette méthode est que le paiement s'effectue après la cuisine, donc il faut être confiant dans le fait que le client viendra. L'avantage majeur est la disparition de la queue devant la caisse (les clients ne viennent que lorsqu'ils sont appelés).

### **3.2.2 Méthode McDonald (paiement et pick up séparés)**

Le processus est similaire sauf que l'on décompose l'action :

Le client va d'abord payer en caisse, et à ce moment là le caissier mets la commande en production (en cliquant sur le bouton cuisine).

Quand la commande est prête le caissier l'indique et le client vient la chercher.

L'avantage de cette méthode est qu'il n'y a pas de commande préparée non payée (en tout cas pas trop). Le défaut est qu'il y a quand même une queue pour payer et qu'il faut probablement prévoir une autre caisse pour distribuer les commandes prêtes.

## **3.3 Phase de fermeture**

Pour fermer la session il suffit de télécharger les commandes via l'exportateur .CSV (c'est optionnel, si vous souhaitez avoir des chiffres), puis il faut réinitialiser les utilisateurs (cela efface les commandes).