

Applications TD 3

Le cas Stagnette

L'entreprise Stagnette Musik vend des instruments de musique à Caen depuis 30 ans. Le local commercial est vaste et comporte plusieurs salles d'essais musicaux et des salles privatives équipées de vidéoprojecteurs. L'entreprise a également aménagé l'année dernière une salle louée à des musiciens. Conscient des nouvelles exigences de ses clients, le dirigeant, Jean Tanrien, a développé un ENT sous-utilisé à ce jour par les salariés musiciens. Jean Tanrien souhaiterait valoriser ces outils.

1. Les salariés utilisent encore à ce jour un registre sous format papier de réservation des salles d'essai. Des conflits apparaissent lorsque le registre n'est pas mis à jour, voire égaré. Expliquez comment Jean Tanrien pourrait inciter les salariés à utiliser l'ENT.
2. Certains salariés ultra-spécialisés ne peuvent renseigner les clients en dehors de leur champ de compétence. Identifiez, pour ces acteurs, les avantages d'un ENT.
3. Les logiciels commerciaux et de gestion des stocks sont accessibles via l'ENT. Or, les salariés ne les utilisent pas systématiquement. Analysez les risques et la manière d'y remédier

Document

Les services intégrés à l'ENT

- Agenda partagé des collaborateurs accessibles par tous
- Services de réservation des deux salles d'essais musicaux et location de salles de répétition
- Messagerie en ligne
- Tutoriels (réalisés en interne par des spécialistes) sur les pratiques instrumentales à présenter aux clients
- Espace d'accueil des musiciens en recherche de compétences instrumentales pour jouer au sein d'un groupe
- Accès à des fiches techniques actualisées sur chaque instrument
- Proposition de formations aux outils numériques
- Planning général de présence de tous les salariés

Le cas Scroute

Le restaurant étoilé Scroute est situé dans le centre-ville de Limoges depuis 20 ans. Il emploie 77 salariés aux spécialités variées : chefs, cuisiniers, serveurs, réceptionnistes, barmans, commis de salle, administratifs, etc. La dirigeante, Mme Donvala, s'appuie sur le SI pour améliorer les performances du restaurant.

1. Analysez la manière dont les diverses applications et outils disponibles sur le réseau (document 1) contribuent à l'amélioration de la performance du restaurant.
2. Énumérez les matériels nécessaires (document 2) pour que ce SI fonctionne à plein.
3. Expliquez pourquoi le fonctionnement du réseau améliore le travail collaboratif du restaurant.

Document 1

Applications disponibles sur le réseau

- Gestion des menus, actualisés, en fonction des saisons et arrivages
- Approvisionnement et décompte du stock de plats en cuisine, gestion des réalisations des plats en cuisine
- Commandes numériques et insertion de commentaires pré saisis sur la commande
- Gestion des réservations, rappels e-mail et SMS, visualisation graphique des réservations et plannings
- Gestion des plannings des salariés
- Saisie tactile des commandes des serveurs sur tablettes connectées à la cuisine, déclenchement commande
- Remises personnalisées selon le type clientèle, identification du client et application de tarifs spécifiques
- Partage détaillé des notes, fusion de notes
- Statistiques par serveur, par salle, par événement
- Gestion des modes de paiements, encaissement TPE, points fidélité, visualisation et réédition de factures
- Transfert comptable, intégration des opérations saisies en caisse dans le système comptable

Document 2

Équipement informatique du restaurant et de ses locaux administratifs

- 25 tablettes tactiles pour les cuisiniers, 15 tablettes pour les serveurs
- 4 caisses informatisées
- 12 ordinateurs portables pour les administratifs, 4 serveurs (un serveur de données, un serveur Web, deux serveurs pour les applicatifs divers et services)