



**Université Amadou Hampaté
BA (UAHB) de DAKAR**

SESSION DE SOUTENANCE PUBLIQUE

**MÉMOIRE DE FIN DE CYCLE POUR L'OBTENTION DU
DIPLOME DE LICENCE PROFESSIONNELLE**

OPTION: INFORMATIQUE

Présenté par :

M. Elie Paul Daliere Moubotouto Moukoundou

Encadré par :

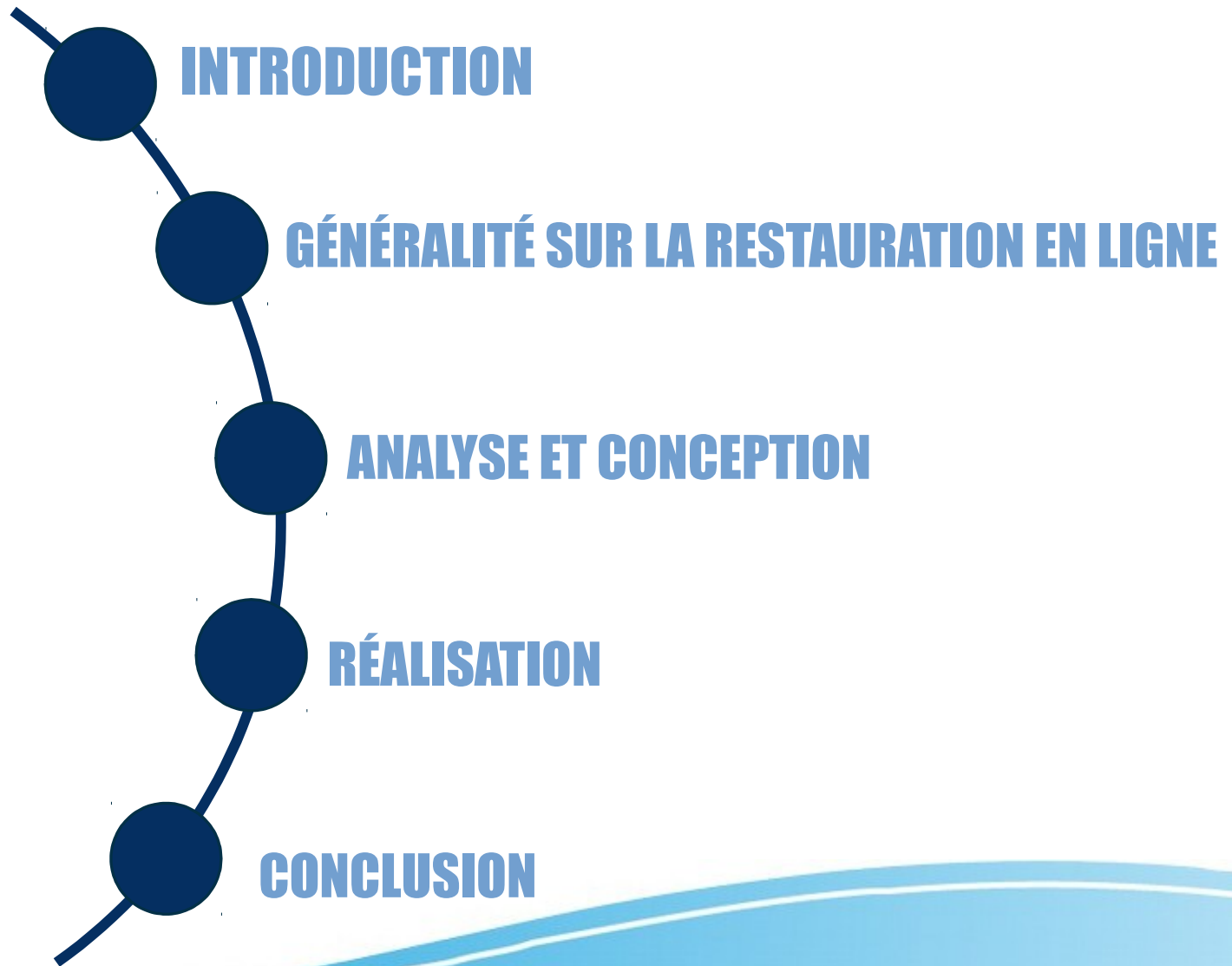
M. Ngor Seck

Année académique : 2018/2019

Etude et mise en place d'une plateforme de gestion des commandes et réservations des tables en ligne des restaurants

Cas : restaurants de Dakar

PLAN



INTRODUCTION

Ayant de nombreux habitants, Dakar la région la plus peuplée du Sénégal, reçoit chaque année beaucoup d'immigrés. Nous assistons donc à une montée fulgurante de plusieurs restaurants.

Vu les évolutions rapides des nouvelles technologies, l'informatique est devenue un facteur incontournable dans tous les domaines. L'informatique n'est pas simplement une science de bits, mais elle implique les réseaux, les langages de programmation, les bases de données, entre autres. En l'occurrence, l'internet est une interconnexion de réseaux permettant d'avoir une bonne visibilité à travers le monde et d'avoir une mobilité facile.


Internet a totalement bouleversé nos habitudes de consommation, et les restaurants doivent tirer parti de ce phénomène de communication 2.0 pour attirer toutes les personnes « connectées » et ainsi, recruter une nouvelle clientèle pour ensuite la fidéliser. En tant que restaurateur, vous êtes confronté à ce phénomène quotidiennement. Selon les statistiques, 8 personnes sur 10 recherchent un restaurant sur internet. Si vous n'avez aucune présence sur le web, vous ne ressortirez pas dans leur recherche alors, vous perdez donc des clients potentiels sans même le savoir.

Généralités sur la restauration en ligne

➤ Définition et avantages de la restauration en ligne

* Définition

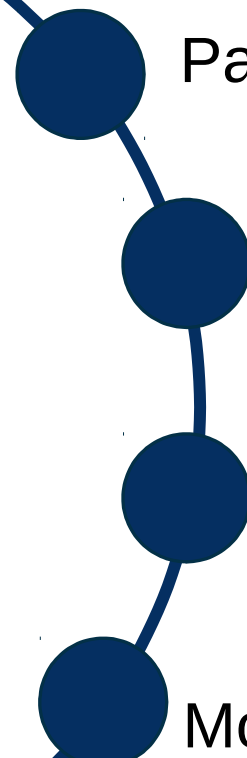
La restauration en ligne est un ensemble de services (commandes de nourritures ou réservation de table) fournis via le site Web ou l'application mobile du restaurant, ou via le site Web ou l'application d'un multi-restaurant.



Généralités sur la restauration en ligne

➤ Définition et avantages de la restauration en ligne

* Avantages

- 
- Pas de malentendus et pas de frustration
 - La commande de nourriture en ligne est ouverte 24/7
 - Un menu en ligne est plus simple à gérer
 - Moins de tracas pour vous

Généralités sur la restauration en ligne


+ La restauration en ligne au Sénégal

le Sénégal comptent 60% de commandes sur mobile et site web.



Analyse et conception

➤ Choix de la méthode d'analyse

	CONCEPT	ACCESSIBILITÉ	PRÉCISION	EXPLOITATION
MERISE	Relationnel	modèles logiques moins détaillés facilement compréhensibles	manque une précision du fait qu'elle est éloignée du langage	Généraliste: vue globale de la solution sans autant entrer dans les petits détails
UML  CHOIX	Objet	présente plusieurs modèles diagrammes dont leurs compréhensions nécessitent une grande attention	intègre les éléments communs des différents langages donc fidèle à la réalisation finale	Plus exploitable: implémentation objet avec ses différents détails ainsi s'adapte à n'importe quelle plateforme

Analyse et conception

● Besoins des utilisateurs

- Abandonner l'usage des appels téléphoniques lors des passages des commandes
- Avoir un menu en ligne pour mieux se faire connaître

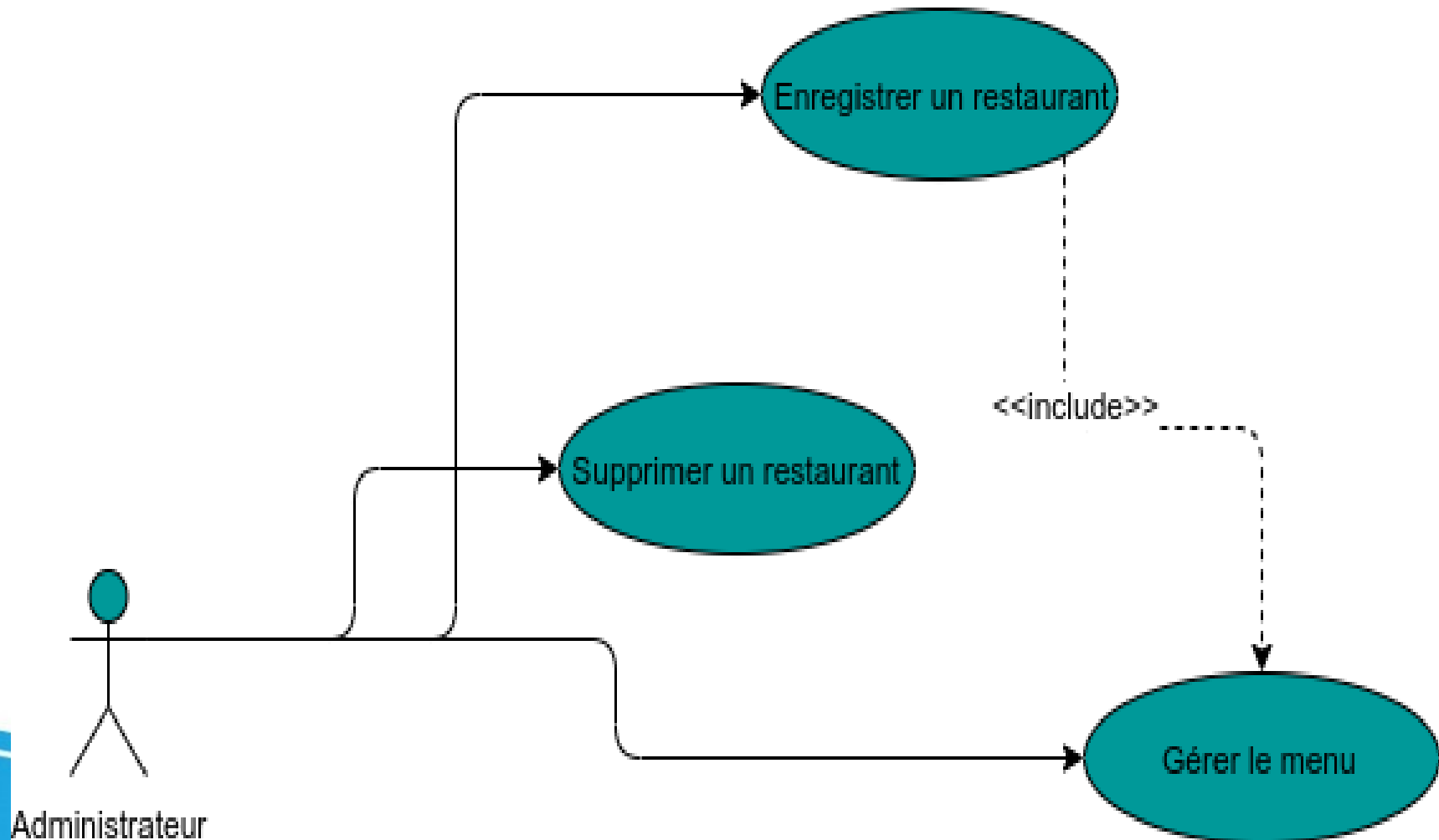
● Fonctionnalité du système

- Enregistrer un restaurant et son menu puis le mettre en ligne
- Faciliter les commandes dans les restaurants en quelques clics
- Etc

Analyse et conception

● Diagrammes de cas d'utilisation

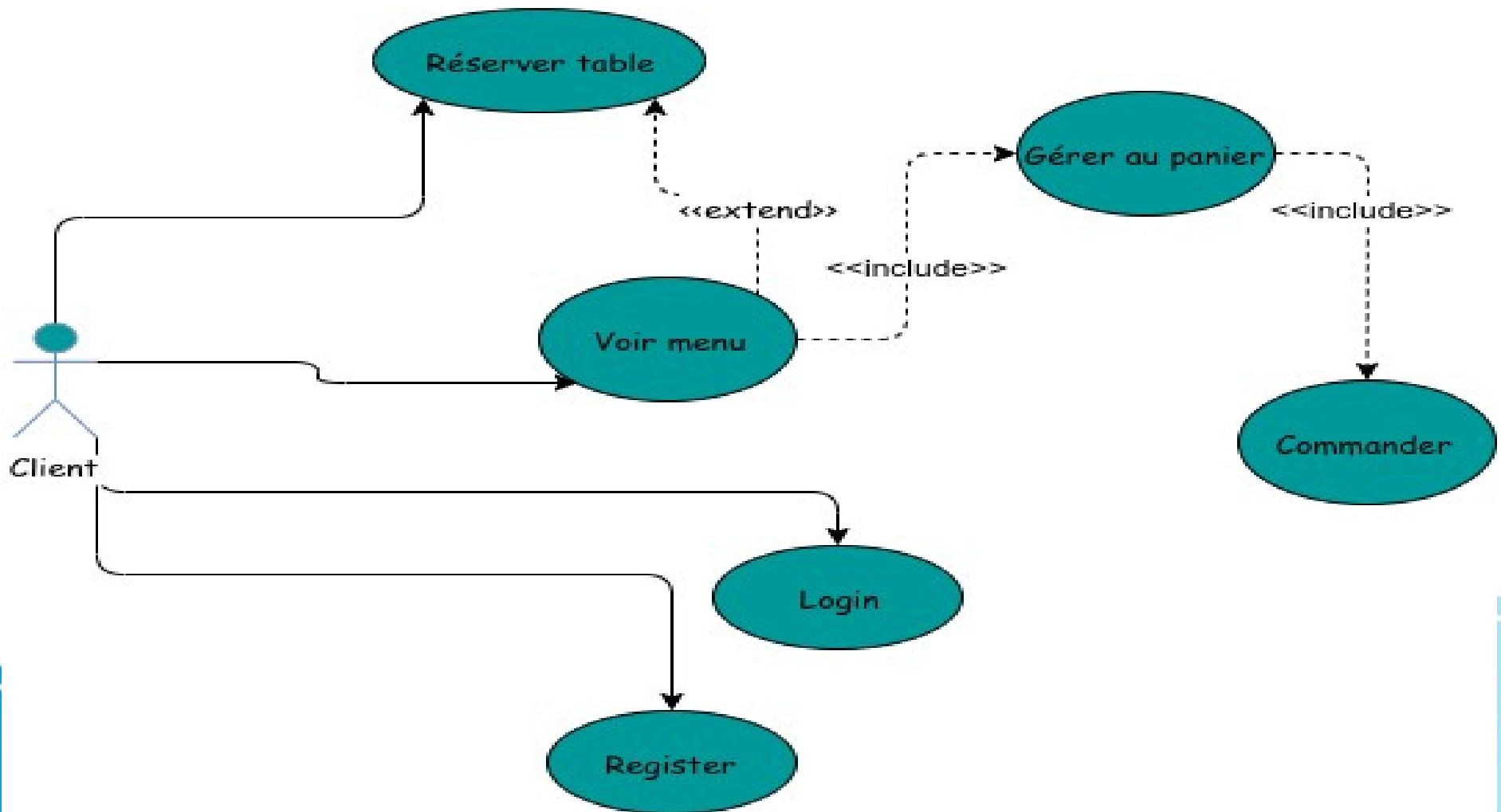
- **Cas « Gérer restaurant » »**



Analyse et conception

● Diagrammes de cas d'utilisation

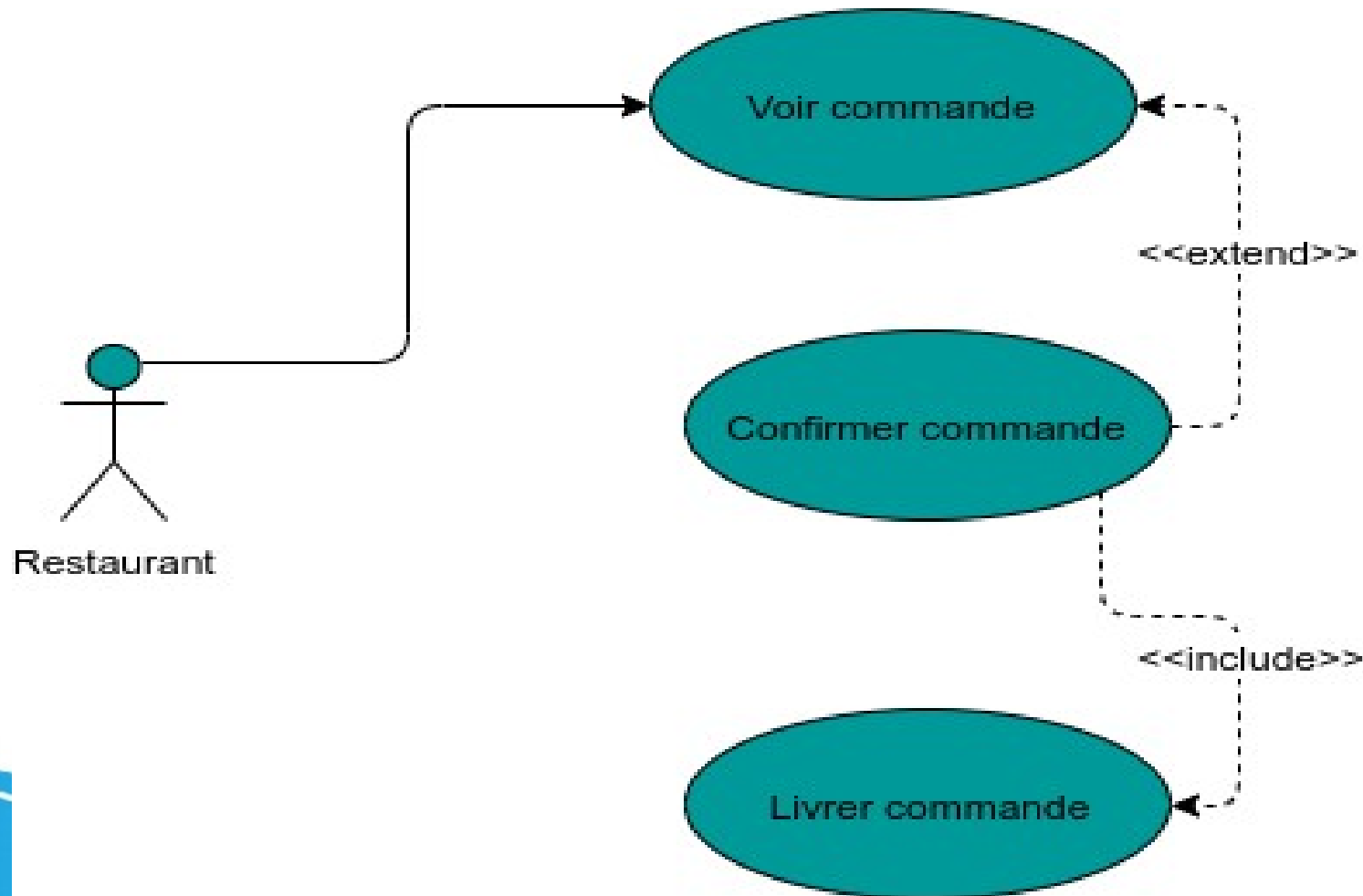
- Cas « Commande »



Analyse et conception

● Diagrammes de cas d'utilisation

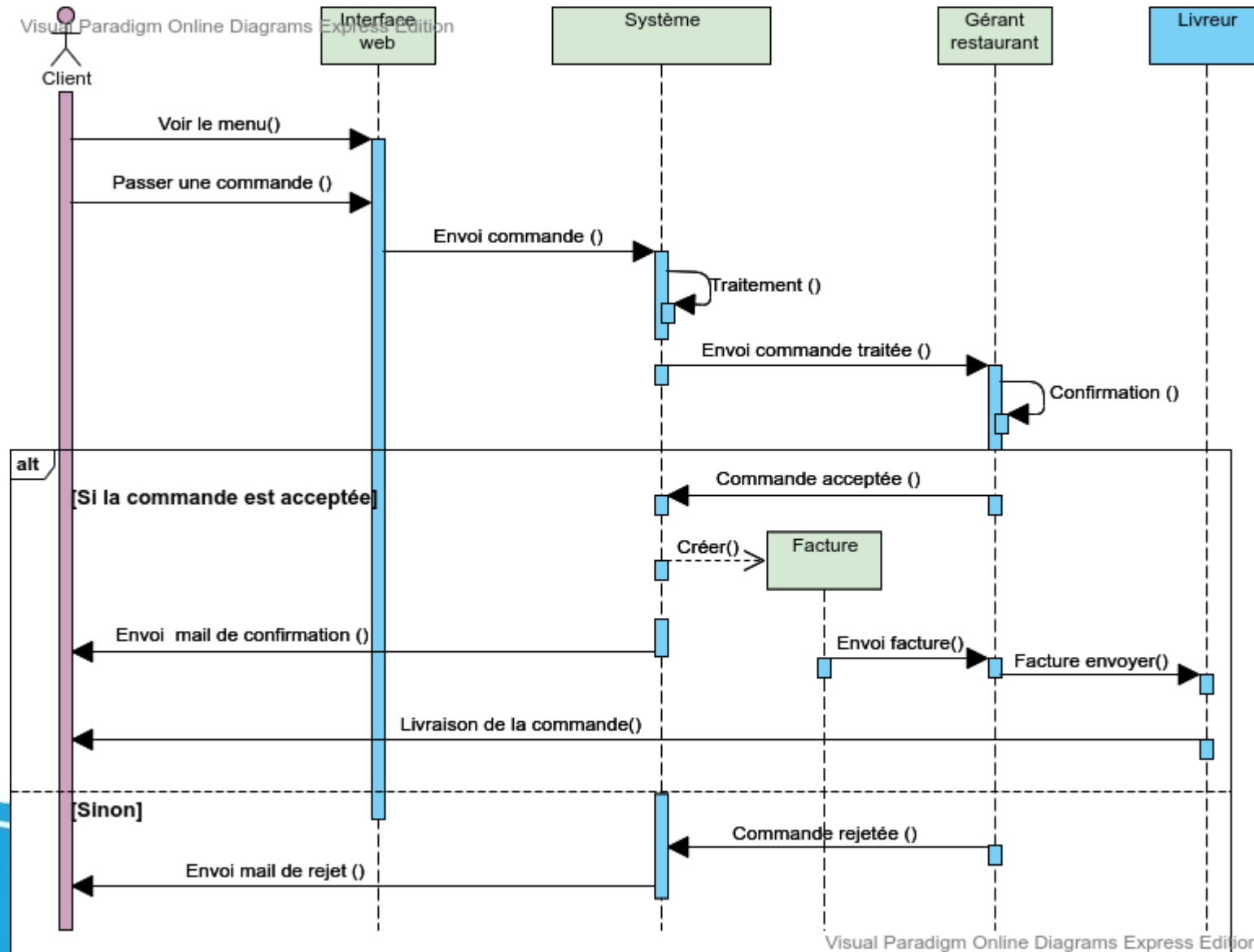
- **Cas « Confirmer Commande »**



Analyse et conception

● Diagrammes de séquences

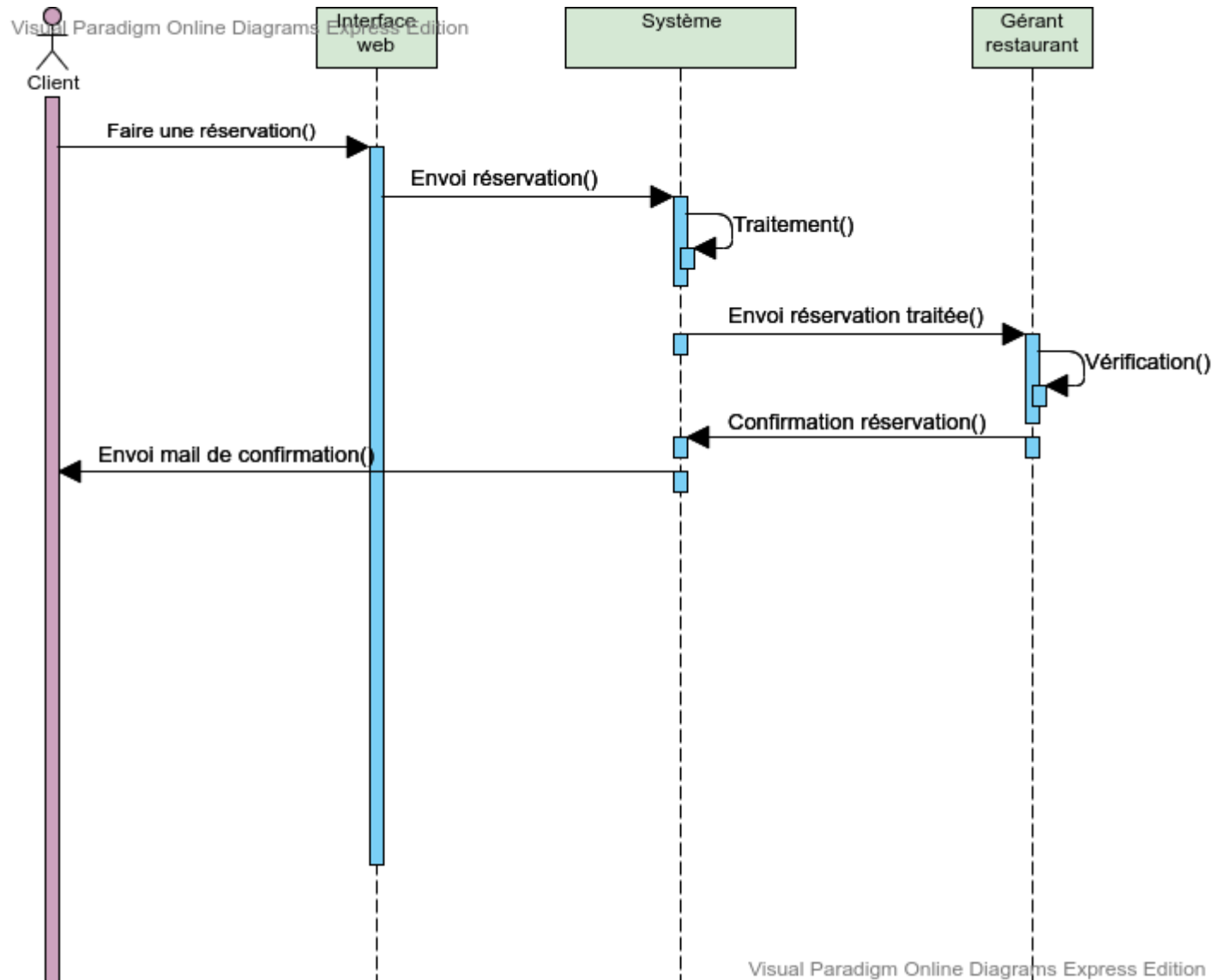
- **Diagramme de séquence pour le scénario « Commande »**



Analyse et conception

● Diagrammes de séquences

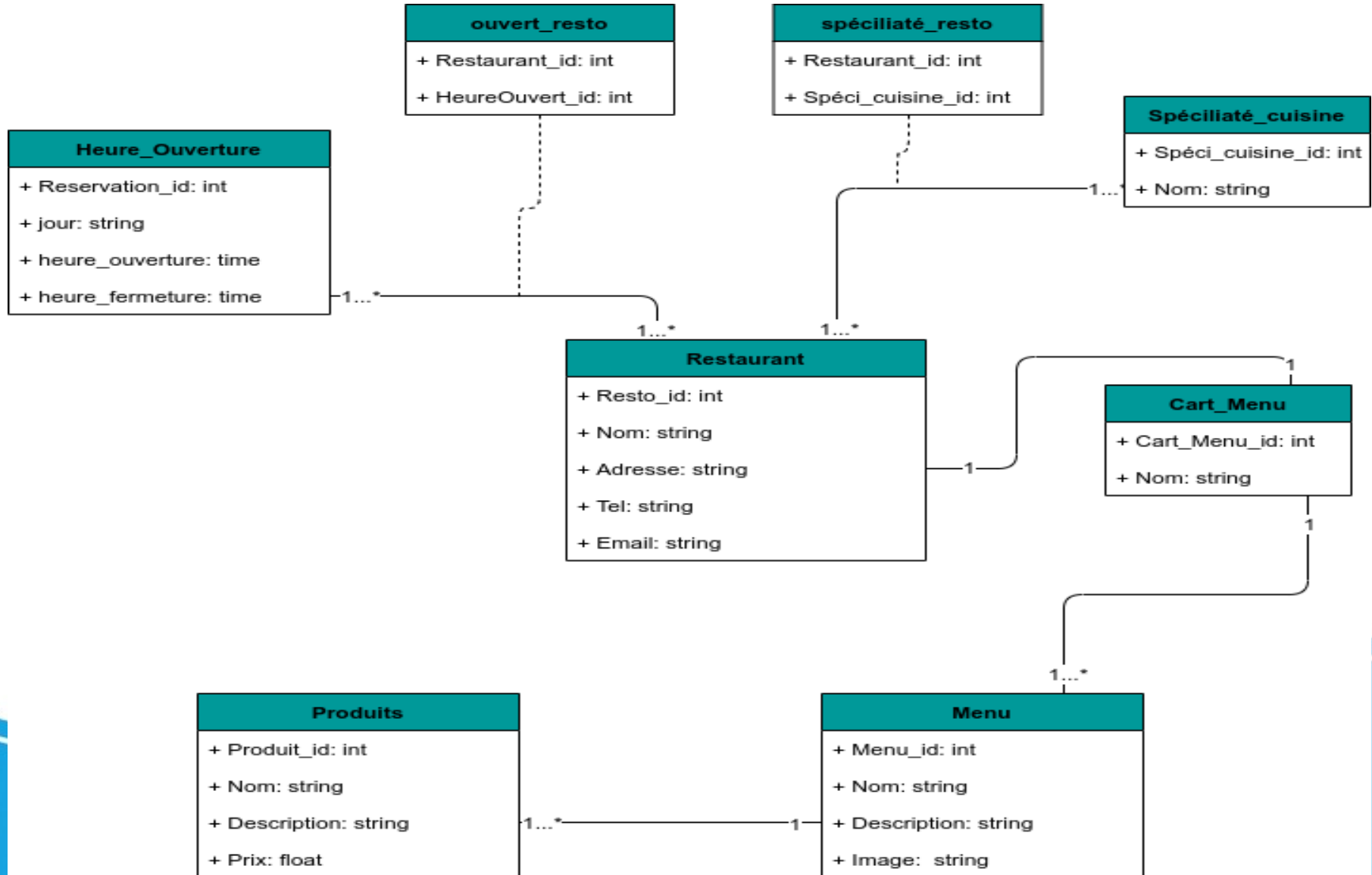
- **Diagramme de séquence pour le scénario « Commande »**



Analyse et conception

● Diagrammes de classes

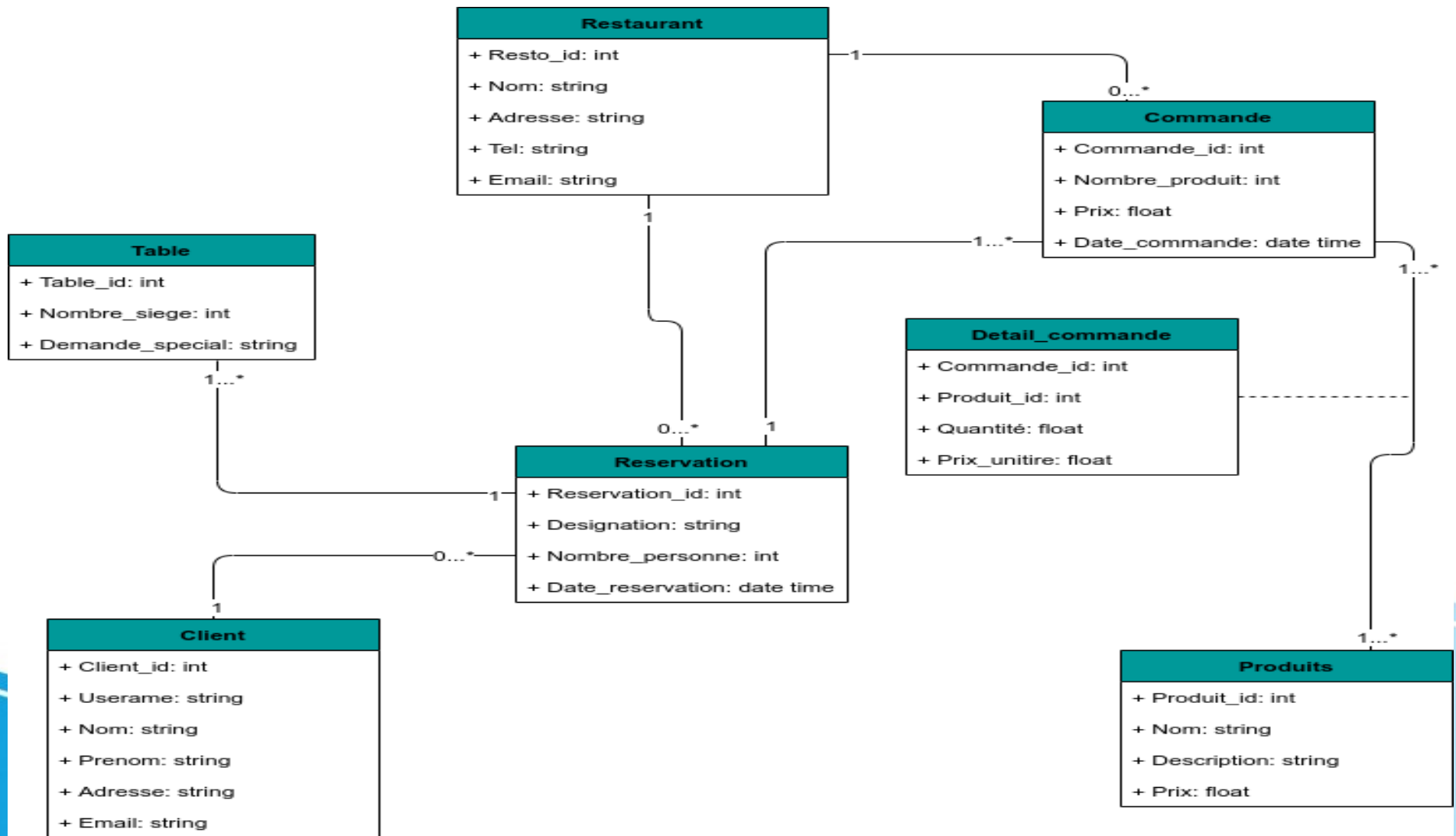
- Gestion des restaurants



Analyse et conception

Diagrammes de classes

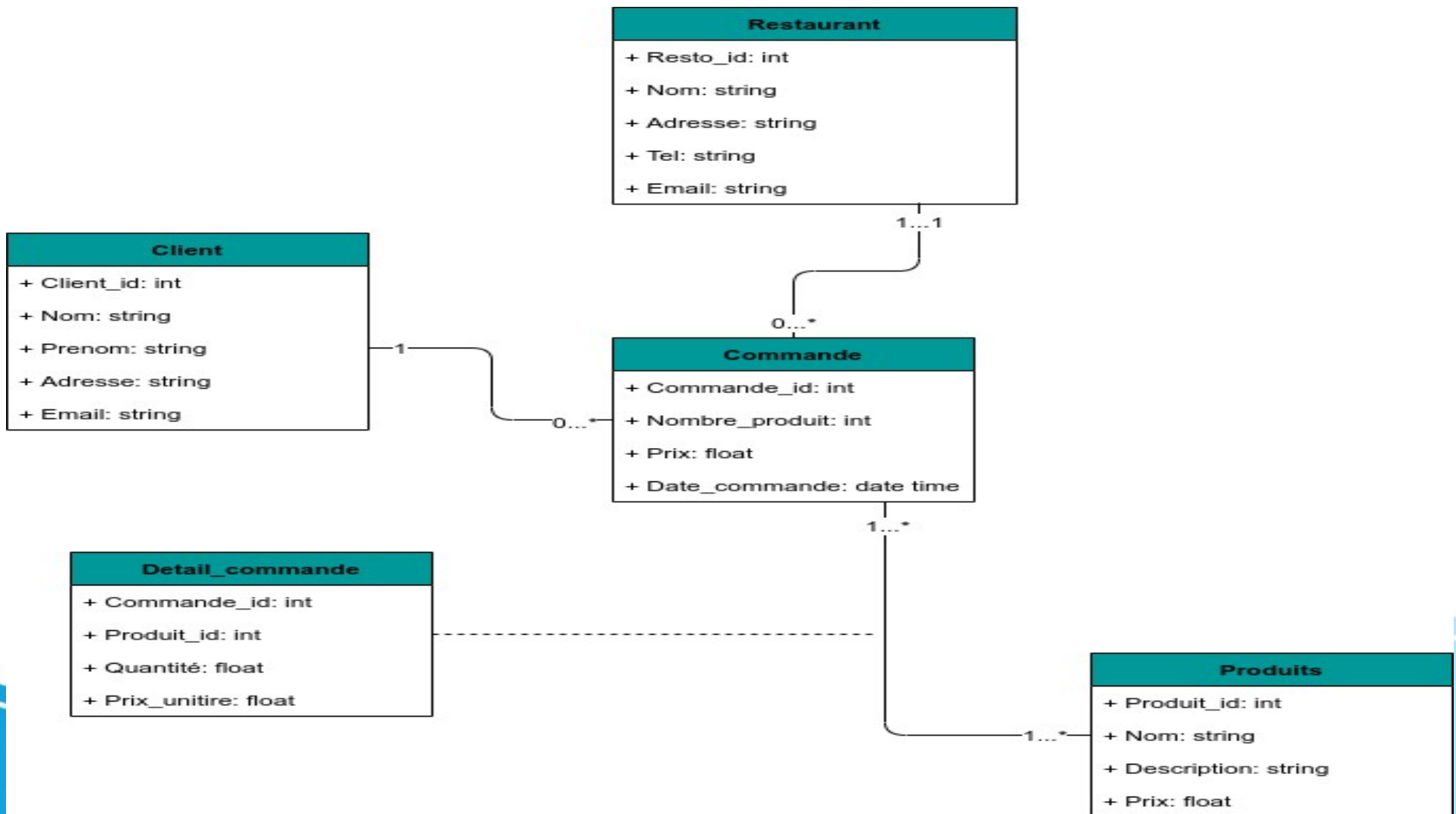
- Gestion des réservations



Analyse et conception

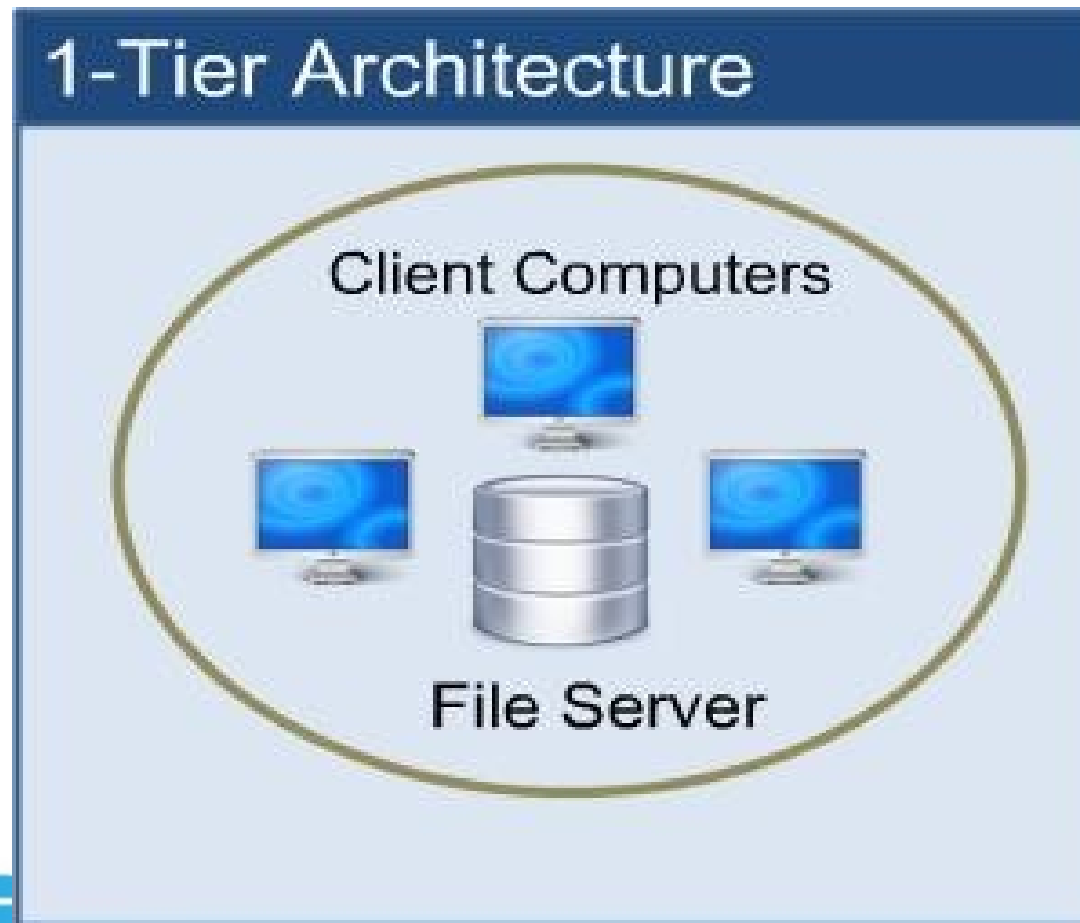
● Diagrammes de classes

- Gestion des commandes



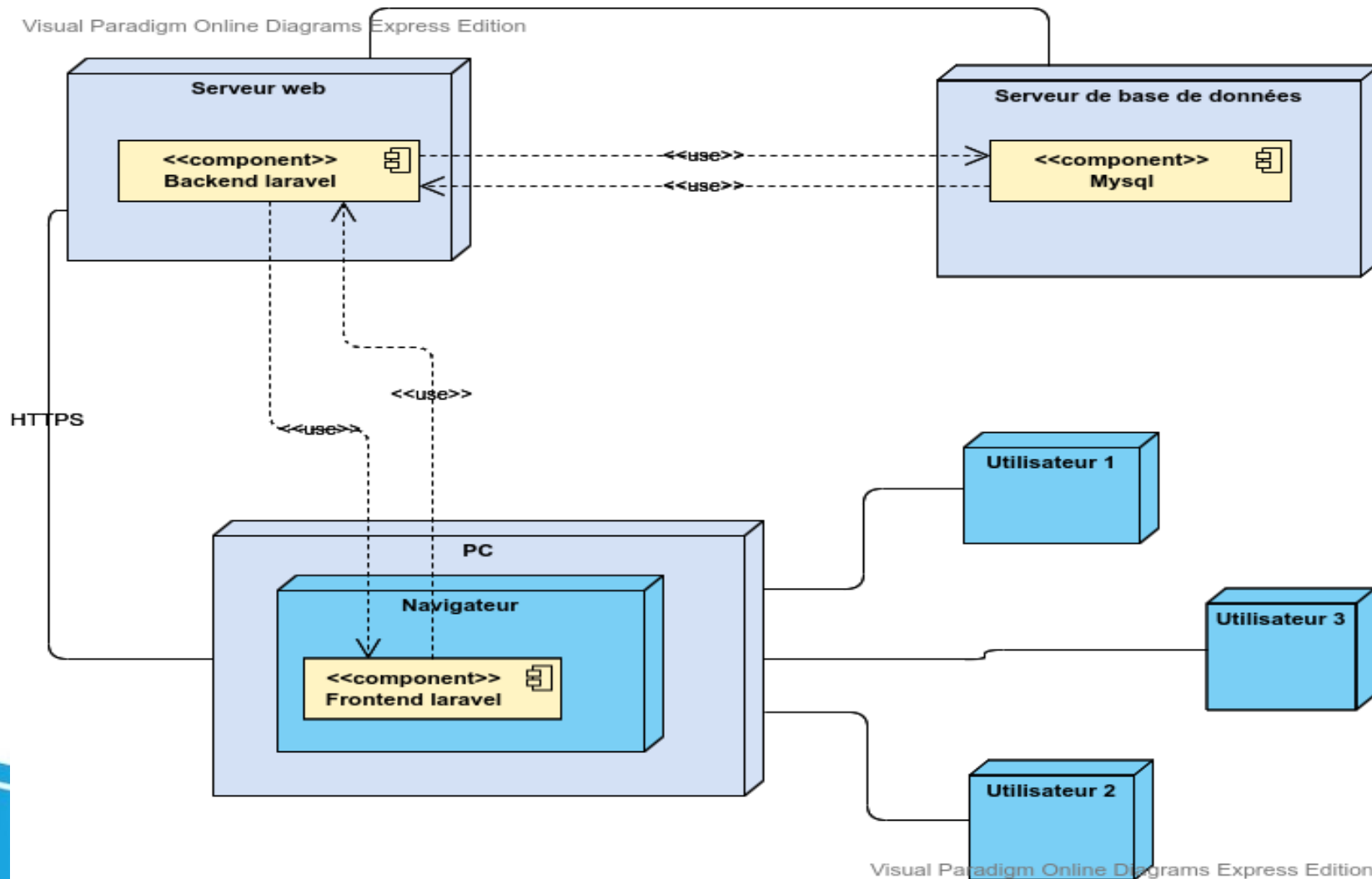
Réalisation

- Architecture applicative : Architecture 1-Tiers



Réalisation

- Architecture physique : Diagramme de déploiement



Réalisation

- Présentation de l'application



« Gaaw Food » est une plateforme de gestion des commandes et réservations des tables en ligne est une plateforme qui gère le menu des différents restaurants, les commandes et bien entendu les réservations des tables.

Réalisation

- Présentation de l'application

Gaaw Food

Tableau de bord

RESTAURANTS

Accès aux restaurants

Restaurant populaire

Forms

Tableau de bord

Tableau De Bord

Restaurants

Add restaurant

Show 10 entries

Search:

Nom	Spécialité	Tel	Actions
Aramis Diner	Fast food , Pizzeria ,	3369521478	Accès
Wonderfood	Pizzeria , Crêpes ,	335691201	Accès

Showing 1 to 2 of 2 entries

Previous 1 Next

Réalisation

- Présentation de l'application

Ajouter une catégorie

Ajouter une extension

Terminer



Crêperie

crêpes sucrée, crêpe salée

Ajouter un article

Delete

Edit

View



Boisson

jus de fruit, jus local

Ajouter un article

Delete

Edit

View



Fast food

Hamburger, frite, chawarma

Ajouter un article

Delete


Edit

View

Conclusion

Nous avons mis en place une plateforme de gestion de commandes en ligne. Cette dernière présente des avantages multiples. Parmi ces avantages, nous pouvons citer la facilité de modifier le menu une fois en ligne, le fait de permettre aux clients de commander très simplement et de prendre leur temps pour se décider. Ce qui permet de se débarrasser de « fardeaux d'impression », d'éviter non seulement les « tracas » liés au traitement des clients indécis mais également le temps perdu par le personnel. Et du coup, notre système permettra, à terme, aux restaurateurs de faire des économies importantes.

Nous ne pouvons prétendre avoir réalisé un travail sans imperfection, car il s'agit d'une œuvre humaine. Mais nous osons croire que le système proposé apportera satisfaction aux restaurants qui vont l'utiliser. Cela étant, les remarques et suggestions des lecteurs sont souhaitées pour l'élaboration d'un édifice scientifique aussi constant qu'on peut le croire.



**Nous vous
remercions de
votre attention**

