

Enzo GIRARDIN
SIO2
Girardin.enzo2@gmail.com

Jean Rostand, Chantilly
M.me Bernède

BTS SIO - 2^{ème} année

<p>RAPPORT DE STAGE du 10 janvier 2023 au 17 février 2023</p>



Table des matières

Remerciements.....	3
Introduction	4
Présentation de l'entreprise	5
Statut de l'entreprise.....	5
L'histoire Lusitalia	5
Les offres de services.....	6
La licence de marque.....	6
Lusitalia en quelques chiffres	7
Provenance des produits	7
Mes activités	8
Horaire.....	8
Description du travail effectué	8
Mise en place du travail.....	8
Le site internet Lusitalia.....	8
Le site de commande en ligne, société « Desclick »	9
Rétroplanning	10
L'algorithme Instagram.....	10
Metricool.....	11
Ouverture Cambrai.....	12
Commerçants du coin.....	12
Emailing.....	13
Montage vidéo.....	14
Rendez-vous professionnels.....	14
Problème rencontré.....	15
Encadrement professionnel.....	15
Conclusion.....	16
Annexes	17

REMERCIEMENTS

Je tiens à exprimer ma plus grande gratitude, pour l'opportunité que l'enseigne Lusitalia m'a offert de faire mon stage dans leur entreprise. Ce stage m'a permis de mettre en pratique mes connaissances théoriques acquises lors de mes années d'études et de découvrir de nouveaux horizons professionnels.

Je tiens également à remercier tout le personnel de l'entreprise pour leur accueil chaleureux, leur disponibilité et leur aide précieuse tout au long de mon stage. Leur expérience et leur savoir-faire ont été des sources d'inspirations pour moi.

Enfin, je remercie mes encadrants pour leur confiance, leur soutien et leurs conseils avisés qui m'ont permis de mener à bien les missions qui m'ont été confiées. Je suis convaincu que cette expérience sera très bénéfique pour mon avenir professionnel.

INTRODUCTION

Dans le cadre de ma formation en **BTS Services Informatiques aux Organisations spécialité Solutions Logicielles et Applications Métiers (SLAM)**, j'ai effectué un stage au sein de la société Lusitalia durant **6 semaines**, du 10 janvier au 17 février 2023.

Les objectifs principaux de ce stage étaient d'acquérir une nouvelle expérience professionnelle dans le domaine de l'informatique, ainsi de mettre en pratique les connaissances acquises tout au long de mes deux années de BTS SIO.

Pour cela, j'ai intégré l'entreprise Lusitalia où ma fonction était d'aider à analyser les moyens de communication et outils que l'enseigne a actuellement en sa possession, ainsi que d'aider la personne en charge de la communication dans son travail.

Dans un premier temps, j'ai réalisé une analyse de leur nouveau site internet codé avec WordPress, ainsi que leur site pour commander en ligne afin de voir si une quelconque faille était présente.

Dans un second temps, j'ai travaillé avec Mélanie, la personne chargée de la communication pour effectuer des missions comme par exemple : une vidéo pour partager leur création du mois, aider pour l'ouverture d'un nouveau restaurant à Cambrai, envoyer des emailings aux journalistes et aux personnes conviées pour l'inauguration de celui-ci ou encore mettre à jour la carte/menu (prix, compositions, pizzas) pour cette nouvelle pizzeria.

PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

Statut de l'entreprise

Nom : Lusitalia

Horaires : Etant une enseigne avec plusieurs restaurants sous contrat de licence de marque, les horaires sont variables en fonction des points de vente car chaque gérant module ses horaires et jours de repos comme il le souhaite.

L'ensemble des restaurants Lusitalia ouvrent en général à partir de 11h jusqu'à 14h, avec une coupure entre les deux services. Le service de restauration reprend de 18h à 22h et (23h pour les week-ends).

L'HISTOIRE LUSITALIA

Lusitalia a été en 1997, par Antonio RAMOS et Constantino MASCARO, deux anciens collègues issus du secteur de la grande et moyenne distribution. Ensemble, ils décident de se lancer dans l'entrepreneuriat. Guidés par l'envie d'entreprendre et la passion de la restauration, ils se portent tout naturellement vers le secteur de la restauration qu'ils affectionnent particulièrement.

La volonté d'ouvrir une pizzeria devient rapidement une évidence pour les deux amis. Autodidactes, ils se forment, tous deux, auprès d'un maître pizzaïolo à Ouistreham dans le Calvados, en Normandie. Inspirés par les chaînes internationales, ils ouvrent leur premier restaurant en 1997, à Liancourt dans l'Oise, où ils résident tous les deux.

Constantino MASCARO est d'origine italienne et Antonio RAMOS, portugaise. "Lusitalia" résulte donc de la **synergie des origines** des deux fondateurs. La Lusitanie est l'ancien nom du Portugal (ancienne province romaine comprenant une partie du Portugal actuel) et Italia qui signifie Italie.

L'enseigne Lusitalia s'est développée ces 25 dernières années dans l'Oise puis en Hauts-de-France et comptabilise aujourd'hui 15 points de vente, 10 restaurants (dont 8 en licence de marque) et 5 distributeurs de pizzas artisanales en libre-service. Notamment dans les villes de Saint-Leu-d'Esserent, Villers-Saint-Paul, Chantilly, Clermont, Senlis, Saint-Just-en-Chaussée, Coye-la-Forêt, Amiens et Cambrai (premier restaurant Lusitalia dans le Nord) → *voir annexe N°1 - Carte des points de vente Lusitalia*

Les valeurs humaines unissent les 110 collaborateurs qui travaillent aujourd'hui pour l'enseigne. Cette enseigne, c'est également 25 ans de croissance dynamique qui font désormais de Lusitalia, une marque solide qui poursuit son développement sur le territoire Isarien → *voir annexe N°2 – Groupe Lusitalia*

Les offres de services

Chez Lusitalia, il existe **deux types d'établissements**, les pizzerias qui peuvent accueillir et faire de la **restauration sur place** (restauration traditionnelle) et celles qui font uniquement de la **vente à emporter et livraison à domicile** (restauration rapide).

Elle propose également deux cartes différentes :

- **La carte « à emporter »** : où vous retrouvez les différentes pizzas et formules, pâtes gratinées, paninis, salades, burritos, boissons et les desserts.
- **La carte « en salle »** : où vous retrouvez les mêmes produits cités ci-dessus, mais avec des bruschettas, antipasti, plats du jour, des glaces à l'italienne, etc en plus.

La licence de marque

L'entreprise a choisi la **LICENCE DE MARQUE** comme modèle de développement pour sa souplesse. Les restaurants de Clermont et Saint-Leu-d'Esserent appartiennent aux deux fondateurs de la marque, tandis que les 6 autres restaurants ont été ouverts en licence de marque, dont 5 par d'anciens salariés.

« Nous avons fait le choix de développer nos restaurants Lusitalia en licence de marque et non en franchise, car ce contrat est plus souple. Nous souhaitons que nos licenciés disposent d'une certaine liberté de gestion. L'essentiel est d'être guidé par la passion. C'est avant tout un engagement mutuel, un rapport de confiance avec nos licenciés. » témoigne Antonio Ramos de Pinho, fondateur Lusitalia.

L'entreprise s'investit auprès de ses licenciés puisqu'elle met en place un accompagnement sur-mesure, en fonction des besoins comme la formation.

« Dans le cadre d'un projet de création, nous souhaitons accompagner et aider nos licenciés à chaque étape, jusqu'aux démarches administratives. Néanmoins, même si nos licenciés sont déjà bien installés, nous nous mettons toujours à disposition pour ceux qui souhaitent un appui extérieur. » explique Antonio Ramos de Pinho.

Qu'est-ce qu'un contrat de licence et quel est son principe ?

Ce contrat a pour principal objet l'exploitation de la marque. En pratique, le titulaire d'une marque (propriétaire) permet à l'entrepreneur (le licencié), le droit d'utiliser sa marque en contrepartie d'une rémunération : une redevance fixe de marque.

Lusitalia en quelques chiffres

* Ces données ont été mises à jour pour l'année 2022.

LES CHIFFRES CLÉS LUSITALIA



10 RESTAURANTS



110 SALARIÉS



5 DISTRIBUTEURS

10

CADRES



400 000

PIZZAS VENDUES EN MOYENNE PAR AN



52 tonnes

DE MOZZARELLA PAR AN



150 000

COMMANDES CHAQUE ANNÉE



18 000

PIZZAS VENDUES EN MOYENNE PAR AN SUR LES DISTRIBUTEURS



65 tonnes

DE FARINE PAR AN



250 000 km

PARCOURUS PAR NOS LIVREURS CHAQUE ANNÉE

Provenance des produits

Lusitalia, fidèle à ses origines et ses valeurs de solidarité, aime travailler avec de bons produits et obtenir des produits de qualité pour satisfaire sa clientèle. C'est pour cela que nous essayons de travailler un maximum, en collaboration avec les commerçants et producteurs régionaux, lorsque nous le pouvons. *Par exemple, lorsque nous avons sorti la pizza du moment « 100% Picarde ».*

MES ACTIVITES

Horaire

Du lundi au vendredi de 9h30 à 14h et de 14h30 à 17h.

Description du travail effectué

Les objectifs de mon stage ont été variés tout au long de la période.

Premièrement, les responsables m'ont demandé de vérifier leur nouveau site internet Lusitalia qui a été réalisé par une entreprise externe (dont un graphiste et un webdesigner) afin de vérifier si au niveau de la sécurité du site, si tout était bon ou non. Puis, si j'avais des idées d'améliorations pour la compréhension des utilisateurs.

De plus, j'ai dû regarder si le référencement du site était bon et si je pouvais l'améliorer. Savoir s'il avait besoin d'un référencement payant ou non. J'ai aidé ma tutrice pour des montages vidéo pour présenter leur création du mois, crée le rétroplanning en rapport avec l'entreprise.

Pour finir, j'ai pu contribuer à l'ouverture d'un nouveau restaurant Lusitalia à Cambrai. Mes missions pour cette ouverture ont consisté à mettre à jour la carte Lusitalia (prix, compositions, produits) pour faire le nouveau restaurant, lister et contacter des convives comme des journalistes, commerçants du coin ou des influenceurs pour l'inauguration.

MISE EN PLACE DU TRAVAIL

Tout d'abord, voici les outils avec lesquels j'ai travaillé majoritairement :

- **Site internet Lusitalia** : ancienne version actuellement en ligne et nouveau site internet encore en mode brouillon
- **Site de commande en ligne** (Desclick) : site marchand relié à l'application où les clients peuvent commander et payer en ligne des produits Lusitalia
- **Application en ligne Lusitalia** : application mobile (disponible sur Google Play et Apple Store) où les clients peuvent commander et payer en ligne des produits Lusitalia

Le site internet Lusitalia

Les accès du nouveau site « Lusitalia » m'ont été donné afin de vérifier sa sécurité. Leur nouveau site est codé grâce à WordPress et n'est pas encore disponible/visible à tout le monde. Pour commencer, j'ai vérifié si toutes les informations étaient correctes, quelques erreurs de frappe ont été commise ou d'incompréhension pour les clients, des choses comme un « : » qui était en début de ligne, des liens non cliquable.

De plus, l'ajout d'un bouton pour remonter en haut de la page a été une suggestion que je leur ai proposée, car celui-ci est meilleur pour la compréhension du site. J'ai également pu voir que les dernières images pour les plats n'étaient pas à jour. Plusieurs boutons étaient cliquables, mais donnaient sur une page vierge ou des erreurs 404, c'est pourquoi nous avons supprimé ces boutons et pages qui ne servaient à rien. Ensuite, les mentions légales n'étaient pas à jour, un mail à l'organisation qui gère ces mentions a été envoyé pour les mettre à jour.

J'ai pu constater un **problème de compréhension** sur une des pages du site où l'on peut envoyer un formulaire de contact. En effet, les clients qui remplissent le formulaire peuvent mettre des espaces à la place de leur vrai nom de famille ou prénom. S'ils n'ont pas envie de fournir ces éléments, cela rendra des informations incompréhensibles et inidentifiables pour la personne ou le gérant de restaurant qui reçoit une candidature (CV) ou autre demande.

La demande de cookies n'est pas à jour, car celle-ci demande uniquement d'accepter les cookies et maintenant les cookies sont soit « acceptés », soit « refusés » → *voir annexe N°3 – Demande de cookies.*

Pour tout ce qui est du référencement, le SEO est actif et marche avec les balises utilisées dans le code, mais grâce à WordPress le SEO est facilement compréhensible et peut s'améliorer très rapidement. En effet, par un système de couleur (rouge, orange, vert) il indique et détecte ce qu'il manque au site pour ensuite avoir un meilleur référencement → *voir annexes N°4 et 5 – SEO référencement.*

Après avoir réglé tous les problèmes posés, le SEO (référencement gratuit) sera au meilleur point pour attirer de nouveaux utilisateurs et de nouveaux clients dans leurs restaurants. De plus, le SEA (référencement payant) peut être une solution pour être le site internet vue en premier quand un utilisateur, mais par exemple « pizzeria oise » mais ce service reste payant par google, mais n'est pas impossible d'utilisation pour Lusitalia → *voir annexe N°6 – SEO référencement complet.*

Le site de commande en ligne, société « Desclick »

Pour la sécurité, aucune faille n'a été trouvée sur ce site internet, mais après plusieurs tentatives le site m'a expulsé. Cependant sur ce site internet, on peut y passer des commandes en ligne, petit problème le premier site nous envoie sur un autre site web, car les organisations sont différentes, mais travaillent ensemble.

Tout d'abord, sur leur site de commande en ligne plusieurs défauts sont présents comme le fait que les allergènes n'étaient pas à jour pour toutes les pizzas, plusieurs boutons renvoient vers une page vierge ou vers des erreurs 404 → *voir annexe N°7 – Allergènes pas à jour et annexes N°8 – erreur 404.*

Des boutons étaient cliquables mais nous envoient sur des choses complètement pas logiques avec ce que l'on demande comme par exemple si nous voulons commander en ligne mais celui-ci nous donne plusieurs noms de ville avec leur code postal. → *voir annexe N°9 – Affichage après appuyer sur le bouton cliquable.*

Plusieurs autres problèmes ont été constatés comme :

- Un bouton qui avait un problème de résolution ou des textes écrits sur les photos des pizzas.
- Des problèmes de photos qui n'étaient pas à jour.
- Un problème avec un filtre était marqué, celui-ci une fois choisi ne modifie pas les pizzas avec cet allergène.

- Pour tout ce qui est de la sécurité du site, ce site n'est pas sécurisé, car avec des requêtes SQL, j'ai pu accéder à toutes les données bancaires des clients qui eux font confiance à ce site web. Après avoir testé sur plusieurs insertions de texte, j'ai pu trouver le point faible de ce site. Je n'ai gardé aucune de ces données personnelles et ai trouvé une solution pour éviter cela.

Une fois toutes ces erreurs remarquées, j'ai rédigé un rapport et envoyé un mail aux principaux créateurs de ce site afin qu'ils règlent le problème, ce qui est fait assez rapidement.

Rétroplanning

Par la suite, j'ai pu effectuer des missions de communication pour aider Mélanie, la Chargée de communication du groupe Lusitalia. Pour cela, j'ai mis à jour son rétroplanning pour l'ensemble de l'année 2023.

Qu'est qu'un rétroplanning ?

Un rétroplanning est une **méthode de planification de projet inversée**, qui consiste à élaborer un planning en partant de la date de fin d'un projet. Il permet d'identifier les dates "au plus tard" auxquelles les actions doivent être réalisées pour tenir l'échéance de fin de projet.

Grâce à celui-ci, on peut préparer les plats à l'avance, en fonction de la fête ou de la journée mondiale du jour, préparer les post Instagram etc. Le but de ce rétroplanning est de prévoir à l'avance.

Comme on peut le constater ci-dessous, le rétroplanning est un planning classique avec les fêtes, jours ferrier, journée spéciale, journée mondiale. Tout ça en rapport avec le domaine de la restauration, de la pizza, l'Italie ou encore de l'Humain ! → *voir annexe N°10 – Rétroplanning.*

Après avoir fait ce rétroplanning, j'ai pu commencer à rédiger les prochains post/publication Instagram et Facebook comme par exemple pour la Saint-Valentin avec un jeu-concours → *voir annexe N°11 – texte à poster sur Instagram*

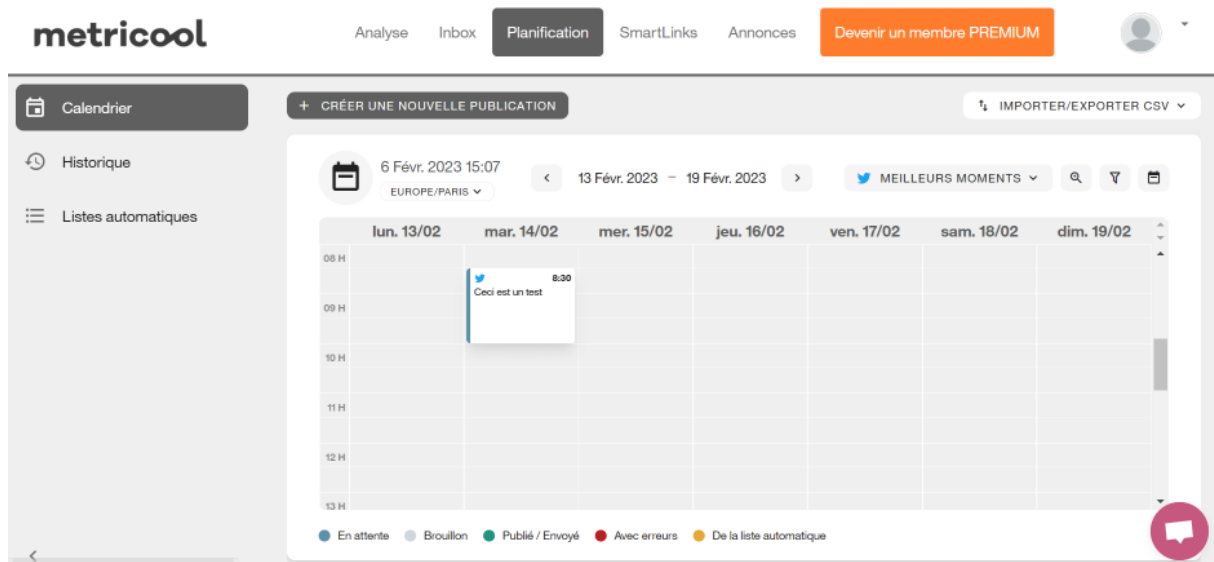
L'algorithme Instagram

Lusitalia veut obtenir plus d'interactions et se développer davantage les réseaux sociaux comme Instagram et également Tiktok. Instagram est aujourd'hui, le meilleur réseau social pour accroître son autorité et Tiktok afin de séduire une clientèle plus jeune. Je me suis donc intéressé à l'algorithme d'Instagram pour pouvoir l'exploiter au maximum et pouvoir obtenir plus d'abonnés et de trafic sur leur page → *voir annexe N°12 – exemple de l'algorithme.*

Certains choses était déjà mise en place par la Chargée de communication de Lusitalia, mais cela lui a permis de bien comprendre les choses à accentuer et à continuer de développer (exemple : les jeux concours).

Metricool

Avec l'ensemble des recherches et articles qui parlaient de l'algorithme d'Instagram, j'ai pu découvrir une application nommée « Metricool » qui a pour but de faire de programmer des publications, analyser les statistiques des réseaux sociaux et se connecter à plusieurs comptes en simultané. Cela permettra de « gagner du temps » à la personne chargée de communication (pour sa mission de community manager) car cette application prend en compte tous les comptes Instagram, Facebook et autres réseaux sociaux ... et vas pouvoir programmer tout simplement les publications à l'avance sur tous ses comptes réunis. Par exemple, avant sur son logiciel « Business Suite » (facebook professionnel) elle ne pouvait pas poster la même image, la même bio et # au même moment sur plusieurs compte différents, elle était obligée de copier/coller son texte et de répéter l'opération sur chaque page/compte Lusitalia, mais grâce à Metricool c'est possible !



*Ceci est un exemple avec mon compte.

Ouverture Cambrai

A la fin du mois de Février 2023, l'enseigne Lusitalia va ouvrir un nouveau restaurant à Cambrai. Pour l'ouverture de ce restaurant, j'ai pu les aider sur quelques points :

- Secteurs de livraison
- Recenser les offres/prix des concurrents les plus proches géographiquement
- Mise en place des réseaux sociaux du Lusitalia Cambrai
- Préparation de l'inauguration

Tout d'abord, il fallait délimiter le périmètre de livraison, afin que les livreurs et les gérants du restaurant sachent lors des prises de commandes jusqu'où ils pourront livrer les clients. Celui-ci doit faire environ 5km ou bien doit correspondre à 15 minutes aller/retour maximum. C'est pourquoi, j'ai regardé sur des plans/cartographies (google maps et mappy) le rayonnement et les trajets des livreurs qu'ils effectueront et savoir s'il était possible de livrer dans d'autres villes que Cambrai → *voir annexe N°13 – plans et temps de trajets*. Cambrai étant une grande ville, de 31 745 habitants, les villes les plus proches dépassent les conditions fixées et sont trop loin. Donc aucune autre ville ne sera livrée sauf Cambrai et son centre-ville.

Une fois ce périmètre délimité, nous nous sommes intéressés à la concurrence la plus proche de nous. Une analyse de la concurrence (tous types de restaurants) avait déjà été réalisé avant le commencement du projet de Cambrai de manière globale par Mélanie (Chargée de communication), mais je me suis concentré sur les principales pizzerias concurrentes. Afin de connaître leurs prix sur chaque pizza, les formules proposées (menus/promotions), regarder leur application/site internet, etc. Tout ceci dans le but de nous renseigner vis-à-vis de nos prix, la qualité des produits utilisés chez les autres, le visuel des produits → *voir annexe N°14 – exemple des concurrents et des démarches*

Commerçants du coin

Une autre de mes missions a été de recenser et identifier l'ensemble des petits commerçants de la ville, pour pouvoir les soutenir et les suivre sur les réseaux sociaux. C'est pourquoi, j'ai réalisé un fichier Word avec tous les noms et liens des réseaux sociaux de chaque commerçant de la ville.

Mélanie les a ensuite ajouté sur les réseaux sociaux et s'est abonné à eux sur Facebook et Instagram. Tout ceci dans le but de pour commencer à apporter de la visibilité au nouveau point de vente, qu'on commence à parler de l'enseigne Lusitalia et qu'elle puisse suivre l'actualité des commerçants du secteur Cambraisien.

Mado et les autres, magasin de vêtement ([mado.et.les.autres_officiel](#)) ([Mado et les Autres \(@mado.et.les.autres_officiel\)](#) • [Photos et vidéos Instagram](#)) (pas de [facebook](#))

Bricomarché Cambrai, magasin de bricolage ([bricomarche.cambrai](#)) ([@bricomarche.cambrai](#) • [Photos et vidéos Instagram](#)) ([\(20+\) Bricomarché Cambrai | Cambrai | Facebook](#))

MAISON CHARAI "primeurs, Fromagerie & Épicerie fine" ([maisoncharai](#)) ([@maisoncharai](#) • [Photos et vidéos Instagram](#)) (pas de [facebook](#))

[Landorique Electricité](#), magasin de matériel de surveillance (pas de [insta](#))

CAMARA CAMBRAI, magasin de photo ([camara.decllic.cambrai](#)) ([Decllic Cambrai \(@camara.decllic.cambrai\)](#) • [Photos et vidéos Instagram](#)) ([\(20+\) Studio Decllic photographes - Camara | Facebook](#))

Chez Béa & Dan, restaurant français. (pas de [insta](#))

Frip'Hipster Cambrai, friperie ([frip_hispter](#)) ([@frip_hipster](#) • [Photos et vidéos Instagram](#)) ([\(20+\) Frip'Hipster Cambrai | Cambrai | Facebook](#))

Libertea bien-être, magasin de cannabis ([liberteabienetre](#)) ([Libertea CBD Shop Cambrai \(@liberteabienetre\)](#) • [Photos et vidéos Instagram](#)) ([\(20+\) Libertea Bien-Être | Cambrai | Facebook](#))

L'ère vintage, friperie ([lere_vintage59](#)) ([L'ère vintage \(@lere_vintage59\)](#) • [Photos et vidéos Instagram](#)) (pas de [facebook](#))

Afin de faire connaître l'enseigne Lusitalia sur Cambrai, il faut inviter des personnes pour présenter ce nouveau restaurant et faire déguster leurs pizzas artisanales. J'ai donc trouvé plusieurs influenceurs à inviter, le maire et tous ces vice-présidents, des journalistes ainsi que les commerçants les plus proches du point de vente.

Leurs invitations ont été envoyées par mail grâce à une liste de diffusion et des emailings !

Emailing

Pour se faire, une application existe et est utilisée par Mélanie, la chargée de communication. Cette application nommée « SendinBlue » a pour but de créer son mail, de le personnaliser (image, liens, couleur), de le programmer et de l'envoyer à une liste de contact préalablement établie. Par exemple, pour l'ouverture du restaurant à Cambrai, une inauguration est prévue, beaucoup de personnes seront invitées, c'est pourquoi un emailing est pratique et plus rapide.

Qu'est qu'un Emailing ?

Un emailing est une démarche qui consiste à envoyer par email un message à un nombre important de destinataires à une date précise. Le message peut comporter plus ou moins de texte, être agrémenté d'illustrations ou de vidéos et de bouton → [voir annexe N°15 – email pour l'inauguration de Cambrai.](#)

Montage vidéo

Chaque mois, Lusitalia met en avant une nouvelle pizza nouvelle sur les réseaux sociaux et la propose à ses clients jusqu'à la fin du mois. J'ai donc pu assister à la préparation de celle-ci, puis au tournage vidéo ainsi qu'au montage vidéo. Mélanie se déplace sur le point de vente Lusitalia choisi au préalable et filme le gérant du restaurant qui établit sa recette de pizza. Ensuite, elle monte la vidéo pour ensuite la poster à la bonne date (en début de mois) pour faire découvrir LA nouvelle pizza du mois ! → *voir annexe N°16 – montage vidéo sans son.*

Nous avons donc tourné plusieurs petites vidéos, qui sont coupées et mises bout à bout afin de réaliser une vidéo dynamique qui donne envie à l'utilisateur de la regarder jusqu'à la fin. Après le montage de cette vidéo, il fallait ajouter un fond musical, ainsi qu'une voix masculine (que le patron a fait) pour animer cette vidéo → *voir annexe N°17 – montage vidéo avec musique, son de voie et texte.*

Rendez-vous professionnels

Avec le responsable du développement de l'enseigne, j'ai pu assister à diverses réunions professionnelles qui concernaient des projets de créations de produits, nouveautés pour la carte, stratégies d'entreprise, etc. Grâce à ces réunions, j'ai découvert différents aspects professionnels et comment se déroulaient des rendez-vous commerciaux. Cela m'a donné la possibilité de parler plus sérieusement, d'apprendre à prendre la parole au bon moment et de savoir se faire comprendre par des patrons d'autres entreprises.

PROBLEME RENCONTRE

J'ai rencontré des problèmes sur la partie du site internet, sans avoir le code pour m'aider et comprendre comment les sites étaient constitués. Il a fallu se poser des questions pendant des heures pour comprendre des choses que nous ne voyons pas. Mais avec de la persévérance j'ai pu constater les quelques soucis des sites.

Au niveau du montage vidéo également, étant donné que c'était ma première fois. Mélanie m'a laissé faire le montage vidéo avec un logiciel plus facile et malléable sur Windows 10, j'ai rencontré quelques difficultés mais finalement le rendu de la vidéo rend vraiment bien.

Pour toutes mes autres activités, aucun problème n'a été rencontré.

ENCADREMENT PROFESSIONNEL

Dans mon stage, ma tutrice était proche de moi, à l'écoute est prête à m'aider pour que je puisse faire mes activités. De plus le patron était souvent là, pour être derrière moi et ne pas me laisser faire ou entreprendre une tâche que je n'arriverai pas à réaliser. Ce stage m'a permis de travailler en équipe, même si nos professions ne sont pas les mêmes !

CONCLUSION

Ce stage chez Lusitalia m'a permis de mettre en œuvre mes compétences acquises lors de mes deux années de BTS SIO, en milieu professionnel.

J'ai expérimenté les points positifs, ainsi que négatifs du travail solitaire en informatique.

J'ai pu acquérir ainsi que consolider celles acquises au préalable, de nombreuses compétences, notamment en ce qui concerne le travail en entreprise, mais également dans la programmation et dans la cybersécurité.

J'ai pu prendre connaissance des rendez-vous professionnels et de l'importance que ça avait.

Par la suite, j'ai appris de nouvelles compétences en communication et apprendre un travail qui n'est pas dans le domaine de l'informatique.

Encore une fois, je remercie Mr RAMOS et Mme TÊTEFORT de m'avoir accueilli durant ces six semaines et de m'avoir fait confiance pour travailler avec eux sur ces différents projets.

ANNEXES

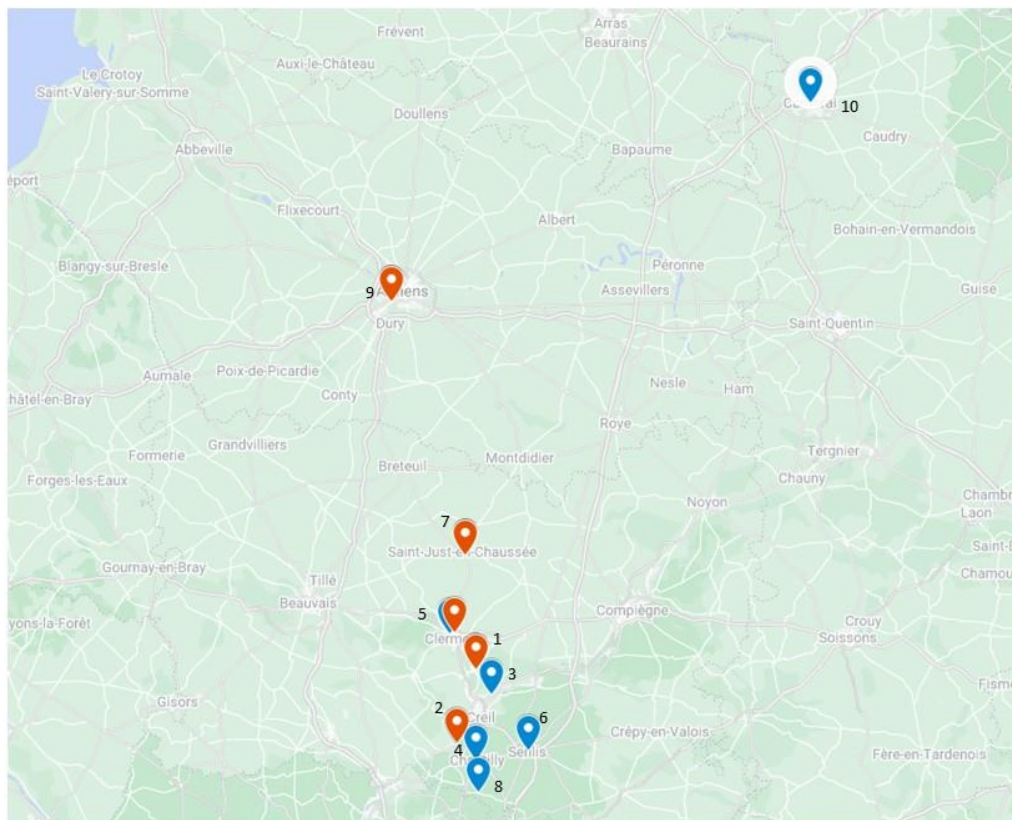
Annexe n°1 : Carte des point de vente Lusitalia

Etablissements par ordre d'ouverture :

- 1 - Liancourt (1997)
- 2 - St Leu d'Esserent (1999)
- 3 - Villers St Paul (2002)
- 4 - Chantilly (2003)
- 5 - Clermont (2009)
- 6 - Senlis (2011)
- 7 - St Just en Chaussée (2018)
- 8 - Coye la Forêt (2020)
- 9 - Amiens (2022)
- 10 - Cambrai (2023)

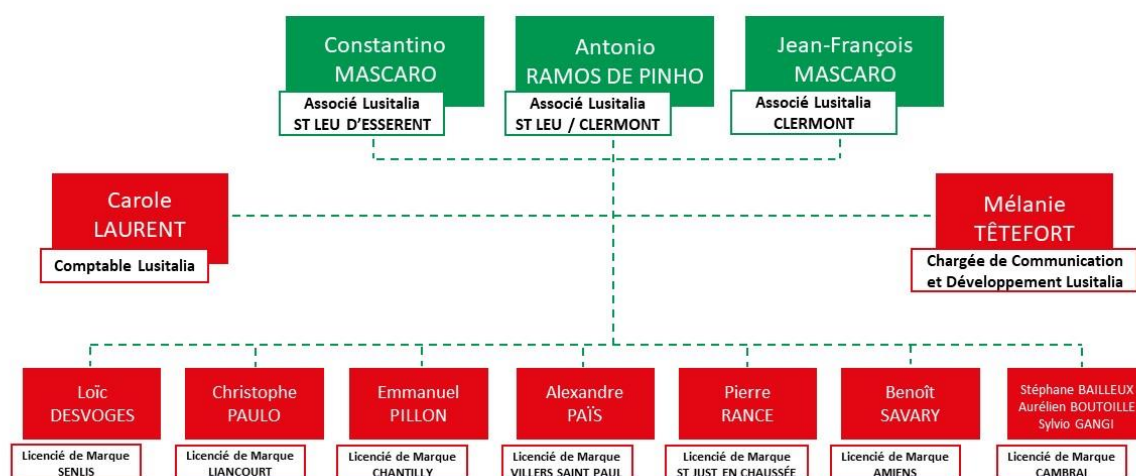
Distributeur par ordre d'ouverture :

- Liancourt (2018)
St Just en Chaussée (2020)
Clermont (Mars 2022)
Amiens (Juin 2022)
St Leu d'Esserent (Septembre 2022)



Annexe n°2 : Groupe Lusitalia

ORGANIGRAMME – GROUPE LUSITALIA (2022)



Annexe n°3 : Demande de cookies

Ce site Web utilise des cookies. Les cookies nous permettent de personnaliser le contenu et les annonces, d'offrir des fonctionnalités relatives aux médias sociaux et d'analyser notre trafic. En savoir plus

Accepter

Annexe n°4 : SEO référencement

- **Distribution de la requête cible** : Avez-vous bien réparti votre requête cible tout au long du contenu ? [Yoast SEO Premium vous le dira !](#)
- **Liens externes** : Il n'y a pas de lien externe dans cette page. [Ajoutez-en !](#)
- **Maillage interne** : Il n'y a aucun lien interne dans cette page, [assurez-vous d'en ajouter !](#)
- **Requête dans l'introduction** : Votre requête ou ses synonymes n'apparaissent pas dans le premier paragraphe. [Assurez-vous que le sujet soit rapidement évoqué.](#)
- **Requête dans le titre SEO** : Tous les mots de votre requête « qui sommes nous » ne sont pas présents dans votre titre SEO. [Pour avoir les meilleurs résultats, écrivez votre requête à l'identique et au début du titre SEO.](#)
- **Densité de requête** : La requête cible a été trouvée 0 fois. C'est moins que le minimum requis de 2 fois pour un texte de cette taille. [Concentrez-vous sur votre requête !](#)
- **Longueur de méta description** : Aucune méta description n'a été renseignée. Les moteurs de recherches afficheront du contenu de la page à la place. [Assurez-vous d'en écrire une !](#)
- **Requête dans les titres** : [Utilisez plus souvent la requête cible ou ses synonymes dans vos titres H2 et H3 !](#)
- ^ Améliorations (1)
- **Requête dans les images** : Les images de cette publication ont des textes alternatifs mais ils ne contiennent pas la moitié des mots de votre requête cible. [Corrigez ce problème !](#)
- ^ Considérations (1)

Annexe n°5 : SEO référencement

Le contenu à ajouter avant chaque article dans le flux

Contenu à insérer après chaque article dans le flux

L'article %%POSTLINK%% est apparu en premier sur %%BLOGLINK%%.

Variables disponibles ?

Variable	Description
%%AUTHORLINK%%	Un lien vers les archives de l'auteur ou de l'autrice de la publication, avec son nom pour ancre de lien.
%%POSTLINK%%	Un lien vers la publication, avec le titre pour ancre de lien.
%%BLOGLINK%%	Un lien vers votre site, avec le nom de votre site comme texte d'ancrage.
%%BLOGDESCLINK%%	Un lien vers votre site, avec le nom de votre site et la description comme texte d'ancrage.

Enregistrer les modifications

Annexe n°6 : SEO référencement complet

- [Requête dans le titre SEO](#) : Elle n'est pas présente. [Essayez de l'écrire exactement dans le titre SEO et au début de la phrase, de préférence.](#)
 - [Longueur de méta description](#) : La méta description fait plus de 156 caractères. Pour vous assurer qu'elle soit entièrement visible, [vous devriez la raccourcir](#) !
 - [Requête dans le slug](#) : (Une partie de) votre requête n'apparaît pas dans le slug. [Ajoutez-en plus](#) !
- ^ Déjà optimisé (10)
- [Liens externes](#) : Bon travail !
 - [Images](#) : Bon travail !
 - [Requête dans l'introduction](#) : Parfait !
 - [Longueur de la requête](#) : Bon travail !
 - [Densité de requête](#) : La requête cible a été trouvée 5 fois. C'est très bien ! 
 - [Requête dans la méta description](#) : La requête ou son synonyme apparaît dans la méta description. Parfait !
 - [Requête déjà utilisée](#) : Vous n'avez jamais utilisé cette requête, très bien.
 - [Requête dans les titres](#) : 1 de vos titres H2 et H3 reflète le sujet de votre contenu. Bon travail !
 - [Longueur du contenu](#) : Le contenu a une longueur de 304 mots. Bon travail !
 - [Longueur de titre SEO](#) : Bon travail !

Annexes n°7 : Allergènes pas à jour

iberique						x	x												
new york boeuf						x	x												
new york poulet						x	x												
forti																			
hawaïenne poulet																			
olbia																			
melina																			
la chicon																			
la rollote																			
la welsh																			
jurassienne																			
auvergnate																			

Annexe n°8 : Erreur 404



Annexe n°9 : Affichage après appuyer sur le bouton cliquable.

© 2021 - Pizza L'italiana Saint-Leu d'Esserent - Création site web par Des-Click - Commander en ligne

commander Pizza à Agnetz 60600 | commander Pizza à Clermont 60600 | commander Pizza à Breuil-le-Vert 60600 | commander Pizza à Breuil-le-Sec 60840 | commander Pizza à Erquy 60600 | commander Pizza à Neuilly-sous-Clermont 60290 | commander Pizza à Etouy 60600 | commander Pizza à Fitz-James 60600 | commander Pizza à Nointel 60840 | commander Pizza à Breuil le Vert 60600 | commander Pizza à Breuil le Sec 60840 | commander Pizza à Neuilly sous Clermont 60290 | commander Pizza à Fitz James 60600 | commander Pizza à La Neuville-en-Hez 60510 | commander Pizza à La Neuville en Hez 60510 | commander Pizza à Ronquerolles 60600 | commander Pizza à Auvillers 60290 | commander Pizza à Saint-Leu-d'Esserent 60340 | commander Pizza à St-Leu-d'Esserent 60340 | commander Pizza à Saint leu d'Esserent 60340 | commander Pizza à St Leu d'Esserent 60340 | commander Pizza à Villers-sous-Saint-Leu 60340 | commander Pizza à Villers sous Saint Leu 60340 | commander Pizza à Villers-sous-St-Leu 60340 | commander Pizza à Villers sous St Leu 60340 | commander Pizza à Precy-sur-Oise 60460 | commander Pizza à Precy sur Oise 60460 | commander Pizza à Blancourt-les-Precy 60460 | commander Pizza à Thiverny 60160 | commander Pizza à Cramoisy 60660 | commander Pizza à Maysel 60660 | commander Pizza à Saint-Vaast-les-Mello 60660 | commander Pizza à St-Vaast-les-Mello 60660 | commander Pizza à Saint Vaast les Mello 60660 | commander Pizza à St Maximin 60740 | commander Pizza à Saint Maximin 60740 | commander Pizza à St-Maximin 60740 | commander Pizz à St Maximin 60740 | commander Pizza à Amiens 80000 | commander Pizza à Salouel 80480 | commander Pizza à Pont-de-Metz 80480 | commander Pizza à Pont de Metz 80480 | commander Pizza à Saleux 80480 | commander Pizza à Dury 80480

Pizza Agnetz 60600 | Pizza Clermont 60600 | Pizza Breuil-le-Vert 60600 | Pizza Breuil-le-Sec 60840 | Pizza Erquy 60600 | Pizza Neuilly-sous-Clermont 60290 | Pizza Etouy 60600 | Pizza Fitz-James 60600 | Pizza Nointel 60840 | Pizza Breuil le Vert 60600 | Pizza Breuil le Sec 60840 | Pizza Neuilly sous Clermont 60290 | Pizza Fitz James 60600 | Pizza La Neuville-en-Hez 60510 | Pizza La Neuville en Hez 60510 | Pizza Ronquerolles 60600 | Pizza Auvillers 60290 | Pizza Saint-Leu-d'Esserent 60340 | Pizza St-Leu-d'Esserent 60340 | Pizza Saint leu d'Esserent 60340 | Pizza St Leu d'Esserent 60340 | Pizza Villers-sous-Saint-Leu 60340 | Pizza Villers sous Saint Leu 60340 | Pizza Villers-sous-St-Leu 60340 | Pizza Villers sous St Leu 60340 | Pizza Precy-sur-Oise 60460 | Pizza Precy sur Oise 60460 | Pizza Blancourt-les-Precy 60460 | Pizza Blancourt les Precy 60460 | Pizza Thiverny 60160 | Pizza Cramoisy 60660 | Pizza Maysel 60660 | Pizza Saint-Vaast-les-Mello 60660 | Pizza St-Vaast-les-Mello 60660 | Pizza Saint Vaast les Mello 60660 | Pizza St Maximin 60740 | Pizza Saint Maximin 60740 | Pizza St-Maximin 60740 | Pizza St Maximin 60740 | Pizza Amiens 80000 | Pizza Salouel 80480 | Pizza Pont-de-Metz 80480 | Pizza Pont de Metz 80480 | Pizza Saleux 80480 | Pizza Dury 80480 |

pizzeria Agnetz 60600 | pizzeria Clermont 60600 | pizzeria Breuil-le-Vert 60600 | pizzeria Breuil-le-Sec 60840 | pizzeria Erquy 60600 | pizzeria Neuilly-sous-Clermont 60290 | pizzeria Etouy 60600 | pizzeria Fitz-James 60600 | pizzeria Nointel 60840 | pizzeria Breuil le Vert 60600 | pizzeria Breuil le Sec 60840 | pizzeria Neuilly sous Clermont 60290 | pizzeria Fitz James 60600 | pizzeria La Neuville-en-Hez 60510 | pizzeria La Neuville en Hez 60510 | pizzeria Ronquerolles 60600 | pizzeria Auvillers 60290 | pizzeria Saint-Leu-d'Esserent 60340 | pizzeria St-Leu-d'Esserent 60340 | pizzeria Saint leu d'Esserent 60340 | pizzeria St Leu d'Esserent 60340 | pizzeria Villers-sous-Saint-Leu 60340 | pizzeria Villers sous Saint Leu 60340 | pizzeria Villers-sous-St-Leu 60340 | pizzeria Villers sous St Leu 60340 | pizzeria Precy-sur-Oise 60460 | pizzeria Precy sur Oise 60460 | pizzeria Blancourt-les-Precy 60460 | pizzeria Blancourt les Precy 60460 | pizzeria Thiverny 60160 | pizzeria Cramoisy 60660 | pizzeria Maysel 60660 | pizzeria Saint-Vaast-les-Mello 60660 | pizzeria St-Vaast-les-Mello 60660 | pizzeria Saint Vaast les Mello 60660 | pizzeria St Maximin 60740 | pizzeria Saint Maximin 60740 | pizzeria St-Maximin 60740 | pizzeria St Maximin 60740 | pizzeria Amiens 80000 | pizzeria Salouel 80480 | pizzeria Pont-de-Metz 80480 | pizzeria Pont de Metz 80480 | pizzeria Saleux 80480 | pizzeria Dury 80480 |

Pizzas à Emporter Agnetz 60600 | Pizzas à Emporter Clermont 60600 | Pizzas à Emporter Breuil-le-Vert 60600 | Pizzas à Emporter Breuil-le-Sec 60840 | Pizzas à Emporter Erquy 60600 | Pizzas à Emporter Neuilly-sous-Clermont 60290 | Pizzas à Emporter Etouy 60600 | Pizzas à Emporter Fitz-James 60600 | Pizzas à Emporter Nointel 60840 | Pizzas à Emporter Breuil le Sec 60840 | Pizzas à Emporter Neuilly sous Clermont 60290 | Pizzas à Emporter Fitz James 60600 | Pizzas à Emporter La Neuville-en-Hez 60510 | Pizzas à Emporter La Neuville en Hez 60510 | Pizzas à Emporter Ronquerolles 60600 | Pizzas à Emporter Auvillers 60290 | Pizzas à Emporter Saint-Leu-d'Esserent 60340 | Pizzas à Emporter St-Leu-d'Esserent 60340 | Pizzas à Emporter Saint leu d'Esserent 60340 | Pizzas à Emporter St Leu d'Esserent 60340 | Pizzas à Emporter Villers-sous-Saint-Leu 60340 | Pizzas à Emporter Villers sous Saint Leu 60340 | Pizzas à Emporter Villers-sous-St-Leu 60340 | Pizzas à Emporter Villers sous St Leu 60340 | Pizzas à Emporter Precy-sur-Oise 60460 | Pizzas à Emporter Precy sur Oise 60460 | Pizzas à Emporter Blancourt-les-Precy 60460 | Pizzas à Emporter Blancourt les Precy 60460 | Pizzas à Emporter Thiverny 60160 | Pizzas à Emporter Cramoisy 60660 | Pizzas à Emporter Maysel 60660 | Pizzas à Emporter Saint-Vaast-les-Mello 60660 | Pizzas à Emporter St-Vaast-les-Mello 60660 | Pizzas à Emporter Saint Vaast les Mello 60660 | Pizzas à Emporter St Maximin 60740 | Pizzas à Emporter Saint Maximin 60740 | Pizzas à Emporter St-Maximin 60740 | Pizzas à Emporter St Maximin 60740 | Pizzas à Emporter Amiens 80000 | Pizzas à Emporter Salouel 80480 | Pizzas à Emporter Pont-de-Metz 80480 | Pizzas à Emporter Pont de Metz 80480 | Pizzas à Emporter Saleux 80480 | Pizzas à Emporter Dury 80480 |

Annexe n°10 : Rétroplanning

Rétroplanning							Mai 2023	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE		
1 Fête du Travail (férié)	2 Journée des bébés	3 Journée mondiale de la liberté de la presse Journée du soleil	4 Journée internationale des pompiers	5 Journée mondiale de la langue portugaise Journée mondiale de la Sage-Femme	6 Journée mondiale du coloriage	7 Journée internationale du rire		
8 Armistice 1945 (férié)	9 Journée de l'Europe	10	11	12	13	14 Journée mondiale du commerce équitable		
15 Journée internationale des familles	16 Journée internationale de la lumière Festival de Cannes (jusqu'au 27/05)	17 Journée mondiale des télécommunications	18 Ascension (férié)	19	20 Journée mondiale des abeilles	21 Journée internationale du thé		
22 Journée internationale de la diversité biologique	23	24 Fête de la Nature (jusqu'au 29/05)	25	26 Fête des voisins (théorique)	27	28		
29 Lundi de Pentecôte Journée internationale	30	31 Journée mondiale sans tabac						
◀ ▶ ...	JAN 2023	FEV 2023	MARS 2023	AVR 2023	MAI 2023	JUIN 2023	JUI 2023	AOÛT 2023 ... (+) ⋮

Annexe n°11 : Texte à poster sur Instagram

Saint Valentin :

Avec concours :

Pour célébrer la fameuse fête des amoureux.

Pour célébrer cette journée spéciale, Lusitalia vous offres à l'un d'entre vous la chance de partager un merveilleux voyage à Venise, imaginez des soirées à siroter du vin sur un gondolier, des journées à explorer les rues colorées de la ville et des moments inoubliables avec votre moitié. Pour participer, il vous suffit de :

1. Suivre notre compte
2. Taguer deux ami(e)s.

***BONUS** : partage le post en story en nous mentionnant pour augmenter tes chances !

Nous sommes impatients de connaître le/la gagnant(e) qui seras annoncé le [date] !

Bonne chance !

#concours #saintvalentin #voyage #venise #lusitalia

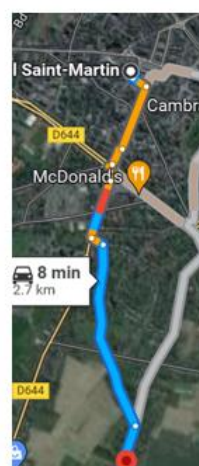
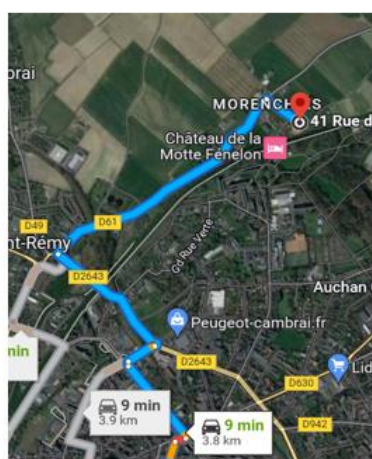
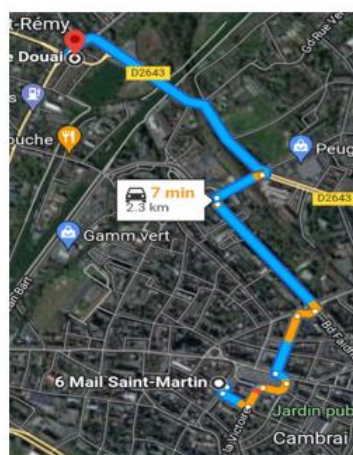
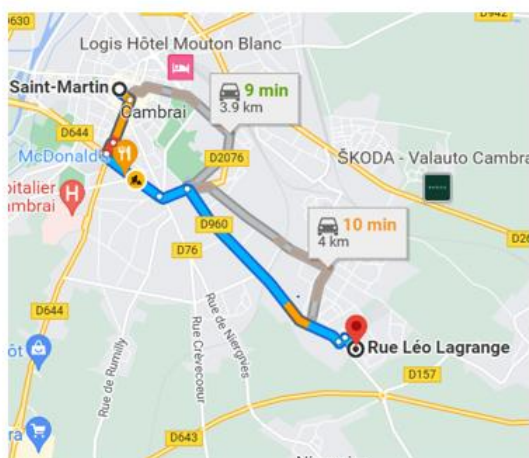
Annexe n°12 : Exemple de l'algorithme.

Algorithme Instagram

- 1) Utiliser les # cohérent à la photo ou vidéo poster. Par exemple, si le post parle de la nouvelle pizza, alors dans les # il nous faudra un #pizza, #food #restaurant etc...
- 2) Toujours être cohérent avec la marque, pas allez vendre des bijoux, car nous faisons principalement des pizzas, il faut rester dans notre thème et ne pas partir trop loin pour ne pas intéresser des personnes qui au final ne veulent pas du produit principal. (Sauf si un placement de produit peut être réalisé.)
- 3) S'intéresser aux personnes qui nous suivent, suivre des influenceurs, essaye de répondre à tout type de demande quelconque, ceci donnera un avis positif sur le compte de la marque, de plus l'algorithme suit si vous répondez au message des personnes pour pouvoir ensuite être dans leurs suggestions. Pour ramener des personnes et avoir des publication d'autre personnes de votre poste, une idée de concours peut être réaliser, avec comme condition de poster votre photo et de tagué des amis dans les commentaires, celui-ci vas pourvoir apporter du monde.
- 4) Savoir quand les personnes sont connectées, avoir le bon moment pour pouvoir poster le post et ensuite être vue directement, si le post est alors poster à un moment de la journée avec peu d'activité alors celui-ci vas descendre dans le référencement des personnes, c'est pour cela que l'heure de pointe est d'environ 18 h pour la majorité.

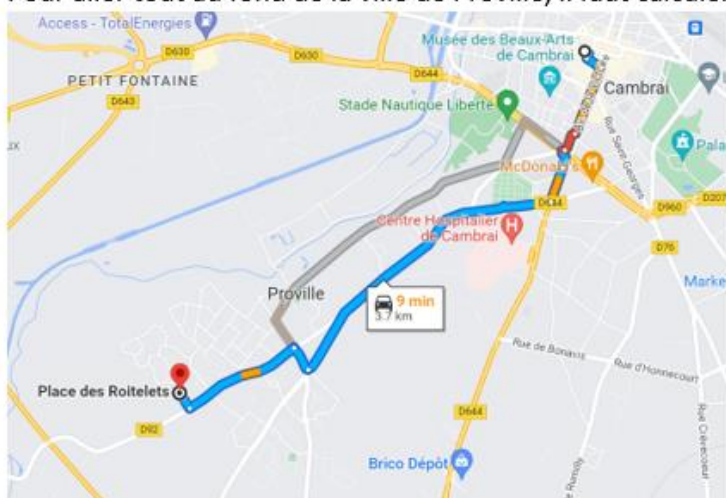
Annexe n°13 : Plans et temps de trajets.

Tout d'abord les livraisons peuvent se faire partout à Cambrai, ces photos ont été prises pendant les heures de pointe pour vous (12h)

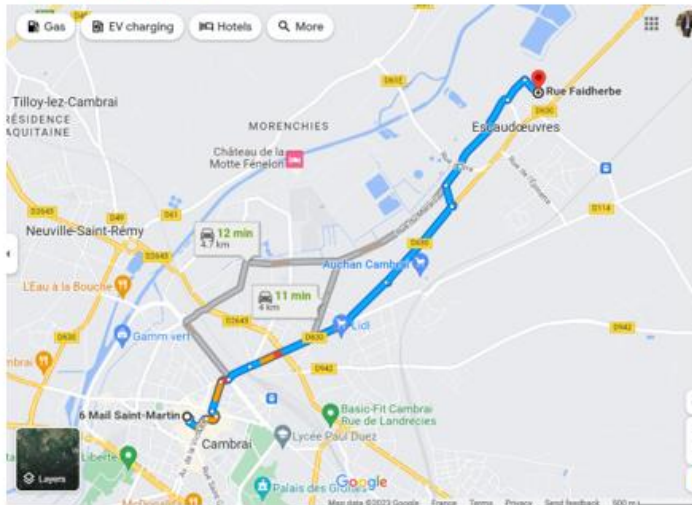


Par la suite les livraisons peuvent s'étendre, cependant le temps de trajet est un peu plus long.

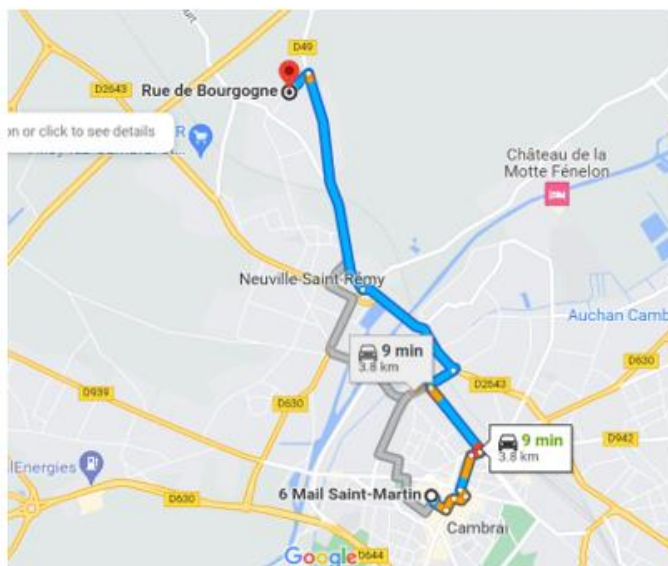
Pour aller tout au fond de la ville de Proville, il faut calculer environ 20 minutes.



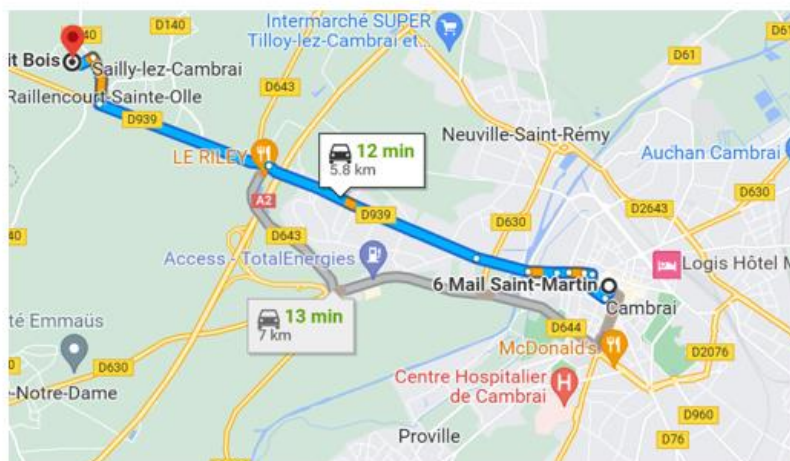
Pour aller à Escaudoevres sans compter le temps que le client prennent la commande, etc... Il faut compter 11 minute aller plus retour pour y aller (cette rue sur la photo est la dernière rue d'Escaudoevres)



Ensuite la ville de Tilloy-lez-Cambrai est à 9 minute de voiture, donc 18 minute de route plus le paiement du client etc... 20 minute seront écouler. (cette rue sur la photo est la dernière rue de Tilloy-lez-Cambrai)



Les livraisons peuvent aller jusqu'à Raillencourt-Sainte-olle ? Cette ville ne pourra pas être comptée dans les livraisons, car celle-ci prend trop de temps à livrer.



Annexe n°14 : Exemple des concurrents et des démarches

Celui-ci est un exemple parmi tant d'autre.

Pizza City, pizza (concurrent)

- Margarita, 10,80€
- Reine, 11,80€
- 5 fromages, 13,80 €
- Complète, 13,90€
- Pas de burrata.

Les menus :

Le menu Pizza City

Une Petite Pizza au choix

+1 boisson(3) 33cl+1 dessert(2) ou

1 Häagen-Dazs 95ml (supp 1,5€)ou 1 Fondant Chocolat (supp 1€)

Prix (€)

9.90

Le menu Duo

Prix (€)

Une Moyenne Pizza au choix

15.90

+2 boissons(3) 33cl+2 desserts(2) ou

2 Häagen-Dazs 95ml (supp 2,5€)ou 2 Fondant Chocolat (supp 2€)

Le menu Familial

Prix (€)

Une Grande Pizza au choix

23.50

+1 boisson(4)

1,25L de Coca ou un rosé 75cl

+4 desserts(2) ou

1 Häagen-Dazs 460ml (supp 3€)

Le menu Enfant

Prix (€)

Une pizza Reine enfant ou

6.90

4 Nuggets de poulet avec potatoes

+1 Capri-Sun

+1 Compote à boire

+1 SURPRISE !!!

Leurs promotions :



En Livraison
Sur la ville de CAMBRAI

1 Pizza achetée
= La 2ème à -50%

(Uniquement sur les Pizzas XL)

Offre non cumulable. A préciser lors de la commande.
Hors pizza cocktail. Hors suppléments. Valable uniquement Chez Pizza City Cambrai. Remise du coupon obligatoire. Jusqu'au 31/03/2023



En Livraison

2 Pizzas achetées
= La 3ème à 5[€]

(Uniquement sur les Pizzas Large et XL)

Offre non cumulable. A préciser lors de la commande.
Hors pizza cocktail. Hors suppléments. Valable uniquement Chez Pizza City Cambrai. Remise du coupon obligatoire. Jusqu'au 31/03/2023

Annexe n°15 : Email pour l'inauguration de Cambrai.

Soirée d'Inauguration du restaurant Lusitalia Cambrai

Les artisans Stéphane, Aurélien et Sylvio vous convie, le lundi 20 Février 2023,
à l'inauguration de son tout nouveau restaurant italien " Lusitalia ".

Cette soirée aura lieu au 6 mail Saint-Martin, à Cambrai.



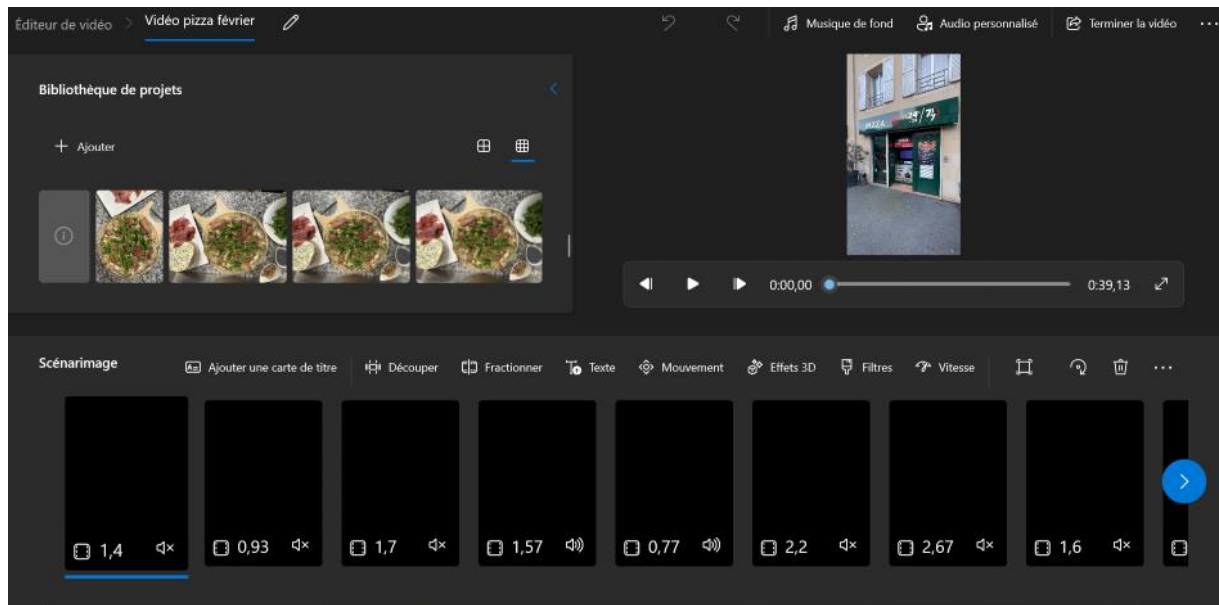
Vous pourrez découvrir notre tout nouveau point de
vente, nos délicieuses pizzas artisanales et desserts faits maison, ainsi que toute
l'équipe Lusitalia ! 🍕

**Au programme : dégustations de nos produits, échanges, musique,
cocktails, rires...**

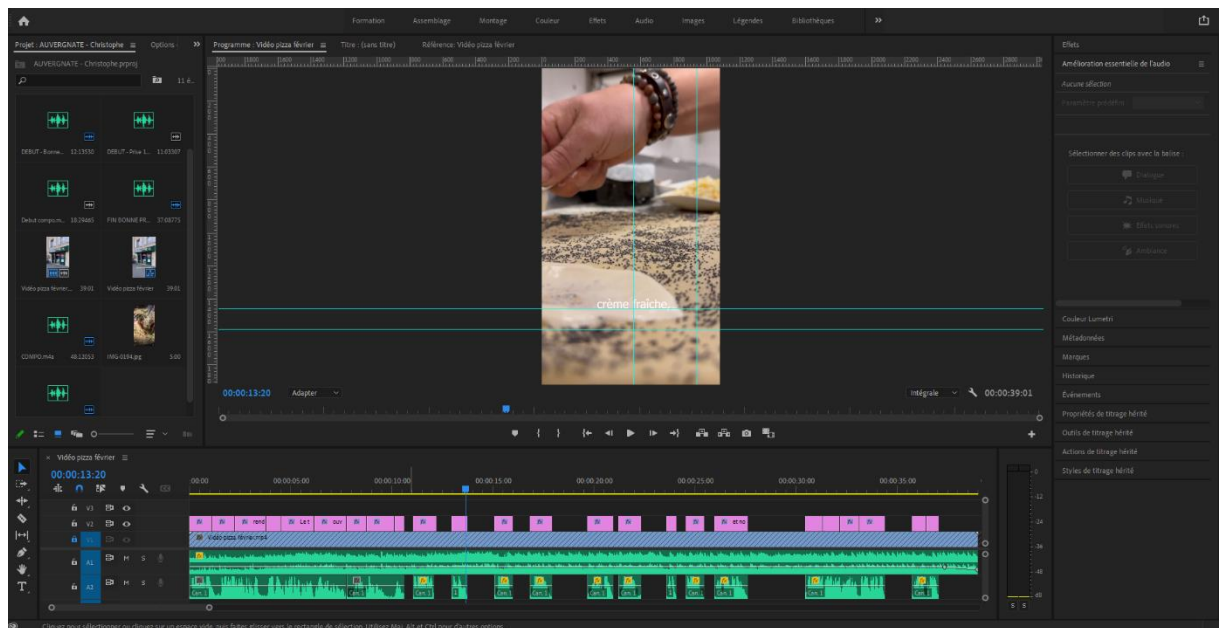
Nous serons ravis de vous compter parmi nos convives et avons hâte de vous faire
découvrir l'ambiance et la famille Lusitalia 🍷

Qu'est ce que Lusitalia ?

Annexe n°16 : Montage vidéo sans son sur éditeur de vidéo.



Annexe n°17 : Montage vidéo avec musique, son de voie et texte sur ADOBE première pro.



([Pizzas artisanales Lusitalia](#)  ([@lusitalia_pizza](#)) • [Photos et vidéos Instagram](#))