



PROGRAMMATION CONCURRENT

PROJET PROGRAMMATION SYSTEME

« Master Chef Info »

Rédigé par:

NGUESSIE FABIOLA
FENYOM BRYAN
MBOKO JOHN
MOUAFO CINDY
OUANGUENDE PARLIS

Sous la Supervision de :

Mr TAWAMBA LORINCE
Mr OJONG HUMPREY

TABLE DE MATIERES

1.	Le restaurant	3
1.1.	La salle	3
1.2.	La cuisine	3
2.	Le Personnel	4
2.1.	Les employés	4
2.1.1.	Dans la salle de restauration :	4
2.1.2.	Dans la cuisine :	4
2.2.	Les clients	5
3.	Le service	5
3.1.	Horaire	5
3.2.	Séquencement du service en salle	6
3.3.	Séquencement du service en cuisine	7
4.	REFERENCES	7



Rapport Technique Du Projet Programmation Système

Dans ce fichier technique, nous avons pu recenser les différentes structures de notre restaurant, sa disposition, l'acheminement de activités et notamment les problèmes que rencontré notre restaurant. Nous les avons élaborés comme suit :

1. Le restaurant

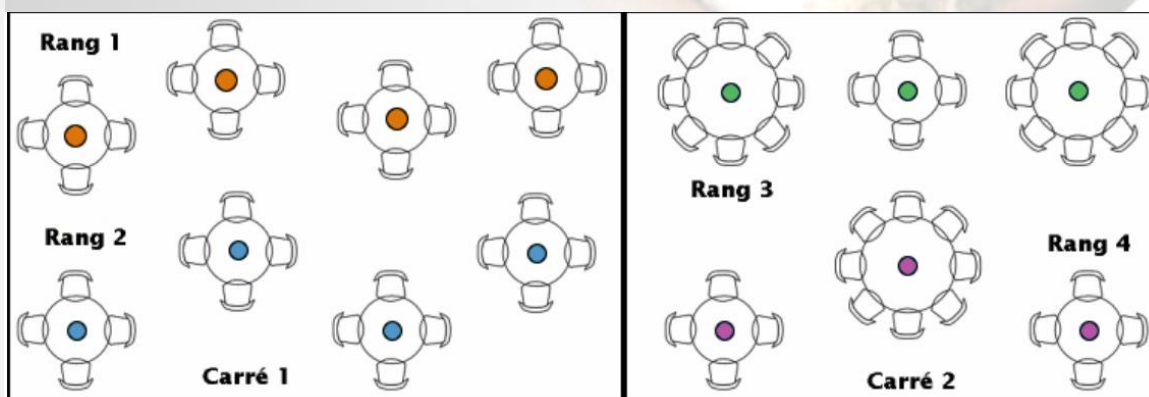
1.1. La salle

La salle du restaurant est divisée en 2 carrés, qui sont composés de tables avec ces paramètres :

- 10 tables de 2 personnes ;
- 10 tables de 4 personnes ;
- 5 tables de 6 personnes ;
- 5 tables de 8 personnes ;
- 2 tables de 10 personnes.

Ce qui amène à 150 le nombre maximal de clients en simultanée.

Les tables peuvent former des rangs, chaque rang étant géré par un chef de rang (se référer à la partie Personnes). Dans notre projet : 1 carré = 1 rang.



1.2. La cuisine

La cuisine permet :

- De stocker le matériel et équipements nécessaires à la réalisation des recettes ;
- De nettoyer les ustensiles soit par le biais du lave-vaisselle ou de l'évier ;
- De stocker les denrées :
 - Produits surgelés (dans le congélo) ;
 - Produits frais (dans la chambre froide) ;
 - Produits longue date de consommation (dans la réserve).



2. Le Personnel

2.1. Les employés

2.1.1. Dans la salle de restauration :

- **Le maître d'hôtel :**

Supérieur du chef de rang, Il a pour but,

- D'accueillir les clients,
- Déterminer le placement des clients,
- Supérieur du chef de rang,
- Surveille les commandes,
- Annulation d'un plat de la carte,
- Il s'agit d'un poste fixe, **1 dans le restaurant ;**



- **Le chef de rang :**

Sous la **responsabilité du maître d'hôtel**, il peut lui-même superviser et coordonner l'action de commis positionné sur son rang, Il a pour but de,

- Placer les clients,
- De prendre leurs commandes,
- Il s'agit d'un poste mobile, **2 dans le restaurant ;**

- **Le serveur :**

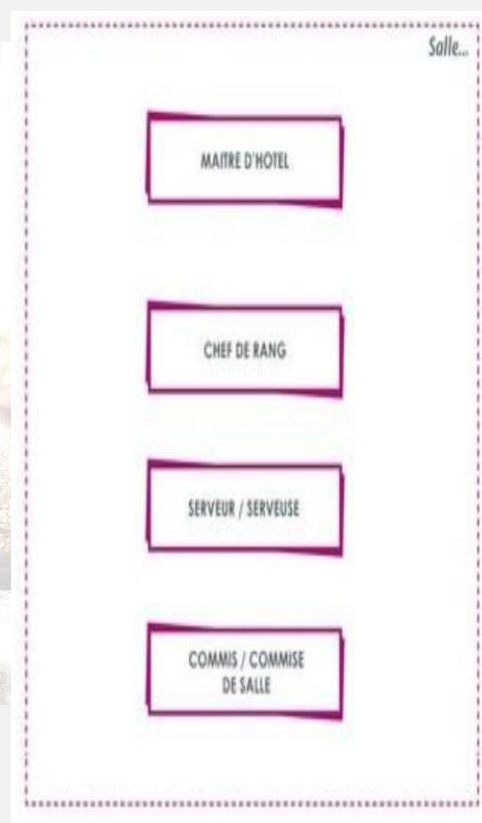
Il a pour but,

- D'apporter les commandes aux clients,
- Débarrasser la table juste après le départ du client,
- Il s'agit d'un poste mobile, **4 dans le restaurant ;**

- **Le commis de salle :**

Il a pour but,

- D'apporter le pain, l'eau et les boissons à table ainsi que,
- D'aider les serveurs et les chefs de rang,
- Il s'agit d'un poste mobile, **1 dans le restaurant.**



2.1.2. Dans la cuisine :

- **Le chef de cuisine :**

- Il ordonne les commandes afin de pouvoir perdre le moins de temps possible,
- Coordonne, supervise et dirige l'ensemble des activités de la cuisine,
- Dispatche les tâches aux différents chefs de partie,
- Il s'agit d'un poste fixe, **1 dans le restaurant, et il est aussi chef de partie ;**

- **Le chef de partie/cuisinier :**

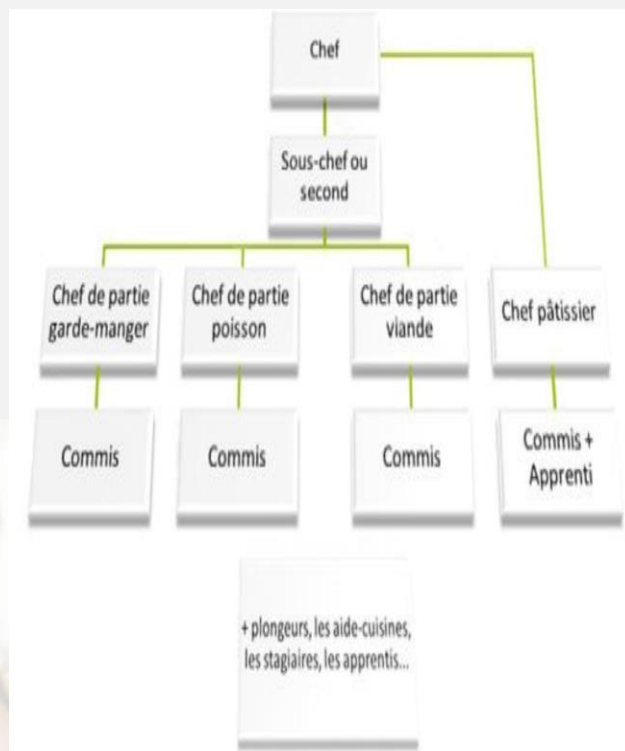
- Préparer les plats en fonction de la spécialité à laquelle il est rattaché,
- Responsable de leurs commis, apprentis et/ou stagiaires,
- Il s'agit d'un poste fixe, **2 dans le restaurant** (3 si le chef de cuisine n'est pas inclus dedans), ils doivent se répartir les 6 parties que sont : sauce, rôtisserie, poisson, entremets, garde-manger, pâtisserie.

- **Le commis de cuisine :**

- Il a pour but d'aider les cuisiniers en apportant les ingrédients et en les conditionnant pour les préparations.
- Epluchage des légumes
- Chercher les ingrédients dans la zone de stockage
- Amener les plats préparés par les cuisiniers au comptoir
- Il s'agit d'un poste fixe, **2 dans le restaurant ;**

- **Le plongeur :**

- Il a pour but de laver les ustensiles,
- D'aider les cuisiniers en cas de besoin,
- Nettoyage des locaux,
- Assistance à l'épluchage et au taillage des légumes,
- Il s'agit d'un poste fixe, **1 dans le restaurant.**



2.2. Les clients

Les clients peuvent avoir des comportements différents, qui définiront le temps où ils resteront dans le restaurant :

- Le choix du menu ;
- Les goûts du client ;
- La prise de commande en une ou deux fois ;
- Le temps passé à manger ;
- Le client pressé : maximum 30 minutes pour manger ;
- Le client normal : 1 heure en moyenne pour manger ;
- Le client cool : 2 heures voire plus pour manger.



3. Le service

3.1. Horaire

Le restaurant est ouvert 7 jours sur 7 et dispose de deux plages horaires pour les services :

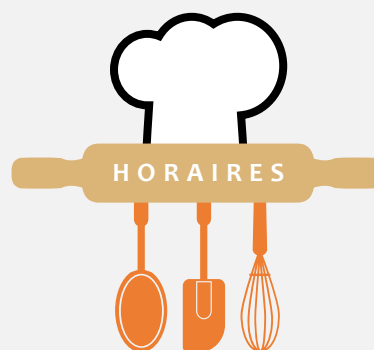
10h – 17h & 17h – 00h.

L'ouverture au public en fonction du service est :

- 12h pour le public lors du service 10h-17h ;
- 19h pour le public lors du service 17h-00h.

L'arrêt du service en fonction du service est :

- 15h pour le public lors du service 10h-17h ;
- 22h pour le public lors du service 17h-00h.



IMPORTANT : Les clients n'ont certes pas le droit d'être servi après être arrivé dans la file d'attente une fois les heures d'arrêt de service passé, CEPENDANT, les clients qui étaient déjà dans la file DOIVENT être servis.

3.2. Séquencement du service en salle

Le séquencement est donc :

1. Les clients arrivent et sont accueillis par le maître d'hôtel, qui détermine le placement des clients selon le nombre de clients et les tables disponibles ;
2. Les chefs de rang placent alors les clients selon les désirs du maître d'hôtel, présente la carte aux clients et laisse au **minimum 5 minutes** aux clients pour faire leurs choix ;
3. Une fois le choix fait, les clients les énoncent et le chef de rang prend les commandes (qui est composé entrées/plats/desserts) en **30 secondes maximum par personne** ;
4. Le serveur amène le pain et l'eau à table. Ici, nous insérons le temps de préparation des entrées en fonction de la recette. **IMPORTANT : Tous les plats d'une même table doivent arriver au même moment (entrées, plats principaux et desserts) ;**
5. Le serveur amène les entrées, puis **15 minutes** se passent le temps que les clients mangent leurs entrées ;
6. Le serveur amène les plats principaux, puis **25 minutes** se passent le temps que les clients mangent leurs plats ;
7. Le serveur amène les desserts, puis **10 minutes** se passent le temps que les clients mangent leurs desserts ;
8. Une fois le dessert fini, le serveur peut débarrasser la table, en **30 secondes maximales par client**, puis il redresse la table pour le nombre maximale de clients sur la table, soit **45 secondes maximales par places assises** ;
9. Une fois au comptoir, les clients ont à payer l'addition, ce qui prend en moyenne **20 secondes par clients**.

A préciser que :

- Une table peut être composé de clients de différents types (selon le temps qu'ils ont pour manger, leurs goûts, choix de menu) ;
- Les clients peuvent solliciter les serveurs pour de multiples choses (carafe d'eau, corbeille de pain ou encore bouteille de vin) ;
- Les clients ont le droit de commander en deux temps, ou alors de commander seulement entrée/plat ou plat/dessert ;

- Les serveurs ne peuvent transporter que 5 couverts en simultanée ;
- Les serveurs emmènent les couverts au comptoir des plats sales pour être lavés. Cet espace dispose d'une capacité de 50 assiettes, 50 couverts et 50 verres.

3.3. Séquencement du service en cuisine

Lors de la réception d'une commande :

1. Le chef de cuisine a pour but d'ordonner les commandes pour minimiser les temps d'attente des clients, regrouper les commandes d'un même type entre les tables ;
2. Les cuisiniers réalisent alors les recettes en fonction des commandes. **IMPORTANT : Les cuisiniers sont en attente s'ils ne disposent pas des ustensiles nécessaires à la préparation ;**
3. Les cuisiniers, une fois la préparation terminée, permettent au commis d'envoyer leurs plats.

Petites précisions :

- Les cuisiniers peuvent préparer deux fois la même recette dans la même poêle pour gagner du temps, et utiliser la même cuillère tout autant ;
- Lorsque le cuisinier n'utilise plus un outil, il doit être libéré et mis à côté de l'évier pour que le plongeur le lave ;
- Le chef de cuisine est en mesure d'annuler les plats si le stock est épuisé ou qu'un ingrédient est limitant ;
- Les cuisiniers ne s'occupent que de la préparation des ingrédients conditionnés : c'est-à-dire que c'est le commis qui épluchera les légumes ou ira chercher les ingrédients dans la zone de stockage ;
- Le comptoir d'attente des préparations ne peut accueillir que 15 préparations au maximum.

4. REFERENCES

Julio Santilario, M. K.-L. (2018, 11). PROJET PROGRAMMATION SYSTEME. « Master Chef Info », p. 15.

