Ombre Afrique d'Abéché - Système de Gestion de Restaurant

Bienvenue dans le dépôt officiel du projet **Ombre_Afrique_Abeche_Restaurant**, une solution complète de gestion pour un restaurant traditionnel basé à Abéché, Tchad. Ce projet s'appuie sur une base de données relationnelle MariaDB et propose une structure claire pour gérer les **employés**, **commandes**, **factures**, **plats**, **stocks**, et **réservations**.







Objectif du projet

Ce projet vise à :

- Digitaliser les processus internes du restaurant (prise de commande, gestion des stocks, facturation)
- Suivre les performances (ventes, paiements, réservations)
- Améliorer la gestion des employés et des fournisseurs
- Proposer une base solide pour des extensions futures (application mobile, dashboard admin, etc.)

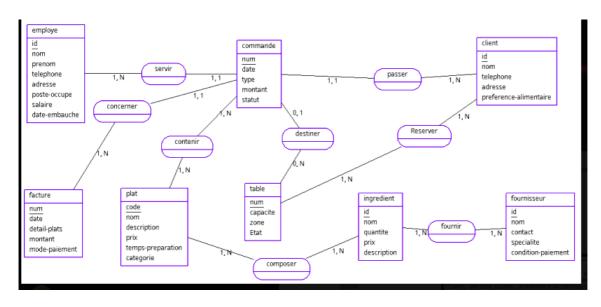
Modélisation de la base de données

1.Dicitionnaire de données

id	id_employe	BIGINT	0 ✓ employe
nom	nom_employe	BIGINT	0 v employe
prenom	prenom employe	BIGINT	0 v employe
telephone	telephone_employe	BIGINT	0 employe 0 employe
adresse	adresse_employe	BIGINT	0 v employe
poste-occupe	poste-occupe_employe	BIGINT	0 v employe
salaire	salaire_employe	BIGINT	0 v employe
date-embauche	date-embauche employe	BIGINT	0 employe
		BIGINT	0 commande
num	num_commande		
date	date_commande	BIGINT	0 commande
type	type_commande	BIGINT	0 commande
montant	montant_commande	BIGINT	0 commande
statut	statut_commande	BIGINT	0 commande
id	id_client	BIGINT	0 dient
nom	nom_client	BIGINT	0 v client
telephone	telephone_client	BIGINT	0 v client
adresse	adresse_client	BIGINT	0 v dient
preference-alimentaire	preference-alimentaire_client	BIGINT	0 v dient
num	num_facture	BIGINT	0 🗹 facture
date	date_facture	BIGINT	0 🗸 facture
detail-plats	detail-plats_facture	BIGINT	0 🗸 facture
montant	montant_facture	BIGINT	0 🗸 facture
mode-paiement	mode-paiement_facture	BIGINT	0 v facture
code	code_plat	BIGINT	0 ✓ plat
nom	nom_plat	BIGINT	0 v plat
description	description_plat	BIGINT	0
prix	prix_plat	BIGINT	0 V plat
temps-preparation	temps-preparation_plat	BIGINT	0 V plat
categorie	categorie_plat	BIGINT	0 v plat
num	num_table	BIGINT	0 v table
capacite	capacite table	BIGINT	0 v table
zone	zone table	BIGINT	0 V table

		BIGINT	ol		
description	description_ingredient	BIGINT	0	•	ingredient
prix	prix_ingredient	BIGINT	0	*	ingredient
quantite	quantite_ingredient	BIGINT	0	~	ingredient
nom	nom_ingredient	BIGINT	0	•	ingredient
id	id_ingredient	BIGINT	0	•	ingredient
condition-paiement	condition-paiement_fournisseur	BIGINT	0	•	fournisseur
specialite	specialite_fournisseur	BIGINT	0	•	fournisseur
contact	contact_fournisseur	BIGINT	0	•	fournisseur
nom	nom_fournisseur	BIGINT	0	•	fournisseur
id	id_fournisseur	BIGINT	0	•	fournisseur
Etat	Etat_table	BIGINT	0	•	table
zone	zone_table	BIGINT	0	~	table

2. [MCD - Modèle Conceptuel de Données



3. [] MLD - Modèle Logique de Données

```
# Modèle créé le : Mon Jul 07 10:10:46 WAT 2025
employe (<u>id employe</u>, nom employe, prenom employe, telephone_employe, adresse_employe, poste-occupe_employe, salaire_employe, date-embauc
commande (<u>num commande</u>, date_commande, type_commande, montant_commande, statut_commande, #id_employe, #id_client, #num_facture, #table_r
client (<u>id client</u>, nom_client, telephone_client, adresse_client, preference-alimentaire_client)
facture (<u>num facture</u>, date_facture, detail-plats_facture, montant_facture, mode-paiement_facture)
plat (<u>code_plat</u>, nom_plat, description_plat, prix_plat, temps-preparation_plat, categorie_plat)
table (<u>num table</u>, capacite_table, zone_table, Etat_table)
fournisseur (<u>id fournisseur</u>, nom_fournisseur, contact_fournisseur, specialite_fournisseur, condition-paiement_fournisseur)
ingredient (<u>id ingredient</u>, nom_ingredient, quantite_ingredient, prix_ingredient, description_ingredient)
contenir (<u>num commande</u>, <u>code_plat</u>)
Reserver (<u>id client, num table</u>)
fournir (<u>id fournisseur</u>, id ingredient)
composer (<u>code_plat</u>, id_ingredient)
```

4. MPD - Modèle Physique de Données (Script SQL)

Structure de la base de données (extraits)

Table	Description
employe	Infos RH (poste, salaire, embauche, téléphone)
plat	Plats proposés : nom, prix, catégorie, ingrédients
commande	Commandes clients (sur place, livraison, etc.)
facture	Paiement associé à chaque commande
ingredient	Stock des produits utilisés
fournisseur	Sources des produits alimentaires
reserver	Système de réservation (non encore utilisé)
Database changed MariaDB [ombr_afrique_dabeche]> show tables; +	

Données clés extraites

• Nombre total d'employés : 12

id_employe	nom_employe	prenom_employe	tel_employe	adresse_employe	post_employe	salaire_employe	date_embauche_employe
Videos ₁	Abakar	Mahamat	662345011	N'Djamena, Quartier Diguel Est	Serveur	150000.00	2021-02-15
2	Barka	Ali	662345012	Abéché, Rue de la Liberté	Chef cuisinier	350000.00	2019-06-10
il projeti ₃	Djouma	Fatima	662345013	Mongo, Avenue des Baobabs	Caissière	120000.00	2022-01-05
4	Mahamat	Issa	662345014	Moundou, Quartier Kabalaye	Livreur	130000.00	2023-03-20
examp5	Ngarmidja	Halima	662345015	Bongor, Secteur 4	Responsable de salle	180000.00	2020-11-01
6	Ousmane	Brahim	662345016	Sarh, Rue des Acacias	Assistant cuisinier	140000.00	2021-07-30
Captur7:	Saleh	Abdel	662345017	Ati, Quartier Bagari	Gestionnaire de stock	200000.00	2018-09-25
8	Youssouf	Moussa	662345018	Am Timan, Zone Nord	Réceptionniste	160000.00	2022-05-14
9	Zeinab	Halidou	662345019	Koumra, Centre-ville	Serveuse	150000.00	2023-01-18
10	Haroun	Nour	662345020	Faya, Quartier Est	Chef de cuisine	370000.00	2017-12-02
11	Lamia	Hassan	662345021	Pala, Rue Principale	Comptable	220000.00	2019-08-22
12	Moussa	Adam	662345022	N'Djamena, Quartier Chagoua	Directeur	500000.00	2016-04-12

• Total des factures analysées : 11

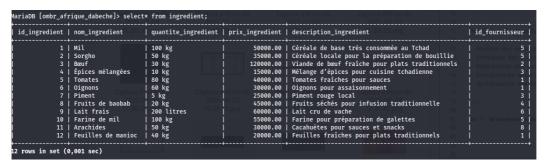
- Modes de paiement : espèces, carte bancaire, Mobile Money
- Commandes : sur place, à emporter, livraison

id_commande	date_heure_commande	type_commande	montant_com	nmande	status_commande	id_employe	nom_facture
34	 2025-05-01 12:30:00	Sur place	 250	00.00	Terminée	1	1
35	2025-05-01 13:15:00	À emporter	150	00.00	En cours	2	2
36	2025-05-02 19:45:00	Livraison	300	00.00	Terminée	3	3
37	2025-05-03 11:00:00	Sur place	220	00.00	Terminée	4	725-07-07 4 1
38	2025-05-03 14:20:00	À emporter	180	00.00	Annulée Annulée	5	11-4Zphg 5
39	2025-05-04 18:30:00	Livraison	270	00.00	En cours	6	6
40	2025-05-05 12:00:00	Sur place	350	00.00	Terminée	7	7
41	2025-05-05 20:15:00	Livraison	400	00.00	Terminée	8	8
42	2025-05-06 09:30:00	À emporter	150	00.00	Terminée	9	9
43	2025-05-06 21:00:00	Sur place	320	00.00	En cours	10	10
44	2025-05-07 13:45:00	Livraison	280	00.00	Terminée	11	11

• Plats disponibles : 12 (recettes locales et modernes)

ode_plat	nom_plat	description_plat	prix_plat	categorie_plat	temps_preparation_plat	liste_ingredient_plat
1	La Boule	Plat traditionnel à base de farine de mil, accompagné d'une sauce épicée.		Plat principal		Farine de mil, eau, sel, piment
2	Jarret de bœuf	Jarret de bœuf mijoté avec des épices locales et légumes.	3500.00	Plat principal	120	Jarret de bœuf, oignon, tomate, piment, épic
3		Salade fraîche composée de légumes locaux et d'arachides grillées.	1500.00	Entrée	20	Tomates, oignons, piment, arachides, huile
4.1	Djerna	Galettes de farine de sorgho accompagnées d'une sauce aux légumes.	1800.00	Plat principal		Farine de sorgho, eau, légumes, épices
5 j	Mouton braisé	Viande de mouton braisée aux épices avec accompagnement de riz.	4000.00	Plat principal	90	Mouton, épices, riz, huile
6	Sauce gombo	Sauce épaisse aux gombos et légumes, servie avec de la boule.	1700.00	Accompagnement		Gombos, tomate, oignon, piment, huile
7	Brochette de viande	Petites brochettes de viande marinée et grillée.	1200.00		30	Viande, épices, huile
8	Foufou	Pâte de manioc servie avec une sauce traditionnelle.	1900.00	Plat principal	60	Farine de manioc, eau, sel
9 1	Soupe de mil	Soupe chaude à base de mil, épices et légumes.	1300.00	Entrée	40	Mil, légunes, épices
10		Poisson fumé local servi avec légumes et riz.	3500.00	Plat principal	90	Poisson, légumes, riz, épices
11	Galette de mil	Galettes croustillantes faites à base de farine de mil.	1600.00	Snack	30	Farine de mil, huile, sel
12 İ	Tô de sorgho	Pâte épaisse de sorgho servie avec sauce tomate épicée.	1800.00	Plat principal	55	Farine de sorgho, tomate, piment, oignon

• Ingrédients suivis en stock : 12 types (mil, sorgho, viande, etc.)



Technologies utilisées

- MariaDB 10+
- SQL
- Modélisation UML (AnalyseSI)

Étapes d'installation

1. 🛘 Cloner le dépôt GitHub

git clone https://github.com/ton-utilisateur/Ombre_Afrique_Abeche_Restaurant.git cd Ombre_Afrique_Abeche_Restaurant

Créer la base de données dans MariaDB

2.Connecte-toi à MariaDB :

sudo mariadb -u root -p

3.Crée la base de données :

CREATE DATABASE ombr_afrique_dabeche CHARACTER SET utf8mb4 COLLATE utf8mb4_general_ci; EXIT;

Auteurs

- $\hfill \hfill
- $\label{local_composition} \begin{tabular}{ll} \hline \mathbb{L} & $Contact : $\underline{hisseindaoud6627@gmail.com}$ \\ \hline \end{tabular}$
- Projet réalisé dans le cadre d'une formation en Developpement Web et Mobil- Abéché, Tchad WenakLabs et SimplonAfrica

Licence

Ce projet est sous licence MIT. Vous pouvez le réutiliser et le modifier librement.

Remarques

Note: Le système est évolutif. Une version API REST (Express + Node.js) ou application de bureau (Electron) peut être développée à partir de ce modèle.