



UNIVERSITÉ
DE REIMS
CHAMPAGNE-ARDENNE



Management des projets digitaux

ANNEE : 2024-2025

Mathéo

Correction de l'algorithme et ajout de la nouvelle fonctionnalité ainsi que les tests unitaires.

Perle

Mise en forme du dépôt git, nettoyage et statistique descriptive des données

Ismael

Algorithme et construction du logigramme et la présentation (PowerPoint)

Dimitri

Réalisation du rendu et statistique descriptive

Contexte Générale

Nous sommes une jeune équipe de data scientists et d'analystes de données qui ont reçu une demande d'un client.

Besoins clients : Un restaurateur a fait appel à nos services pour concevoir un outil lui procurant un avantage concurrentiel en facilitant la suggestion de plats à ses clients suivant leurs préférences et leurs restrictions alimentaires.

Nos données proviennent du restaurateur lui-même qui nous partage ses informations sur ses plats et ingrédients.

Objectifs généraux effectués

Interface et algorithmique

- Le client peut avoir accès à la carte du restaurant et cela est personnalisé suivant son choix (repas ou gouter)
- Le client peut rentrer ses allergies et selon sa réponse les plats vont apparaître ou non

Analyse des données

- Explication des données
- Nettoyage des données et présentation des graphiques des allergènes



Evolution : 50%

PRESENTATION DE LA BASE DE DONNÉE

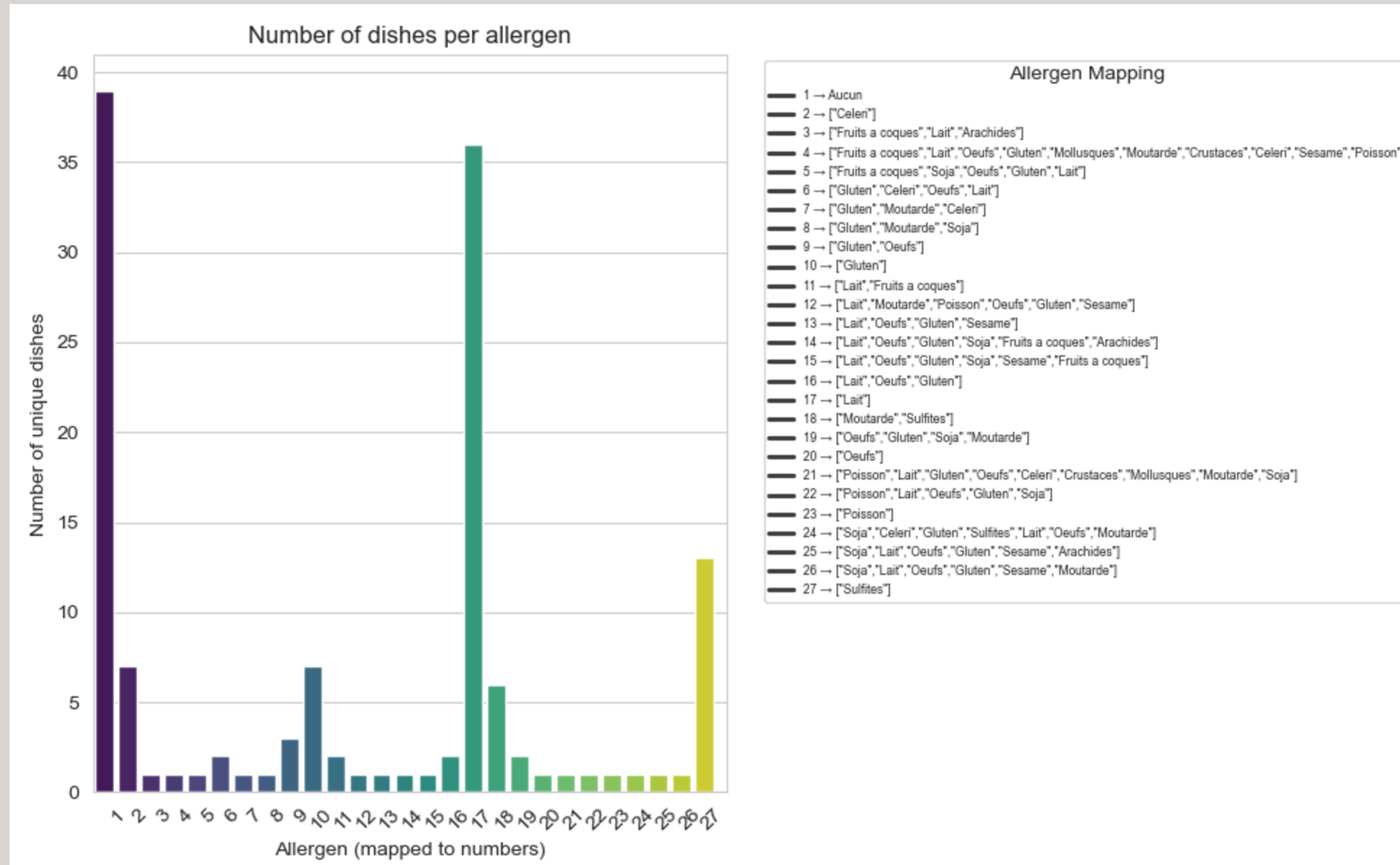
Dans le cadre de notre projet, nous avons récolté deux bases de données dédiées à la gestion des plats et menus d'un restaurant. Ces bases de données permettent de structurer, organiser et analyser les différentes offres culinaires afin d'optimiser la gestion et la sélection des menus.

Description des variables :

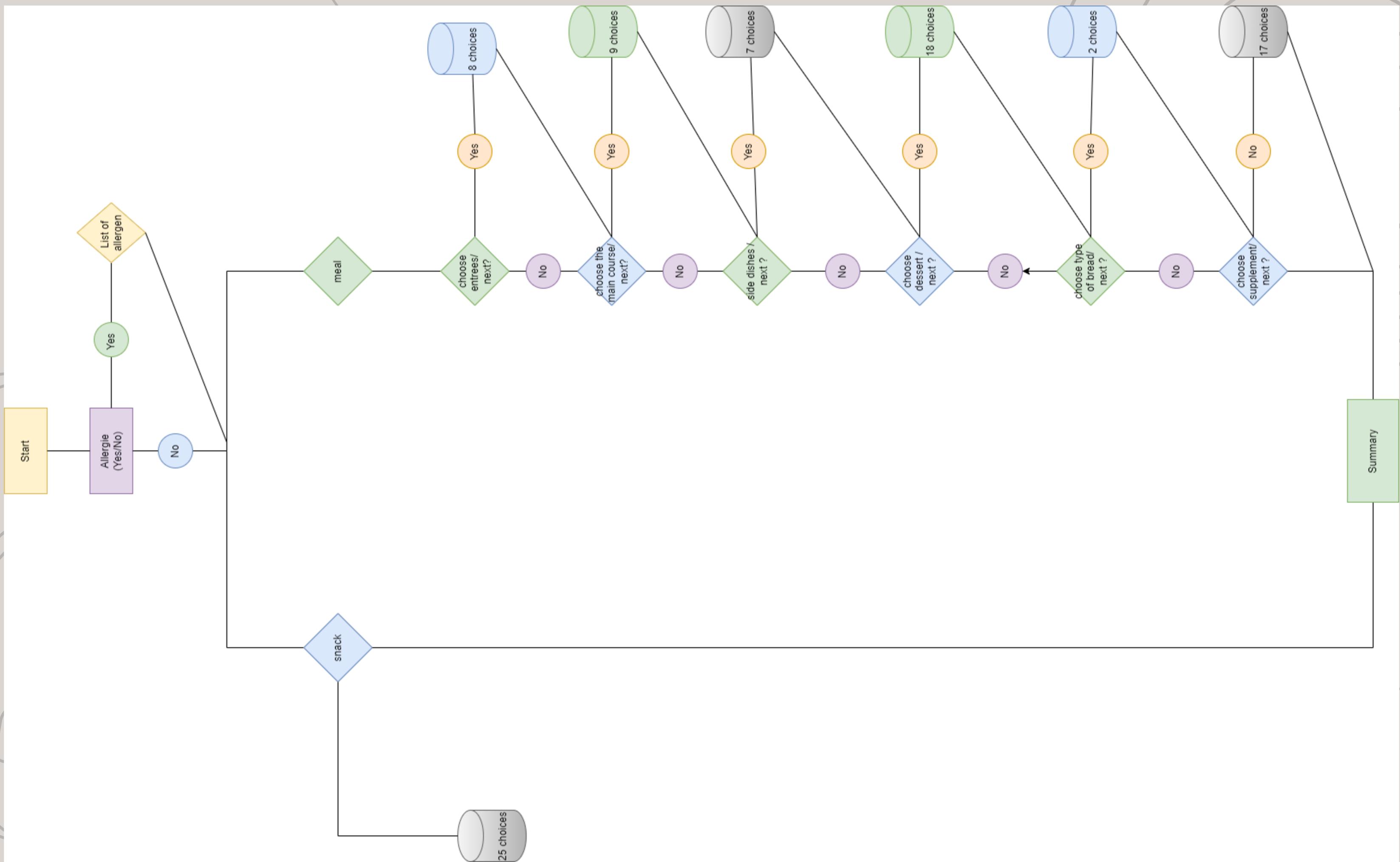
- Informations générales sur la collectivité et l'établissement (4 variables)
- Informations sur le restaurant (6 variables)
- Informations sur le menu et les plats (13 variables)
- Informations de publication et modification (3 variables)

Source
[Data.gouv .fr](https://data.gouv.fr)

Répartition des plats par allergen



Logigramme



Roadmap

INTERFACE CLIENT / RESTAURATEUR

13/02/2025

27/02/2025

13/03/2025

27/03/2025

INTERFACE ET ALGORITHME

Le client peut avoir accès à la carte du restaurant et cela est personnalisé suivant son choix (repas ou gouter)

DATA ANALYSE

Explication des données

Nettoyage des données et présentation des graphiques des allergènes

Possibilité pour le client d'avoir accès aux ingrédients des plats

Gestion des mauvais inputs et possibilité d'enlever des ingrédients

Analyse sur l'équilibre nutritionnel des plats

Analysé sur la répartition des labels alimentaires

Demo

Objectifs prochains : Sprint 3

Interface et Algorithme :

- Possibilité aux clients de voir les ingrédients qui constituent les plats

Analyse des données :

- Finalisation des analyses pour apporter plus d'informations (ex de l'analyse de l'équilibre nutritionnel des plats)
- Améliorer la visualisation des données : optimiser les graphiques pour une meilleure lisibilité
- Affiner l'analyse des allergènes et des plats : explorer les corrélations entre certains allergènes

**Thank
You**