



# Challenge 1 - Benvenuti a Casa Zanoni



Au sein du restaurant Le George, Le chef étoilé Simone Zanoni propose une carte d'inspiration italienne. Il a l'art de réinventer la cuisine traditionnelle méditerranéenne et de créer des plats ayant beaucoup de caractère.

Le chef Zanoni et Le George ont besoin aujourd'hui de votre aide pour gérer leurs réservations. Le restaurant a saisi quelques données de base au cours de ses quelques mois d'activité, mais ne sait pas du tout comment utiliser ces données.

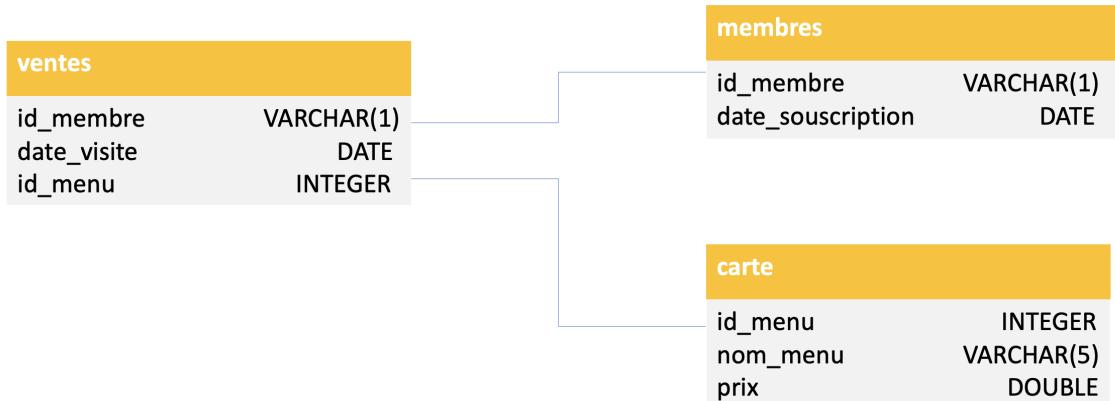
**Un premier tour de cuisine**

Le chef Zanoni veut utiliser les données pour répondre à quelques questions simples sur ses clients, en particulier sur leurs :

- Habitudes de visite
- Combien d'argent ils ont dépensé, et
- Quels sont les plats du menu qu'ils préfèrent.

Ce lien plus profond avec ses clients l'aidera à offrir une expérience meilleure et plus personnalisée à ses adeptes.

L'ensemble de données contient les 3 tableaux suivants. Vous pouvez vous référer au diagramme de relation ci-dessous pour comprendre la connexion.



Modèle Entité-Association

## La recette 🍴

### ventes

Aa	<code>id_membre</code>	<code>date_visite</code>	<code>id_menu</code>
A		2021-01-27	1
A		2021-02-07	2
A		2021-03-31	2

Aa	id_membre	date_visite	id_menu
A		2021-04-06	3
A		2021-04-15	2
B		2020-11-24	2
B		2021-02-11	1
B		2021-06-07	3
B		2021-08-14	3
B		2021-09-04	1
C		2021-02-02	2
C		2021-05-12	1
C		2021-06-16	2

## membres

Aa	id_membre	date_souscription
A		2021-02-08
B		2021-08-16

## carte

Aa	id_menu	nom_menu	prix
1		Menu Déjeuner	65
2		Menu Dégustation	125
3		Menu Végétarien	110

## A l'aide du chef

**Note :** vous pouvez utiliser **SQL** et **Power BI** pour répondre aux questions.

1. Quel est le montant total que chaque client a dépensé au restaurant ?
2. Combien de jours chaque client a-t-il visité le restaurant ?
3. Quel a été le premier menu commandé par chaque client ?

4. Quel est le menu le plus commandé sur la carte et combien de fois a-t-il été commandé par tous les clients ?
5. Quel menu a été le plus populaire pour chaque client ?
6. Quel menu a été commandé en premier par le client après qu'il soit devenu membre ?
7. Quel menu a été commandé juste avant que le client ne devienne membre ?
8. Quel est le total des menus et le montant dépensé pour chaque membre avant qu'il ne devienne membre ?
9. Si chaque 100 euros dépensés équivalent à 10 points et que les menus dégustation ont un multiplicateur de points de 2x, combien de points chaque client aurait-il ?