

# IHM

RETAIL Tanguy

26/01/2016

## Contents

<b>1</b>	<b>Enoncé</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>Restaurant</b>	<b>2</b>
2.1	Idées en vrac . . . . .	2
<b>3</b>	<b>Tâche-Utilisateur-Technologie</b>	<b>2</b>
3.1	Utilisateurs . . . . .	2
3.1.1	Client . . . . .	2
3.1.2	Serveur . . . . .	2
3.1.3	Cuisinier . . . . .	3
3.1.4	Trésorier, Manager . . . . .	3
3.2	Tâche . . . . .	3
3.2.1	Client . . . . .	3
3.2.2	Serveur . . . . .	3
3.2.3	Cuisinier . . . . .	4
3.2.4	Trésorier, Manager . . . . .	4

# **1 Enoncé**

## **Interface tactile pour un restaurant**

Un restaurant vous approche demandant de créer une interface numérique pour mettre à disposition des clients dans un restaurant pour prendre les commandes.

Vous allez faire une récolte de besoins et analyse des tâches.

Créer plusieurs prototypes basse-fidélités.

Construire un prototype haute-fidélité.

# **2 Restaurant**

## **2.1 Idées en vrac**

Restaurant chic, ou tout du moins design/branché, donc l'installation peut se justifier pour le design

une tablette/personne : possibilité de différencier les menus de chacun

- identification de chaque place sur chaque table

Un rangement amovible adapté à la tablette pour permettre de sortir/ranger la tablette au besoin

# **3 Tâche-Utilisateur-Technologie**

## **3.1 Utilisateurs**

### **3.1.1 Client**

Moyenne d'âge visée : 20 à 45ans

Connaissance de la technologie : hétérogène, aucune connaissance à beaucoup.

### **3.1.2 Serveur**

Connaissance de la technologie : a subi une formation avant.

### **3.1.3 Cuisinier**

Connaissance de la technologie : a subi une formation avant.

### **3.1.4 Trésorier, Manager**

Connaissance de la technologie : a subi une formation avant.

Profils

Quels attributs pertinents ?

## **3.2 Tâche**

**Quelles sont-elles ?**

### **3.2.1 Client**

- parcours de menu
  - gestion de panier (commande):
    - \* choix
    - \* modification
  - demande d'addition (avec choix de moyen de paiement)
  - appel d'un serveur pour toute autre demande:
    - \* aide à la commande
    - \* couverts
    - \* précisions sur les ingrédients
    - \* réclamations, ...
- Cagnotte commune ? Payent-ils ensemble ? Possible de mettre en réseau

### **3.2.2 Serveur**

- prise de commande avec identification de table
- validation de commande délivrée
- validation des commandes payées
- reception des notifications

### **3.2.3 Cuisinier**

- notification des commandes prêtes
- acceptation de commandes
- impossibilité d'assurer une commande

### **3.2.4 Trésorier, Manager**

- connaître les rentrées d'argent à chaque instant
- savoir quels plats sont commandés, en quelle quantité ?
- modification des cartes des menus.