|  |
| --- |
| **Oc Pizza**  **Application pour Oc Pizza**  Dossier de conception fonctionnelle  1 |
| **Potron Lucas**  {{Auteur}}  *{{Auteur\_Role}}*  analyste-programmeur |

A Faire :

* Remplacer manuellement les valeurs entre <>
* Les valeurs entre {{}} sont à renseigner dans les propriétés du document

Table des matières

1 -Versions 3

2 -Introduction 4

2.1 -Objet du document 4

2.2 -Références 4

2.3 -Besoin du client 4

2.3.1 -Contexte 4

2.3.2 -Enjeux et Objectifs 4

3 -Description générale de la solution 5

3.1 -Les principe de fonctionnement 5

3.2 -Les acteurs 5

3.3 -Les cas d’utilisation généraux 5

4 -Le domaine fonctionnel 6

4.1 -Référentiel 6

4.1.1 -Règles de gestion 6

4.2 -Package X 6

5 -Les workflows 7

5.1 -Le workflow XXX 7

6 -Application Web 8

6.1 -Les acteurs 8

6.2 -Les cas d’utilisation 8

6.3 -Les règles de gestion générales 8

6.4 -Le workflow XXX 8

7 -Composant XXX 9

8 -Glossaire 10

# Versions

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Auteur | Date | Description | Version |
| Lucas Potron | 25/08/2023 | Création du document | 1 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

# Introduction

## Objet du document

Le présent document constitue le dossier de conception fonctionnelle de l'application Oc Pizza.

Objectif du document…

Les éléments du présents dossiers découlent :

* de …
* ...

## Références

Pour de plus amples informations, se référer également aux éléments suivants :

1. **DCT - Xxx** : Dossier de conception technique de l'application
2. …

## Besoin du client

OC Pizza est un jeune groupe de pizzeria en plein essor et spécialisé dans les pizzas livrées ou à emporter. Il compte déjà 5 points de vente et prévoit d’en ouvrir au moins 3 de plus d’ici la fin de l’année. Un des responsable du groupe a pris contact avec vous afin de mettre en place un système informatique sur-mesures.

## Enjeux et Objectifs

* d’être plus efficace dans la gestion des commandes, de leur réception à leur livraison en passant par leur préparation ;
* de suivre en temps réel les commandes passées et en préparation ;
* de suivre en temps réel le stock d’ingrédients restants pour savoir quelles pizzas sont encore réalisables ;
* de proposer un site internet pour que les clients puissent :
* passer leurs commandes, en plus de la prise de commande par téléphone ou sur place,
* payer en ligne leur commande s’il le souhaite, sinon, ils paieront directement à la livraison
* modifier ou annuler leur commande tant que celle-ci n’a pas été préparée
* de proposer un aide mémoire aux pizzaiolos indiquant la recette de chaque pizza
* d’informer ou notifier les clients sur l’état de leur commande

# Description générale de la solution

## Les principes de fonctionnement

* **Système de Gestion des Commandes :** Mise en place d'un système centralisé de gestion des commandes permettant de suivre le flux de bout en bout. Cela inclut la réception des commandes par téléphone, sur place ou en ligne via le site internet. Chaque commande est enregistrée avec les détails du client, les pizzas commandées, les préférences spécifiques, et le mode de paiement.
* **Suivi en Temps Réel :** Intégration d'une interface de suivi en temps réel pour le personnel de la pizzeria. Cela leur permettra de visualiser les commandes en cours de préparation, celles en attente de livraison, ainsi que le statut de chaque commande. Le suivi en temps réel permet une gestion plus efficace du flux de travail.
* **Gestion de Stock d'Ingrédients :** Intégration d'un module de suivi des stocks d'ingrédients. Chaque fois qu'une pizza est préparée, les ingrédients utilisés sont déduits du stock en temps réel. Le système peut également générer des alertes lorsqu'un ingrédient atteint un seuil critique, ce qui permet aux responsables de prendre des mesures pour réapprovisionner en conséquence.
* **Plateforme de Commande en Ligne :** Développement d'un site internet convivial pour permettre aux clients de passer leurs commandes en ligne. Le site devrait présenter un catalogue de pizzas avec des descriptions détaillées, des images et des options de personnalisation. Les clients pourront ajouter des articles à leur panier, sélectionner leur mode de paiement (en ligne ou à la livraison) et finaliser leur commande.
* **Paiement en Ligne :** Intégration d'une passerelle de paiement sécurisée pour permettre aux clients de payer en ligne. Les données de paiement doivent être traitées de manière sécurisée et conformément aux normes de sécurité en vigueur.
* **Modification et Annulation des Commandes :** Offrir aux clients la possibilité de modifier ou d'annuler leur commande tant qu'elle n'a pas été préparée. Cela nécessite un mécanisme de gestion des modifications et des annulations, avec des notifications envoyées aux pizzaiolos et aux clients pour refléter les changements.
* **Aide-Mémoire pour les Pizzaiolos :** Fournir un système d'aide-mémoire pour les pizzaiolos, affichant les recettes et les procédures de préparation pour chaque pizza. Cela peut réduire les erreurs et garantir la cohérence dans la préparation des pizzas.
* **Notifications Client :** Mise en place d'un système de notifications automatisées pour tenir les clients informés de l'état de leur commande. Des notifications peuvent être envoyées lors de la confirmation de commande, de la préparation, de la livraison imminente, etc.
* **Intégration du Système :** Assurer une intégration transparente entre les différents modules du système. Les informations doivent circuler de manière fluide entre la plateforme de commande en ligne, le système de gestion des commandes, le suivi des stocks et les notifications.
* **Sécurité et Confidentialité :** Garantir la sécurité des données des clients, y compris les informations de paiement. Mettre en place des protocoles de sécurité pour éviter toute violation de données ou piratage.
* **Formation et Support :** Fournir une formation aux employés sur l'utilisation du système et assurer un support technique en cas de problèmes.

## Les acteurs

**Les acteurs internes:**

* Moi même en tant que qu’analyste-programmeur
* L’équipe de développeurs

**Les acteurs externes:**

* Les clients d’OC Pizza
* Le personnel de la Pizzeria
* Les responsables d’OC Pizza

## Les cas d’utilisation généraux

**Utilisateur Client :**

* Passer une commande en ligne
* Gérer la commande (modifier, annuler)
* Suivre l'état de la commande
* Payer la commande en ligne

**Utilisateur Pizzaiolo :**

* Préparer une commande de pizza
* Voir la recette d'une pizza
* Mettre à jour l'état de préparation

**Utilisateur Livreur :**

* Livrer une commande
* Mettre à jour le statut de livraison

# Le domaine fonctionnel

## Référentiel

* **Classe Commande :**

Cette classe représente une commande passée par un client. Elle contient des attributs tels que l'identifiant de commande, la date de commande, l'état (en préparation, en livraison, livrée, etc.), le mode de paiement, le montant total, le client associé et la liste des pizzas commandées.

* **Classe Pizza :**

Cette classe représente une pizza disponible au menu. Elle contient des attributs tels que l'identifiant de pizza, le nom de la pizza, la liste des ingrédients nécessaires pour la préparer et son prix.

* **Classe Ingrédient :**

Cette classe représente un ingrédient utilisé dans la préparation des pizzas. Elle contient des attributs tels que l'identifiant de l'ingrédient, le nom de l'ingrédient et la quantité disponible en stock.

* **Classe Client :**

Cette classe représente un client qui passe une commande. Elle contient des attributs tels que l'identifiant du client, le nom du client, son adresse, son numéro de téléphone et son adresse e-mail.

## Règles de gestion

* **Disponibilité des ingrédients :**
* Règle : Une pizza ne peut être préparée que si tous les ingrédients nécessaires sont disponibles en quantité suffisante.
* Action : Si un ingrédient manque ou est en quantité insuffisante, le système doit empêcher la préparation de la pizza concernée et notifier les pizzaiolos.
* **Modification des commandes en préparation :**
* Règle : Les clients peuvent modifier leur commande tant qu'elle n'a pas été préparée.
* Action : Le système doit permettre aux clients de modifier leur commande via le site internet ou par téléphone, mais une fois qu'une pizza est en cours de préparation, les modifications ne sont plus autorisées.
* **Temps de préparation estimé :**
* Règle : Les pizzaiolos doivent estimer le temps de préparation pour chaque commande.
* Action : Le système doit afficher un temps estimé pour la préparation de chaque pizza en cours de commande, basé sur les temps de préparation moyens des pizzas individuelles.
* **Statut de la commande et notifications :**
* Règle : Les clients doivent être informés de l'état de leur commande en temps réel.
* Action : Le système doit envoyer des notifications aux clients lorsqu'une commande est reçue, en préparation, en cours de livraison et livrée. Les clients peuvent également consulter le statut sur le site internet.
* **Gestion du stock d'ingrédients :**
* Règle : Les pizzaiolos doivent mettre à jour le stock d'ingrédients après chaque préparation.
* Action : Après avoir préparé une pizza, le système doit déduire automatiquement les quantités utilisées des ingrédients du stock. Si un ingrédient atteint un seuil bas, une alerte doit être générée.
* **Paiement en ligne sécurisé :**
* Règle : Les paiements en ligne doivent être sécurisés et conformes aux normes de sécurité en vigueur.
* Action : Le système doit utiliser des protocoles de chiffrement pour sécuriser les transactions en ligne et s'intégrer à des fournisseurs de paiement réputés.
* **Annulation de commande :**
* Règle : Les clients peuvent annuler leur commande tant qu'elle n'a pas été préparée.
* Action : Le système doit permettre aux clients d'annuler leur commande via le site internet ou par téléphone. En cas d'annulation, les ingrédients utilisés pour la préparation doivent être réintégrés dans le stock.
* **Validation d'adresse de livraison :**
* Règle : Les adresses de livraison doivent être valides et accessibles.
* Action : Le système doit vérifier si l'adresse de livraison fournie est valide et peut être desservie. En cas d'adresse invalide, le système doit alerter le client.

## Package X

# Les workflows

## Le workflow XXX

# Application Web

**Introduction :**

L'application web pour OC Pizza est conçue pour répondre aux besoins de la pizzeria en plein essor "OC Pizza". Cette application vise à améliorer l'efficacité de la gestion des commandes, de la préparation des pizzas, de la communication avec les clients et de la gestion des stocks d'ingrédients. Grâce à cette application, OC Pizza pourra offrir une expérience client plus fluide et efficace tout en optimisant ses opérations internes.

**Objectifs :**

L'application web pour OC Pizza poursuit les objectifs suivants :

* **Gestion des Commandes :** Simplifier le processus de prise de commandes en permettant aux clients de passer des commandes en ligne via le site internet. Permettre aux clients de modifier ou d'annuler leurs commandes tant qu'elles n'ont pas été préparées.
* **Suivi en Temps Réel :** Fournir une plateforme pour que le personnel de la pizzeria puisse suivre en temps réel l'état des commandes, de leur réception à leur livraison, ce qui permettra une gestion plus efficace du flux de travail.
* **Gestion des Stocks :** Mettre en place un suivi automatisé des stocks d'ingrédients. L'application alerte le personnel lorsque les niveaux de stock sont bas, ce qui permet une gestion proactive des approvisionnements.
* **Plateforme de Commande en Ligne :** Offrir aux clients la possibilité de passer des commandes via le site internet. Présenter un catalogue de pizzas, des options de personnalisation et de paiement en ligne sécurisé.
* **Communication avec les Clients :** Envoyer des notifications automatisées aux clients pour les informer de l'état de leurs commandes (confirmation, préparation, livraison). Améliorer l'expérience client grâce à une communication transparente.
* **Aide-Mémoire pour les Pizzaiolos :** Mettre à disposition des pizzaiolos un accès rapide aux recettes de chaque pizza, ce qui réduit les erreurs de préparation et assure la cohérence des saveurs.
* **Rapports et Données de Gestion :** Fournir des rapports détaillés sur les ventes, les stocks, les performances, etc., afin d'aider les responsables à prendre des décisions éclairées pour l'expansion et l'amélioration des opérations.

## Les cas d’utilisation

Diagramme UML de cas d’utilisation

### Package A

#### UC1 – Cas d’utilisation X

|  |  |
| --- | --- |
| Identifiant | UC1 – Xxxx |
| Description |  |
| Pré-conditions |  |
| Données en entrée |  |
| Scénario nominal | 1. … 2. ... |
| Résultat |  |
| Erreurs |  |

##### Scénario alternatif : Xxxxx

#### Cas d’utilisation Y

...

### Package B

...

## Les règles de gestion générales

## Le workflow XXX

# Application XXX

...

# Glossaire

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |

* **OC Pizza:** Groupe de pizzerias en pleine expansion, spécialisé dans les pizzas livrées ou à emporter.
* **Système de Gestion des Commandes:** Plateforme informatique permettant la réception, la préparation, la gestion et la livraison des commandes de pizzas.
* **Plateforme de Commande en Ligne:** Partie du système qui permet aux clients de passer des commandes via le site internet d'OC Pizza.
* **Pizzaiolo:** Employé responsable de la préparation des pizzas conformément aux recettes et aux normes de qualité.
* **Ingrédient:** Éléments nécessaires à la préparation des pizzas, gérés et suivis dans le système pour maintenir les stocks adéquats.
* **Client:** Individu ou entité passant des commandes auprès d'OC Pizza pour livraison ou à emporter.
* **Commande:** Demande d'achat spécifique faite par un client, comprenant les détails de la pizza, les informations du client et les préférences.
* **Livreur:** Employé responsable de la livraison des commandes aux clients à l'adresse spécifiée.
* **Notification:** Message automatisé envoyé aux clients pour les informer de l'état de leur commande.
* **Recette de Pizza:** Liste détaillée des ingrédients et des étapes de préparation pour chaque type de pizza.
* **Gestion des Stocks:** Processus de suivi et de gestion des niveaux d'ingrédients nécessaires à la préparation des pizzas.
* **État de Commande:** Phase actuelle d'une commande, par exemple, "En préparation", "En livraison", "Livrée".
* **Mode de Paiement:** Méthode utilisée par le client pour régler sa commande, comprenant les paiements en ligne et les paiements à la livraison.
* **Site Internet OC Pizza:** Plateforme en ligne où les clients peuvent passer des commandes, consulter le menu et accéder à des informations sur OC Pizza.
* **Expérience Client:** Interaction globale d'un client avec OC Pizza, incluant le processus de commande, la livraison, la communication et la qualité des produits.
* **Rapports de Gestion:** Données analytiques générées par le système pour aider les responsables à prendre des décisions éclairées.