

BD3 – TP3

A déposer sur Claco : fichier.loo.

L'épicerie ChezLouissette est une épicerie très connue à Bourg en Bresse. Après quelques années difficiles dues à la concurrence des grandes surfaces, l'épicerie veut se moderniser pour attirer de nouveaux clients. Son nouveau propriétaire, un fier burgien, a mis un budget conséquent dans ce projet et vous engage en stage pour lui permettre de disposer d'un système de gestion de produits entièrement informatisé.

Les produits concernés sont uniquement des denrées alimentaires. Ces denrées alimentaires appartiennent à des catégories : produits laitiers, fruits, boissons, surgelés... Chaque produit possède sa fiche descriptive correspondant à l'unité de vente ; on y trouve le poids, le volume et une description de l'unité de vente. Par exemple, les bouteilles de lait entier de la marque *La Vache de l'Ain* ont une fiche décrivant les caractéristiques d'une bouteille d'un litre. En dehors du volume et du poids, il a été impossible de définir des caractères communs à tous les produits; la description sera effectuée de manière concise dans un petit texte.

Les produits arrivent à l'épicerie par lots. Par exemple, on reçoit des bouteilles de lait de la marque *La Vache de l'Ain* (c'est un produit) toutes les semaines ; le camion contient de deux à trente palettes de bouteilles de lait (c'est un lot). Un lot ne contient qu'un seul type de produit. Donc, tous les produits d'un lot possèdent les mêmes caractéristiques : même emballage, même composition, même dates de consommation, ...

Lorsqu'un nouveau lot arrive à l'entrepôt de l'épicerie, on lui ouvre un nouveau dossier de lot. Ce dossier fait apparaître la date d'entrée, la date de sortie, la quantité stockée... La date de sortie correspond à la date de retrait pour cause de produit périmé ou pour cause de vente. Pour un produit dont on doit encore gérer le stockage, la date de sortie pourra être une date particulière : 31/12/2100.

Le stockage des produits alimentaires est réglementé par des cadres administratifs qui précisent les conditions de stockage : durées maximales, températures (minimales et maximales),.... Le cadre administratif définit aussi une liste de contrôles à effectuer : traçabilité (origine, etc...), présence d'O.G.M. , présence de colorants , contrôle des dates limites de consommation , etc.

Chaque produit doit avoir un cadre administratif qui régit son stockage mais un même cadre administratif peut s'appliquer à plusieurs produits. Chaque cadre administratif est identifié par un code numérique. Par exemple, le cadre administratif 123 régit le stockage des bouteilles de lait précise la température de stockage pour les palettes livrées aussi bien en janvier qu'en août.

Chaque lot, non encore déballé et donc présent dans l'entrepôt, fait l'objet d'un inventaire hebdomadaire. L'inventaire hebdomadaire d'un lot de produits est confié à la responsabilité d'un technicien de santé alimentaire envoyé par la ville et pour lequel on garde la référence et le nom et le prénom. Le technicien prélève un exemplaire dans le lot et effectue les mesures sur cet exemplaire.

Chaque semaine, on crée une fiche d'inventaire hebdomadaire pour chaque lot. Cette fiche d'inventaire est numérotée et on y indique l'année et le numéro de semaine.

Les contrôles à effectuer sont déterminés par le cadre administratif. Chaque contrôle donne lieu à un résultat ou à une vérification. Normalement tous les contrôles définis par le cadre administratif doivent être réalisés chaque semaine.

Proposer un E/A modélisant ces différentes informations.