Contexte

**1**

**2**

Cahier des charges



Votre société a pour mission d'informatiser la gestion d’un restaurant.

Ce restaurant se fournit chez des producteurs locaux : maraîcher, boulanger, patissier, vigneron, éleveur, fleuriste, poissonnier, coopérative locale….

Le restaurant emploi des salariés en CDI, des intérimaires et des CDD pour les périodes de vacances. Tous font l’objet d’une déclaration. Les salaires sont fonction de l’expérience, l’assiduité.

La carte est composée de menus et d’une carte classique : entrées, plats, desserts, boissons, apéritifs, café, digestifs. Pour les menus, on a le menu du jour (uniquement le midi) avec toutes les combinaisons entrées, plats, desserts. On trouve aussi le menu classique, le menu du terroir, le menu végétarien et le menu gastronomique. Il y aussi les menus de fêtes : Noël, Nouvel An, Fête des mères, 14 juillet, etc … La carte change 4 fois par an : à chaque nouvelle saison.

Le restaurant est ouvert midi et soir sauf dimanche soir, et le lundi toute la journée.

Pour fidéliser sa clientèle, le restaurant souhaite mettre en place une carte de fidélité avec les coordonnées de ses clients (en particulier le mail et numéro de mobile).

Les différentes tâches à prendre en compte sont :

* + - Lorsqu'un nouveau producteur est sollicité, il est enregistré. On enregistre au fur et à mesure les produits commandés (prix, quantité et conditionnement) et à quels plats ils contribuent (avec les quantités).
    - Dès qu'un changement est connu sur les informations concernant un producteur, la mise à jour de ces informations est réalisée.
    - A chaque début de saison, une nouvelle carte est concoctée avec les prix correspondants. Il en est de même pour les menus quotidiens.
    - Chaque client fidélisé est enregistré et reçoit une carte de fidélité. A chaque présence au restaurant, le montant de son addition est renseigné. Des paliers donnent droits à : apéritif offert, apéritif offert pour toute la table, menu du terroir offert, menu du terroir offert pour toute la table, menu gastronomique offert pour toute la table. La carte donne aussi une priorité de réservation pour les menus de fêtes.
    - Quinze jours avant une fête, le menu ainsi que le prix est décidé, et envoyé aux clients fidélisés. On stocke les réservations pour ces jours spéciaux. Jusqu'au jour même, le menu peut être modifié. Les désistements des réservations sont enregistrés dès que connu. Ils peuvent se désister jusqu’à la veille.
    - On enregistre toutes les commandes pour voir ce qui marche le mieux : plat, boisson, menu, etc …

regles

**2**

**2**

* Pour effectuer une réservation, le client doit fournir son mail et/ou son numéro de portable.
* Si un client annule une réservation, on lui envoie un mail de confirmation.
* Chaque soir, fin de semaine, fin de mois, fin d’année : on calcule le chiffre d’affaire et l’EBE.
* Chaque fin de mois, les feuilles de paye sont éditées.
* Les produits entrant dans la composition de la carte font l’objet d’un envoi aux producteurs afin de prévoir les prix de revient et de prévoir des commandes.
* Sur chaque commande reçue, une note et un commentaire permettent de décrire la pertinence et la qualité des produits des producteurs.

**CREDITS**

* ŒUVRE COLLECTIVE DE L’AFPA

sous le pilotage de la Direction de l’Ingénierie, de la Formation et de la Qualité (DIFQ)  
Centre d’ingénierie sectoriel tertiaire-services

* EQUIPE DE CONCEPTION

Elisabeth GODDAERT (Ingénieur de formation)

Eric MARTIN (Formateur)

Xx YY (Médiatiseur)

* DATE DE MISE A JOUR

13/05/2020

© AFPA 2019

Reproduction interdite

Article L 122-4 du code de la propriété intellectuelle

« Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l’auteur ou de ses ayants droits ou ayants cause est illicite. Il en est de même pour la traduction, l’adaptation ou la transformation, l’arrangement ou la reproduction par un art ou un procédé quelconque ».

**Agence nationale pour la Formation Professionnelle des Adultes**

3 rue Franklin – 93100 Montreuil

[www.afpa.fr](http://www.afpa.fr/)