

Florian Archambaud
Matthieu de Castelbajac
Sandor Genot
Rayan Zahem

Restauration

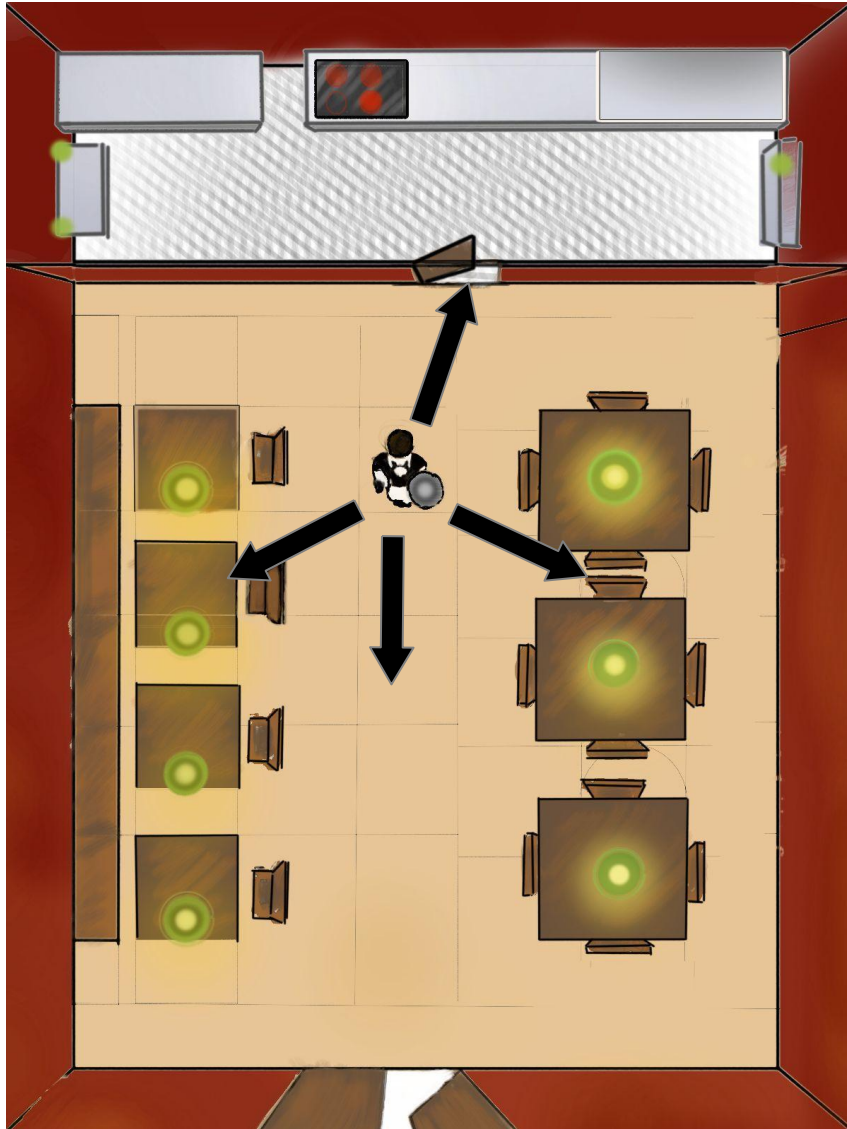
Optimisation et coordination des tâches



Présentation

- Modélisation du fonctionnement d'un restaurant
 - Système à paramètres multiples
 - Difficulté modulable
 - De nombreuses interactions et une variabilité conséquente

Modèle



- Deux paramètres :
- Les clients (Afflux + Plats)
- Le menu
- Trois entités:
- Les tables
- Les serveurs
- La cuisine
- Un resultat :
- Le temps d'attente moyen

(TAM)

Problématique et questionnements

- Dans quelle mesure le comportement du personnel influe-t-il sur le TAM?
- Existe-t-il un comportement du personnel qui permette d'obtenir un temps d'attente moyen minimal?
- Existe-t-il un nombre de serveurs optimal pour un restaurant donné?
- Comment déterminer un nombre critique de serveur au delà duquel le TAM ne diminue plus?
- De quelle façon le nombre de serveurs influe-t-il sur le TAM ?
(linéaire, exponentielle...)

Objectifs

- Faire varier différents paramètres
- Comparer les temps d'attente moyens obtenus
- Enfin: Optimiser le restaurant

Pour étoffer les observations:

Faire varier :

- la rapidité d'exécution des tâches
- la variété et le nombre des plats (temps de préparation)

Objectifs et ouverture

- Objectif final :
 - - Efficacité optimale d'un restaurant
 - (serveurs, cartes et cuisine)
- Pour aller plus loin :
 - - Satisfaction Client, optimisation des coûts et des stocks ...