

RAPPORT : CAHIER DES CHARGES

SMART RESTAURANT :

STIMULER VOTRE INTELLIGENCE

Groupe 2 : SMARTIES

Elaboré Par :

BERRICH FADWA
CHEIKH MAHMOUD
JAZIRI MOHAMED AZIZ
HANNACHI FEDI
NACIB MARIEM
NOOMEN AHMED EL MOEZ

Encadré Par :
Monsieur BRAHIM HAMZA

Table des matières

Introduction générale :	
Chapitre 1 : Présentation du projet	page4
Introduction	
1. Présentation de Internet des objets (IoT)	
2. Présentation de la thématique	
a. Description du projet	
b. Public et marché visés	
c. Applications concurrentes (Etude de l'existant)	
d. Originalité (Valeur ajoutée par rapport aux produits similaires existants)	
Conclusion	
Chapitre 2 : Analyse et Spécifications des besoins	page7
Introduction	
1. Identification des acteurs	
2. Répartition des rôles	
3. Spécification des besoins fonctionnels	
4. Spécifications des besoins non fonctionnels	
Conclusion	
Chapitre 3 : Réalisation	page10
Introduction	
1. Environnement de travail	
2. Charte graphique	
3. Modules (imprimes écrans)	
Conclusion générale et perspectives	
Références	

Introduction Générale :

Le maître d’ouvrage est la personne pour qui les travaux de construction sont réalisés.

Le maître d’ouvrage peut être un particulier faisant construire une maison pour l’habiter ou pour la louer, c'est-à-dire vous ! Ce peut être aussi une personne morale de droit privé (société civile ou commerciale, promoteur) ou public (Etat, collectivité territoriale) qui fait construire.

En tant que client et initiateur du projet de construction, le maître d’ouvrage est le donneur d’ordre.

C'est à lui de définir son projet et ses besoins, le budget et le calendrier à respecter. Le maître d’œuvre est là pour l’assister techniquement et le conseiller.

A la fin des travaux, c'est le maître d’ouvrage qui assure la réception des travaux. La réception des travaux est un acte très important puisque c'est à ce moment, qu'il va accepter ou non les travaux, avec ou sans réserve. De la date de réception des travaux, commencent les différents délais de garantie (garantie de parfait achèvement, garantie de bon fonctionnement et garantie décennale). Il peut se faire assister par le professionnel de son choix.

« L'innovation, c'est une situation qu'on choisit parce qu'on a une passion brûlante pour quelque chose.. »

Steve Jobs: Homme d'affaire, Informaticien, Inventeur

Chapitre 1 : Présentation du projet

Pendant ce deuxième semestre de la 2^{ème} année de notre formation au sein de l'école supérieure privée des ingénieurs de Tunis ESPRIT, nous sommes amenés à réaliser en groupe une application de monitoring des objets connectés pour contribuer au concept Smart Restaurant.

Dans cette application, nous sommes amenés à mettre en évidences nos compétences et nos connaissances en :

- ✓ Programmation orientée objet C++
- ✓ Introduction à la conception des systèmes informatique (ICSI)
- ✓ Bases de Données
- ✓ Electronique
- ✓ Multimédia

1. Présentation d'Internet des objets (IoT) :

Selon l'Union internationale des télécommunications, l'Internet des objets (IdO) est une « infrastructure mondiale pour la société de l'information, qui permet de

disposer des services évolués en interconnectant des objets (physiques ou virtuels) grâce aux technologies de l'information et de la communication interopérables existantes ou en évolution ». En réalité, la définition de ce qu'est l'Internet des objets n'est pas figée. Elle recoupe des dimensions d'ordres conceptuel et technique.

D'un point de vue conceptuel, l'Internet des objets caractérise des objets physiques connectés ayant leur propre identité numérique et capables de communiquer les uns avec les autres. Ce réseau crée en quelque sorte une passerelle entre le monde physique et le monde virtuel.

2. Présentation de la thématique

“Une des choses les plus difficiles est d'arriver à normaliser, standardiser les plats de façon à pouvoir offrir le même service à tous les clients, tous les jours. La perfection en cuisine consiste en des milliers de détails qui sont optimisés. Elle n'a rien à voir avec l'improvisation et l'inspiration.”

Ducasse Alain

Nous avons choisi alors de nous concentrer sur le domaine de la restauration, pour son importance dans la vie quotidienne des citoyens. L'industrie de la restauration a connu une progression fulgurante au cours des dernières années, influencée par les mêmes facteurs ayant affectés la majorité des industries : la technologie, la place croissante des femmes en milieu de travail et l'évolution des modes de vies.

a. Description du projet

Pour cette raison, Nous avons opté de focaliser nos efforts dans le développement d'une application Desktop de gestion d'un restaurant Intelligent, impliquant ainsi des objets connectés, dans les différents compartiments du restaurant, avec la mise en place de l'aspect smart dans tout service assuré par notre application.

b. Public et marché visés

Notre application est destinée aux amateurs de la technologie, aux investisseurs et aux leaders de l'avenir dans le secteur du commerce en retail.

Notamment, dans le marché local on vise commercialiser notre application auprès des grandes chaines des restaurant tel que :

- ✓ L'ardoise
- ✓ Chillies
- ✓ Plan B
- ✓ Bombay

Nous visons aussi tout types de restaurants et marchés de restaurations peu importe leurs catégories (les snacks, restaurants étoilés, cafétéria, ...)

Aussi on vise à présenter notre application aux petits restaurants de proximité en adaptant les fonctionnalités aux besoins du client.

c. Applications concurrentes étrangères :



TouchBistro Restaurant POS



Toast



POSist Restaurant POS



NCR Aloha POS



Restaurant365



Upserve

Figure 2 : Applications de gestion de stock et de ventes

d. Originalité :

Par rapport aux concurrents, Notre application a les avantages suivants :

- Passer la commande via l'application
- Automatisation d'une partie majeure de l'application grâce aux capteurs, facilitant ainsi la tâche des gestionnaires
- Mettre un Feedback des services, plats et hygiène pour subvenir à l'amélioration de la gestion des services, par conséquence booster la rentabilité et les chiffres d'affaires.
- Intégration des volets smart
- Paiement en ligne
- La multiplicité des objets connectés dans tous les aspects de gestion

Coût :

Notre application coûte 9800dt pour les frais d'acquisition de l'application, avec des contrats de maintenance annuelle à l'ordre de 6000dt.

Ces montants ont été bien étudiés pour couvrir les charges de l'installation, la mise en place et la personnalisation de l'application, tout en serrant la marge de gain pour jouer sur la compétitivité et enrichir notre portefeuille-clients.

Conclusion :

Nous avons conçu cette application pour mener la tâche de gestion à un niveau supérieur de facilité et d'efficacité, tout en se basant sur les hautes technologies, pour contribuer au développement dans le domaine de restauration, intervenir dans la révolution technologique et permettre aux citoyens de bénéficier des meilleurs services de haute technologie.

Chapitre 2 : Analyse et Spécifications des besoins

Introduction

Pour mieux raffiner notre application, on a commencé par une recherche. On vise une analyse du terrain d'application et la spécification des besoins des clients potentiels, plus précisément des futurs utilisateurs, dans le but d'optimiser notre projet.

1. Identification des acteurs :

Les utilisateurs de notre application seront les responsables de gestions du restaurant :

- ✓ **Responsable Personnel**
- ✓ **Responsable Menu**
- ✓ **Responsable Commandes**
- ✓ **Responsable Stock**
- ✓ **Responsable Fournisseur**
- ✓ **Responsable Caisse**

2. Répartition des rôles

Nom De l'étudiant	Gestion Affecter
Mariem Nacib	Gestion Stock
Mahmoud cheikh	Gestion Fournisseur
Med Aziz Jaziri	Gestion Menu
Fadwa Berrich	Gestion commandes
Fedi Hannachi	Gestion Personnels
Ahmed El Moez Noomen	Gestion Caisse

3. Spécification des besoins fonctionnels :

a- Authentification :

Pour maintenir la sécurité de manipulation de l'application, et la confidentialité des données de l'entreprise, nous avons mis en place une interface de connexion, permettant aux intervenants de s'authentifier et de gérer uniquement la fenêtre de navigation dont ils disposent les droits d'y accéder.

b- Arduino :

Chaque responsable de module dispose des pouvoirs pour gérer et manipuler des objets connectés, d'où l'innovation de notre application. Ainsi il a le choix de garder l'automatisation de gestion ou l'accès à la manipulation manuelle de ces objets-ci.

Les scénarios Arduino :

Scénario 1 : Alerte plat

INPUT: le chef clique sur un bouton dans la cuisine dans le cas qu'un plat est prêt

OUTPUT: le serveur reçoit une alerte sonore pour lui informer qu'un plat est prêt pour le servir

Scénario 2 : DéTECTEUR chaleur

INPUT: Lecture de températures et d'humidité

OUTPUT: réglages automatique de température

Scénario 3 : Appel Serveur:

INPUT: Un client clique sur un bouton situé sur sa table dans le cas d'appel d'un serveur

OUTPUT: le serveur reçoit une alerte + le numéro de la table appelante

c- Gestion Caisse :

La fonction du responsable caisse est de gérer les caisses et les administrer, il pourra ainsi ajouter, modifier, supprimer et afficher les factures des clients.

On trouve dans sa fiche fonction aussi la gestion des retours des clients dans l'attribution des notes sur le service, les plats, l'hygiène et prendre en considération les différentes remarques et avis des clients dans le but d'améliorer le service.

Ainsi il aura la possibilité d'effectuer des recherches avancées (selon l'identifiant des factures), trier les données (selon les dates) et imprimer la facture en fichier PDF.

Transaction	Hygiène
<u>Id_facture</u> Nom_client Num_telclient Adresse_client Date et heure Prix Nom_plat	<u>Id_Note</u> Nom_Client Note_client Remarque_Client #id_facture

d- Responsable menu :

La gestion des menus est consacrée et réservée au chef. C'est lui qui pourra gérer les plats, les organiser, ajouter, supprimer, modifier et afficher les différents plats qu'il propose. Chaque plat sera affecté au menu ainsi il pourra ajouter, modifier, supprimer et afficher les menus.

Il aura aussi la possibilité d'effectuer des recherches avancées, tri de données, et une pagination de menu selon le type de repas (entrées, plats principaux, desserts ...).

Plats	Menu
<u>Nom_Plat</u> Ingredients_Plat Specialité_Plat Prix_Plat	<u>ID_Menu</u> Date_Menu Nom_Menu Catégorie_Menu #Nom_Plats

e- Gestion Fournisseur :

La gestion des fournisseurs est réservée au gérant de l'inventaire du restaurant. Il gère une liste de fournisseurs, leurs contacts, des commandes et leur inventaire disponible. Il peut effectuer des recherches avancées et des tri de données, l'aident à trouver des produits, au prix le plus bas du marché.

Fournisseur	Commande	LiseCommandeStock
<u>ID_Fournisseur</u> Nom_Fournisseur Num_Fournisseur Email_Fournisseur	<u>ID_Commande</u> #ID_Fournisseur	#ID_Fournisseur #Nom_Produit Prix

f- Gestion Stock :

La fonction du responsable Stock est de gérer les stocks, administré les conditions du stockage, ajouter, supprimer, modifier et afficher les stocks du dépôt.
On trouve dans sa fiche fonction aussi la gestion des produits, ajouter, supprimer, modifier et afficher les produits du restaurant.

Ainsi il aura la possibilité d'effectuer des recherches avancées par catégorie, tri de données selon la date de péremption, consulter les statistiques et envoyer une alerte de fin de stock ou de date de péremption avec possibilité de suggestion de menus en fonction de la date de péremption des ingrédients.

Stock	Produit
<u>ID_Stock</u>	<u>ID_Produit</u>
Categorie_Stock	Nom_Produit
Temperature	Catégorie_Produit
Emplacement	
Date_stock	
Qté	
#Id_Produit	

g-Gestion des utilisateurs :

La gestion des utilisateurs est consacrée au gérant, il aura la possibilité d'ajouter, modifier, supprimer, et afficher le personnel. Il pourra aussi gérer leurs droits d'accès.

Ainsi, il pourra effectuer des recherches par rapport au nom et prénom du personnel, les trier selon l'ordre alphabétique, gérer la musique jouée dans le restaurant et le mailing dans le but confirmer et récupérer les mots de passe oubliés.

User	Droits D'accès
<u>ID_User</u>	<u>Code_Droit</u>
Nom_User	Libellé_Droit
Prenom_User	#ID_User
Email_User	
Mdp_User	
Role_User	

g- Gestion des Commandes :

La gestion des commandes est consacrée au serveur, il aura la possibilité d'ajouter, modifier, supprimer, et afficher les différentes commandes reçues. Il pourra aussi gérer les tables.

Ainsi il aura la possibilité d'effectuer des recherches sur les tables à partir de leurs numéros, trier les commandes selon leurs identifiants et de consulter les statistiques et envoyer un mail entre personnels.

Commandes	Tables
<u>ID_Commande</u> <u>#Num_table</u> Quantité Libellé	<u>Num_table</u> Nb Chaises Emplacement Occupation Débarrassage

4. Spécifications des besoins non fonctionnels :

L'application est facile à manipuler grâce au nombre réduit de fenêtres de navigation, et permet de gérer tout un restaurant en simples clics, afin de réduire les gaspillages de temps, d'effort, et des ressources matérielles.

Ainsi Koujinti est une application qui respecte la sécurité des données, et la confidentialité de l'accès, ergonomique, éco-friend et stimule l'intelligence humaine.

Chapitre 3 : Réalisation

Introduction

Les compétences techniques de chacun sont à prendre en compte mais une gestion de projet correcte est aussi capitale pour mener le projet à bien le plus efficacement possible.

1. Environnement de travail :

Pour mener ce projet, nous avons utilisé nos compétences en :

- ✓ Programmation orientée objet C++
- ✓ Introduction à la conception des systèmes informatique (ICSI)
- ✓ Bases de Données
- ✓ Electronique
- ✓ Multimédia: ADOBE ILLUSTRATOR/PHOTOSHOP

a) Environnement Logiciel :

Et pour ça on a eu recours aux ressources logicielles suivantes :

POO C++	IDE : QT creator 4	
	Framework graphique: QT 5	
ICSI	StarUML	
Base de données	Power AMC (Partie Modélisation)	
	ORACLE 10g	
Electronique	Arduino	
Forge	sourceforge / svn	

Figure 3:environnement logiciel de travail

b) Environnement Matériel :

Pour réaliser notre projet on a eu recours aux matériaux suivants :

- ✓ PC Microcontrôleur : Arduino Uno
- ✓ Capteur DHT11 (Température et humidité),
- ✓ Capteur de mouvements
- ✓ Système d'exploitation : Windows 10

a) Environnement Humain :

Durant ce semestre, notre équipe SMARTIES, a collaboré ensemble pour tirer le meilleur de chacun. La répartition des tâches et l'échange des idées différentes nous a permis d'accélérer dans notre travail, dans une ambiance agréable de complicité, diversité des missions, pleine de créativité et dynamique tout en gardant la bonne humeur, l'humour et l'amusement durant les réunions.

2. Charte graphique

Notre application respecte une seule et même charte graphique claire, moderne et simple.



Figure 4:code couleur

3. Modules :

Ci-dessous, vous trouvez présentation des modules de gestion de l'application :

Gestion Menu :

Kouinti	Staff	Menu	Stock	Commandes	Fournisseurs	Caisse								
Management Base	trie des plats	recherche des plats	Pagination du menu	ID 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14	NOM DU PLAT PLAT EXEMPLE PLAT EXEMPLE	spécialité EXEMPLE EXEMPLE EXEMPLE EXEMPLE EXEMPLE EXEMPLE EXEMPLE EXEMPLE EXEMPLE EXEMPLE EXEMPLE EXEMPLE EXEMPLE EXEMPLE	ingredients xxyyzz xxyyzz xxyyzz xxyyzz xxyyzz xxyyzz xxyyzz xxyyzz xxyyzz xxyyzz xxyyzz xxyyzz xxyyzz xxyyzz xxyyzz	PRIX 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40						
	Ajout	Update	Supprimer											
Plats:														
Nom Plat	<input type="text"/>													
Spécialité	<input type="text"/>													
Ingredients	<input type="text"/>													
Prix	<input type="text"/>													
<input type="button" value="Ajouter"/>														
Menu:														
Nom Menu:	<input type="text"/>													
Date Menu:	12/02/2020 <input type="button" value="Calendrier"/>													
Catégorie du plat:	<input type="text"/>													
<input type="button" value="Ajouter"/>														
Notifications : Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo														

Koujinti

Staff	Menu	Stock	Commandes	Fournisseurs	Caisse
Management Base	trie des plats	recherche des plats	pagination du menu		

xx/yy/zzzz

Menu Du Jour

Entrées	Suites	Plats principales	Desserts
Nos Entrées			
plat1			
plat2			
plat3			
plat4			
plat5			
plat6			

< Page 1 Page 2 Page 3 >

Notifications : Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo.

Koujinti

Staff	Menu	Stock	Commandes	Fournisseurs	Caisse
Management Base	trie des plats	recherche des plats	pagination du menu		

ID

rechercher Annuler

ID	NOM DU PLAT	spécialité	Ingredients	PRIX
1	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40
2	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40
3	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40
4	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40
5	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40
6	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40
7	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40
8	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40
9	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40
10	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40
11	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40
12	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40
13	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40
14	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40

Notifications : Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo.

Koujinti

Staff	Menu	Stock	Commandes	Fournisseurs	Caisse
Management Base	trie des plats	recherche des plats	Pagination du menu		

comment souhaitez-vous trier vos plats ?

Prix spécialité

ID	NOM DU PLAT	spécialité	Ingredients	PRIX
1	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40
2	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40
3	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40
4	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40
5	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40
6	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40
7	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40
8	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40
9	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40
10	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40
11	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40
12	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40
13	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40
14	PLAT	EXEMPLE	xxxxyz	40

Notifications : Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo.

Gestion Commande :

Kouinti		Menu		Stock		Commandes		Fournisseurs			Caisse				
Management Base		trie des commandes		recherche des tables		statistique et mailing		ID commande	Libellé	Quantité	Num tab	Nb chaises	Emplacement	Occupation	Débarassage
Ajout		Update		Supprimer											
Commandes:				Tables :											
ID Commande: <input type="text"/> Libellé : <input type="text"/> quantité: <input type="text"/>				Numéro table: <input type="text"/> Nombre de chaises: <input type="button" value="3"/> <input type="button" value="▲"/> <input type="button" value="▼"/> Emplacement : <input type="button" value="intérieur"/> <input type="button" value="en pleine air"/> Occupation: <input type="text"/> Débarassage: <input type="text"/>											
				<input type="button" value="Ajouter"/> <input type="button" value="Ajouter"/>											

Koujinti

Staff Menu Stock **Commandes** Fournisseurs Caisse

Management Base trier des commandes recherche des tables statistique et mailing

Statistique des tables % à l'occupation et disponibilité

Envoyer un E-mail

À

Objet

Entrer Votre message ici

Envoyer Annuler

Gestion Stock :

Koujinti

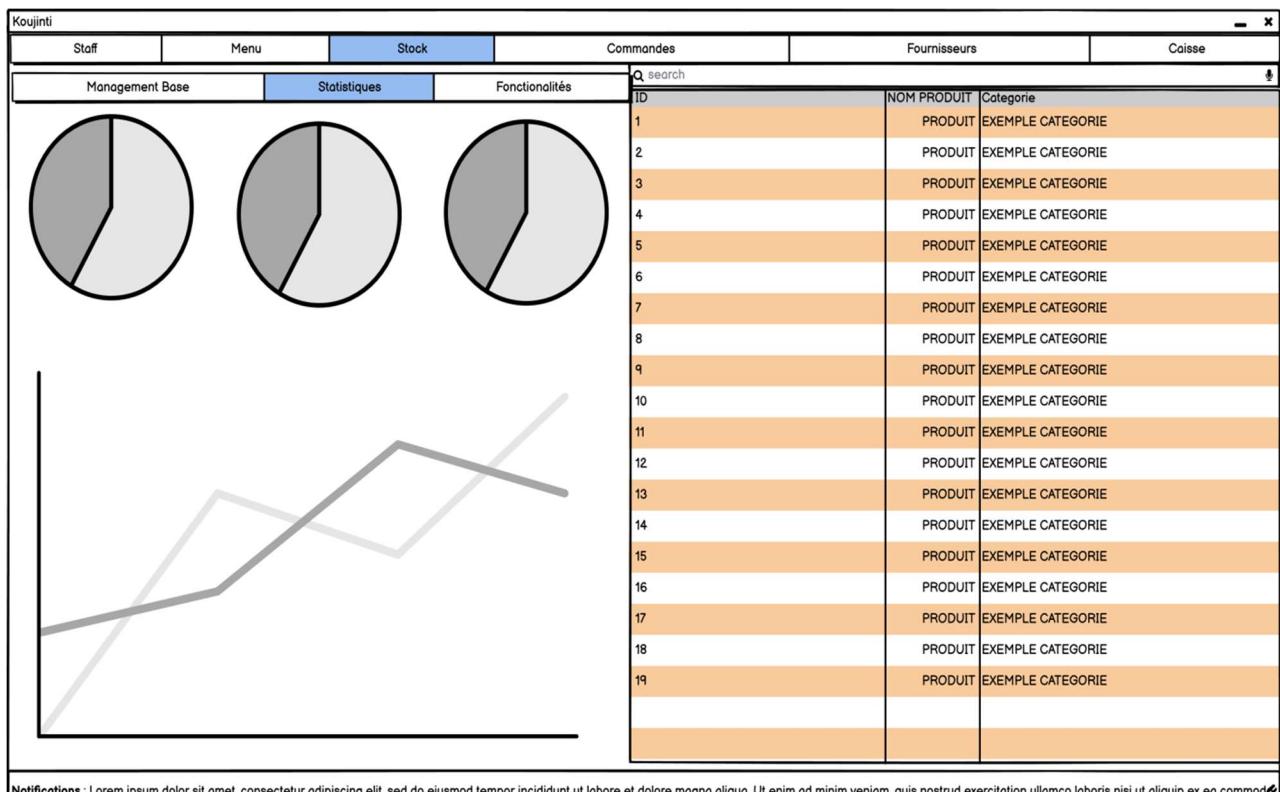
Staff	Menu	Stock	Commandes	Fournisseurs	Caisse																		
Management Base	Statistiques	Fonctionnalités	<input type="text"/> search																				
Ajout	Afficher	Update	Supprimer																				
Produit Stock <table border="1"> <tr><td>nom_prod</td><td><input type="text"/></td></tr> <tr><td>categorie_prod</td><td><input type="text"/></td></tr> <tr><td colspan="2">Ajouter Annuler</td></tr> <tr><td colspan="2">Catégorie <input type="text"/></td></tr> <tr><td colspan="2">temperature <input type="text"/></td></tr> <tr><td colspan="2">emplacement <input type="text"/></td></tr> <tr><td colspan="2">date_stock <input type="text"/></td></tr> <tr><td colspan="2">Qte <input type="text"/></td></tr> <tr><td colspan="2">Ajouter Annuler</td></tr> </table>						nom_prod	<input type="text"/>	categorie_prod	<input type="text"/>	Ajouter Annuler		Catégorie <input type="text"/>		temperature <input type="text"/>		emplacement <input type="text"/>		date_stock <input type="text"/>		Qte <input type="text"/>		Ajouter Annuler	
nom_prod	<input type="text"/>																						
categorie_prod	<input type="text"/>																						
Ajouter Annuler																							
Catégorie <input type="text"/>																							
temperature <input type="text"/>																							
emplacement <input type="text"/>																							
date_stock <input type="text"/>																							
Qte <input type="text"/>																							
Ajouter Annuler																							
ID	NOM PRODUIT	Categorie																					
1	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE																					
2	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE																					
3	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE																					
4	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE																					
5	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE																					
6	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE																					
7	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE																					
8	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE																					
9	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE																					
10	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE																					
11	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE																					
12	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE																					
13	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE																					
14	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE																					
15	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE																					
16	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE																					
17	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE																					
18	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE																					
19	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE																					

Notifications : Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo.

Koujinti

Staff	Menu	Stock	Commandes	Fournisseurs	Caisse						
Management Base	Statistiques	Fonctionnalités	<input type="text"/> search								
Envoyer un E-mail <table border="1"> <tr><td>À <input type="text"/></td></tr> <tr><td>Objet <input type="text"/></td></tr> <tr><td colspan="2">Entrer Votre message ici</td></tr> <tr><td colspan="2">Envoyer Annuler</td></tr> </table>						À <input type="text"/>	Objet <input type="text"/>	Entrer Votre message ici		Envoyer Annuler	
À <input type="text"/>											
Objet <input type="text"/>											
Entrer Votre message ici											
Envoyer Annuler											
ID	NOM PRODUIT	Categorie									
1	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE									
2	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE									
3	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE									
4	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE									
5	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE									
6	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE									
7	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE									
8	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE									
9	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE									
10	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE									
11	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE									
12	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE									
13	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE									
14	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE									
15	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE									
16	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE									
17	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE									
18	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE									
19	PRODUIT	EXEMPLE CATEGORIE									

Notifications : Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo.



Gestion Utilisateur :

Koujinti

Login

Login

Password

Creation de compte

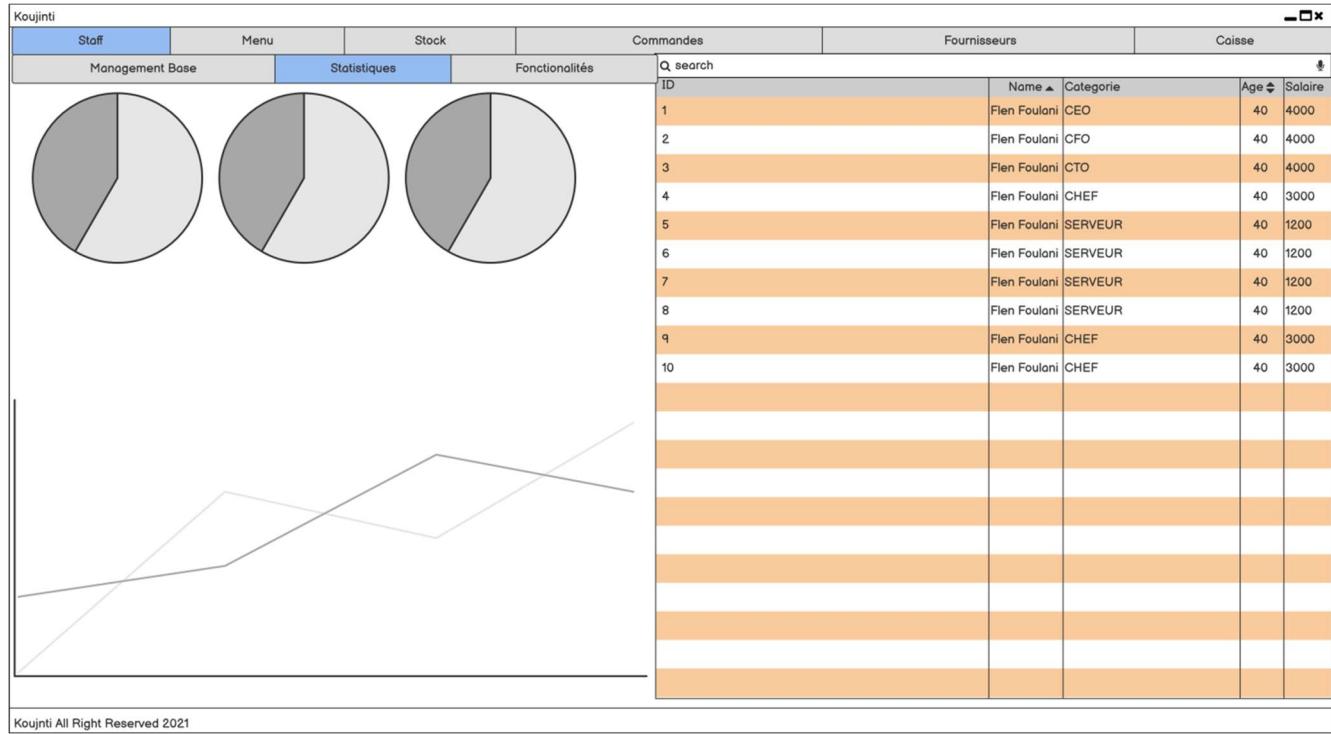
Login

Password

Mot de passe ADMIN

Role

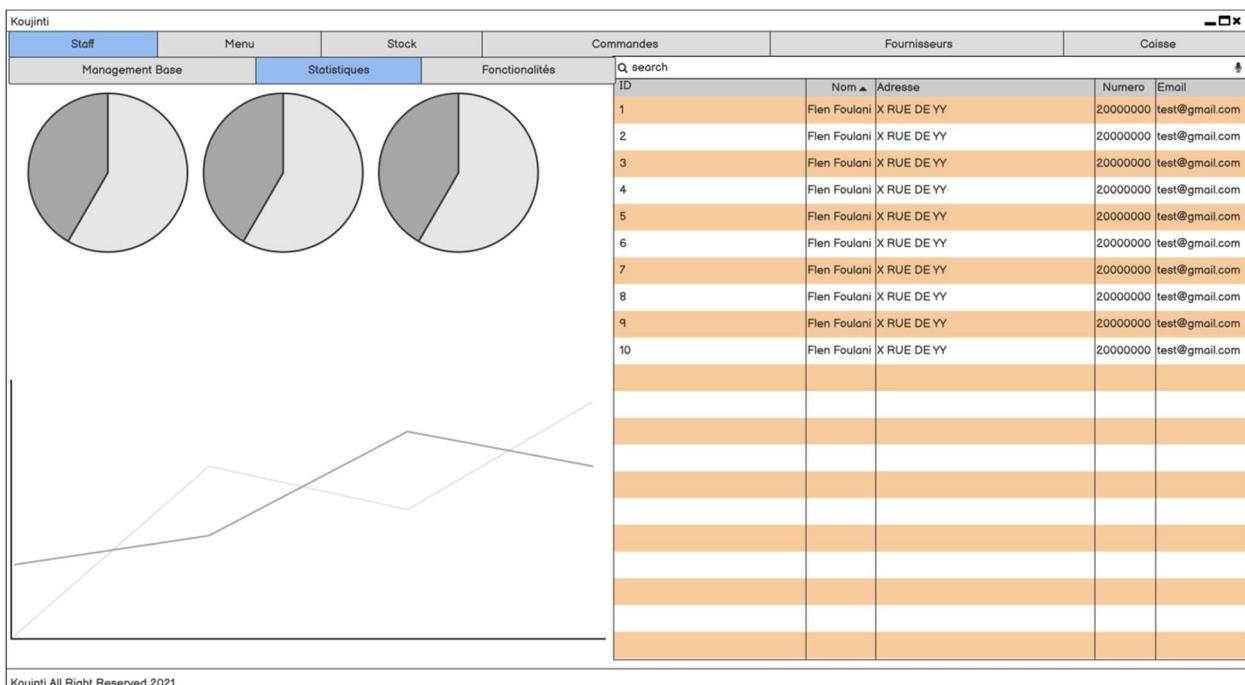
Koujinti All Right Reserved 2021



Gestion caisse :

Staff	Menu	Stock	Commandes	Fournisseurs	Caisse
Caisse		Facture		Evaluation	
Id Client	<hr/>		Facture		
Date D'Evaluation	<input type="text" value=" / "/>				
Evaluation					
	Happy	Normal	Sad		
Table N1	Total personnes : 4	Caissier : Flen	Imprimer Facture	Payment	Evaluation Service
Koujnti All Right Reserved 2021					

Gestion Fournisseur :



Conclusion générale et perspectives :

Notre but est de proposer à nos clients potentiels un logiciel leur permettant de bien gérer la totalité de leur restaurant dans une application simple et sobre. De plus, l'intégration de nouvelles techniques nous permettent de rester à la pointe technologique.