

Projet 2 : Le fournil alsacien

Contexte de travail : vous travaillez pour l'Entreprise de Services Numériques (E.S.N.) STESIO et votre supérieur hiérarchique vous demande de prendre en charge la demande de l'un de ses nouveaux clients : une boulangerie alsacienne.

Objectifs : La boulangerie « Le fournil alsacien » est une entreprise artisanale de trois salariés qui souhaite dans un premier temps présenter ses produits via son site web vitrine. Elle propose une variété de pains, de viennoiseries et de spécialités qui sont destinés à ses clients : particuliers et entreprises qui pourront à terme passer des commandes via le site vitrine en ayant créé un compte.

Seconde partie : Modélisation et conception de la base de données nommée « FOURNIL »

De manière à connaître les objectifs du client, votre supérieur hiérarchique, M. Barthe a contacté Mme Keller pour définir ses attentes pour ce projet. Celles-ci sont présentées à travers les annexes 2.1 et 2.2.

Compétences liées :

Compétence B1.1. Gérer le patrimoine informatique

Compétence B1.3. Développer la présence en ligne de l'organisation

Compétence B1.4. Travailler en mode projet

Compétence B1.5. Mettre à disposition des utilisateurs un service informatique

Compétence B2.1. Concevoir et développer une solution applicative

Compétence B2.3. Gérer les données

Compétence B3.3. Sécuriser les équipements et les usages des utilisateurs

Etapes à réaliser :

- a) Effectuez une démarche d'analyse de l'expression des besoins en répertoriant les données qui seront associées à la future base de données.
- b) Représentez (sur feuille) le graphe des dépendances fonctionnelles lié à ces données.
- c) Représentez le Modèle Conceptuel de Données associé à ce graphe avec l'outil de modélisation looping (sous moodle).
- d) Ecrivez le Modèle Relationnel associé.
- e) Rédigez le script sql de conception de la base de données « FOURNIL ».
- f) Complétez le script avec le contenu de l'annexe 2.2 et générez enregistrez ce script sql de sauvegarde.
- g) Testez ce script sur votre serveur de test sous Windows ou Ubuntu.
- h) En ayant au préalable sélectionné la base de données « FOURNIL », rédigez la commande SQL créant une vue permettant uniquement d'afficher les renseignements des produits de l'annexe 2.2.
- i) Comment peut-on accéder à cette vue ? Quelle est l'utilité de la vue ?
- j) Créez uniquement les comptes pour la base de données en vous basant sur l'annexe 2.3 (sans attribution des droits)
- k) Lors de la connexion avec l'un de ces comptes, que constatez-vous ? Pourquoi ?
- l) Créez un script PHP permettant de se connecter à la base de données avec la technique PDO
- m) Etablissez le lien avec la première partie du projet pour pouvoir afficher les produits au niveau du site web.

ANNEXES

Annexe 2.1. Extrait de l'interview réalisée par M. Barth auprès de Mme Keller qui sera amenée à gérer le site web de l'entreprise :

...

M. Barth : « Quelles informations souhaitez-vous faire figurer au sein de votre site web ? »

Mme Keller : « Nous souhaitons pouvoir obtenir à partir de chaque catégorie nos différents produits au sein du site vitrine. »

M. Barth : « Quelles sont les catégories concernées ? »

Mme Keller : « Pour l'instant nous en avons trois mais cela peut évoluer dans le temps. Il s'agit actuellement des pains, des viennoiseries et des spécialités. »

M. Barth : « Quelles données sont concernées par ces catégories ? »

Mme Keller : « Chaque catégorie sera identifiée sur nos documents internes par un code unique et comportera une dénomination mais également le nom de l'employé qui sera responsable des produits concernés. Chaque produit est associé à une catégorie et il comportera une référence permettant de l'identifier, une photo et d'autres éléments que je vous transmettrai dans un descriptif des premiers produits que nous souhaitons proposer à la vente pour une première version du site [Annexe 2.2]. Il est important de bien mettre en évidence qu'un produit que nous réalisons peut comporter plusieurs allergène(s). »

M. Barth : « Pouvez-vous nous préciser les choses ? »

Mme Keller : « Bien sûr, nous utilisons de nombreux ingrédients pour la conception de nos produits mais nous souhaitons avant tout communiquer les ingrédients allergènes qui peuvent être source(s) d'intolérance(s) ou d'allergie(s) pour les consommateurs. Cela peut principalement être le cas avec la présence de gluten, d'amandes ou d'autres fruits à coques. Nous souhaitons indiquer si l'allergène est lié au produit soit sous forme de traces possibles ou à travers une présence confirmée. Nous allons répertorier chaque allergène l'identifier par un numéro et indiquer sa dénomination dans la fiche descriptive du produit du site. »

M. Barth : « Avez-vous encore d'autres éléments à faire figurer ou à nous communiquer ? »

Mme Keller : « J'attends votre première version du site avec ces différents éléments, d'autres produits pourront encore être ajoutés par la suite. Je vous transmets les premiers produits que vous pourrez y faire figurer. »

...

Annexe 2.2 : Descriptif rapide des premiers produits liés à la première version du site

Remarque : Mme KELLER souhaite qu'ils apparaissent sous la forme d'un tableau (avec un cadre) au sein du site web.

Pains :

Photo Référence : P001

Désignation : Baguette traditionnelle

Prix : 1.30 €

Poids : 250gr.

Descriptif : Une baguette croustillante à la croûte dorée pour accompagner vos repas ou pour réaliser des sandwiches.

Allergènes : présence : gluten

traces possibles : /

Photo Référence : P002

Désignation : Pain de campagne

Prix : 3.80 €

Poids 400gr.

Descriptif : Un pain rustique au levain, avec une mie généreuse et un goût légèrement acidulé.

Allergène(s) : présence : gluten, levain

traces possibles : /

Photo Référence : P003

Désignation : Pain aux céréales

Prix : 4 €

Poids : 350gr.

Descriptif : pain moelleux aux graines de lin, tournesol et sésame, pour une texture légèrement croquante.

Allergène(s) : présence : gluten, lin, tournesol, sésame

traces possibles : /

Viennoiseries :

Photo Référence : V001

Désignation : Croissant pur beurre

Prix : 1.30 €

Poids : 50gr.

Descriptif : Un classique de la boulangerie, un croissant feuilleté, croustillant à l'extérieur, tendre et fondant à l'intérieur.

Allergènes : présence : gluten

traces possibles : /

Photo Référence : V002

Désignation : Pain au chocolat

Prix : 2.60 €

Poids : 50gr.

Descriptif : Une viennoiserie gourmande, avec une généreuse barre chocolatée enveloppée dans une pâte feuilletée. croustillante.

Allergènes : présence : gluten, chocolat

traces possibles : /

Photo Référence : V003

Désignation : Chausson aux pommes

Prix : 2.90 €

Poids : 90gr.

Descriptif : Un chausson croustillant garni de compote de pommes maison, saupoudré de sucre et de cannelle.

Allergènes : présence : gluten, pommes traces possibles : /

Spécialités :

Photo Référence : S001

Désignation : Fougasse aux olives

Prix : 2.00 €

Poids : 400gr

Descriptif : Une spécialité provençale, une focaccia moelleuse aux olives noires. Une portion.

Allergènes : présence : gluten, olives traces possibles : /

Photo Référence : S002

Désignation : Pain d'épices

Prix : 5.50 €

Poids : 500gr.

Descriptif : Un pain d'épices traditionnel, moelleux et parfumé, aux arômes de miel, de cannelle.

Allergènes : présence : gluten, miel, cannelle, épices traces possibles : /

Photo Référence : S003

Désignation : Galette frangipane

Prix : 18.00 €

Poids : 660gr.

Descriptif : Une galette pour 4 personnes à base de pâte d'amandes. Prix au kg.

Allergènes : présence : gluten, amandes traces possibles : fruits à coques.

Annexe 3.3 : Gestion des utilisateurs de la base de données « FOURNIL » :

Compte : Visiteur mdp initial : azerty67000\$

Compte : MmeKeller mdp initial : querty67000\$

Droit(s) pour l'utilisateur Visiteur sur cette base de données « FOURNIL » : lecture

Droit(s) pour l'utilisateur MmeKeller sur cette base de données « FOURNIL » : lecture, écrite, modification, suppression.