Cahier des charges - Lycée Pointet

Thème : "Plateforme de prise de commande en ligne"

La section hôtelière produit 4 jours sur 5 des plats pour ses clients. Or depuis le confinement il est impossible de servir des gens de l'extérieur. Nous mettons donc en place un système de VAE (ventes à emporter) pour les professeurs, élèves ou personnel du lycée.

Cela fonctionne si bien que nous comptons le garder par la suite.

Voici donc les besoins :

1/ Aspect General:

- Disponible 24/24 même de l'externe : hébergement sur le serveur du lycée avec accès par URL directe non publique. Le TIL s'en chargera.
- Prévoir (1) Une page d'accueil, qui proposera aussi les dates avec ventes à emporter,

clients

(2) Un formulaire de prise de commande, qui s'ouvre au choix d'une date, (3) Un interface de configuration général,

admin

(4) Un formulaire configuration des dates de ventes.

2/ L'Interface « utilisateur » :

- Page d'accueil : Mot de bienvenue configurable, et en dessous la liste des dates avec des ventes à emporter.
- Les clients choisissent la date de leur commande, soit en format liste, soit en format "petit calendrier".
 - Format liste : seules les dates configurées avec des VAE apparaitront
 - Format calendrier : les dates avec VAE s'affichent en couleur pour bien distinguer ou de la VAE est disponible

A vous de voir ce qui est réalisable. Dans les 2 cas, j'aurais trouvé intéressant au moment de cliquer sur une date, de voir au moins la liste des plats qui seront proposés ce jour-là, avant que le client ne décide de passer commande. Un aperçu avant de cliquer sur |Commander| si vous préférez.

Les dates passées s'enlèveront de la liste automatiquement (par exemple à j+3)

F3/ Formulaire de commande « utilisateur » :

En haut

- La date (format 'long' ex. « mercredi 20 janvier 2021 »),
- Le nom de la personne effectuant la commande (*champs obligatoire*).

Pour chaque plat en vente

| Nom du plat | Tarif unitaire | Nb "restant" | Nb désiré (boutons up/down?) | Total €

En dessous du choix de plats

- Le montant total € de la commande,
- Un champ txtbox pour indiquer l'heure de retrait,
- Une checkbox « J'amène mes propre contenants »,
- Un champ libre (txtbox multilignes) pour les commentaires du client car cela arrive souvent.

Bouton « Commander »

Lors de la validation de la commande : email automatique vers la boite MBN si la personne le demande (prévoir donc un txtbox à côté du bouton > si renseigné, alors envoyer la confirmation).

Activer le bouton Commander que si commande cours (que si montant total > 0 par exemple).

4/ Interface de configuration / accès admin :

Un onglet pour la configuration générale

- 1 champ (txtbox) pour le "message de bienvenue" de la page d'accueil,
- 1 champ (txtbox) pour des infos qui apparaitront automatiquement en bas de page des commandes (rappel des horaires, des modes de paiement etc...),

Un onglet pour la gestion des dates

- Possibilité de configurer une date précise, donc "ouvrir" une date à la vente (bouton « + »),
- Pour chaque date déjà existante, possibilité d'éditer / supprimer la date en question,
- Option d'activer / désactiver la "visibilité" d'une date dans la partie clients,
- Possibilité de sortir un rapport pour une date (export > excel ou pdf en format paysage).

Une fois dans la fenêtre de configuration d'une date choisie (après avoir ajouté / éditer une date)

- Possibilité d'ajouter un plat à la liste des plats en vente ce jour-là (bouton « + »),
- Possibilité de supprimer un plat entré (si erreur par exemple) (bouton « » par exemple à droite),
- Champs à compléter pour chaque plat ajoutés :
 Nom du plat | Tarif unitaire | Nb qui sera disponible à la vente |
- Champs supplémentaires | Commentaires | txtbox en bas, afin de permettre l'ajout d'infos diverses pour cette date

Il faut donc prévoir une liste de dates, et un formulaire de configuration qui s'ouvre lorsqu'on veut accéder au détail des ventes d'une date en particulier. Ce formulaire ressemblera un peu au formulaire de commande d'un client.