

L'Amphitryon



1. Présentation.

L'amphitryon est une chaîne de restaurants composée d'établissements situés dans les principales villes françaises.

L'amphitryon propose une cuisine traditionnelle de qualité, saupoudrée d'une légère touche de modernité.

L'entreprise tient à valoriser la richesse de notre terroir en travaillant exclusivement avec les producteurs et fournisseurs locaux les plus exigeants et respectueux de l'environnement.

La cave, quant à elle, présente de nombreuses références qui font la part belle aux vins des différentes régions viticoles françaises sans pour autant s'interdire de proposer quelques vins étrangers de qualité.

L'amphitryon souhaite disposer d'une application mobile afin de faciliter la gestion de salle, la prise de commandes et la facturation de ces commandes.

Cette application sera utilisée par chaque restaurant du groupe de manière indépendante. Le processus de centralisation des données comptables et financières ne sera pas pris en charge par cette application.

L'entreprise a contacté la société informatique de développement Stesio basée à Bordeaux, afin de construire une solution clé en main permettant de satisfaire ces besoins.

Vous êtes missionné au sein d'une équipe de trois développeurs chez Stesio pour participer à la conception et la réalisation de cette solution.

2. Cahier des charges fonctionnel.

Cette future application doit permettre :

✦ Au chef de salle :

- De créer, modifier, supprimer et afficher les tables du restaurant. Les tables sont numérotées et permettent d'accueillir un nombre variable de convives. Les tables de deux places sont les plus petites. Ces opérations sont réalisées deux fois par jour, une fois avant le service de midi et une fois avant le service du soir.
- D'affecter des tables aux différents serveurs. Ces affectations sont également réalisées avant chaque service
- De supprimer ou de modifier une affectation.
- De visualiser les tables et les affectations d'un service donné.

✦ Au chef cuisinier :

- De créer, modifier, supprimer et afficher les différents plats. Chaque plat est numéroté, porte un nom, est accompagné d'un descriptif.
- De proposer des plats pour un service donné. Le prix de vente d'un plat peut varier. Les plats sont classés en trois catégories (entrée, plat principal et dessert). Les plats proposés changent très fréquemment.
- De ne plus proposer un plat pour un service donné.
- Définir, modifier et afficher, pour chaque plat, les quantités disponibles pour chaque service.
- D'afficher la liste des plats avec les quantités disponibles et les quantités vendues pour une journée donnée et un service donné.

✦ Aux serveurs :

- De créer, modifier, supprimer et afficher une commande. Chaque commande est associée à une table et horodatée. Une commande est composée d'une liste de plats. Pour chaque plat le serveur peut indiquer des informations complémentaires (exemple : 1 steak saignant et deux à point).
- De modifier l'état de chaque plat (commandé, servi, desservi).
- D'enregistrer le règlement d'une commande (passage à l'état : réglée).

Les différents utilisateurs de l'application (serveurs, chef cuisinier, chef de salle) devront s'authentifier pour pouvoir accéder à l'application.

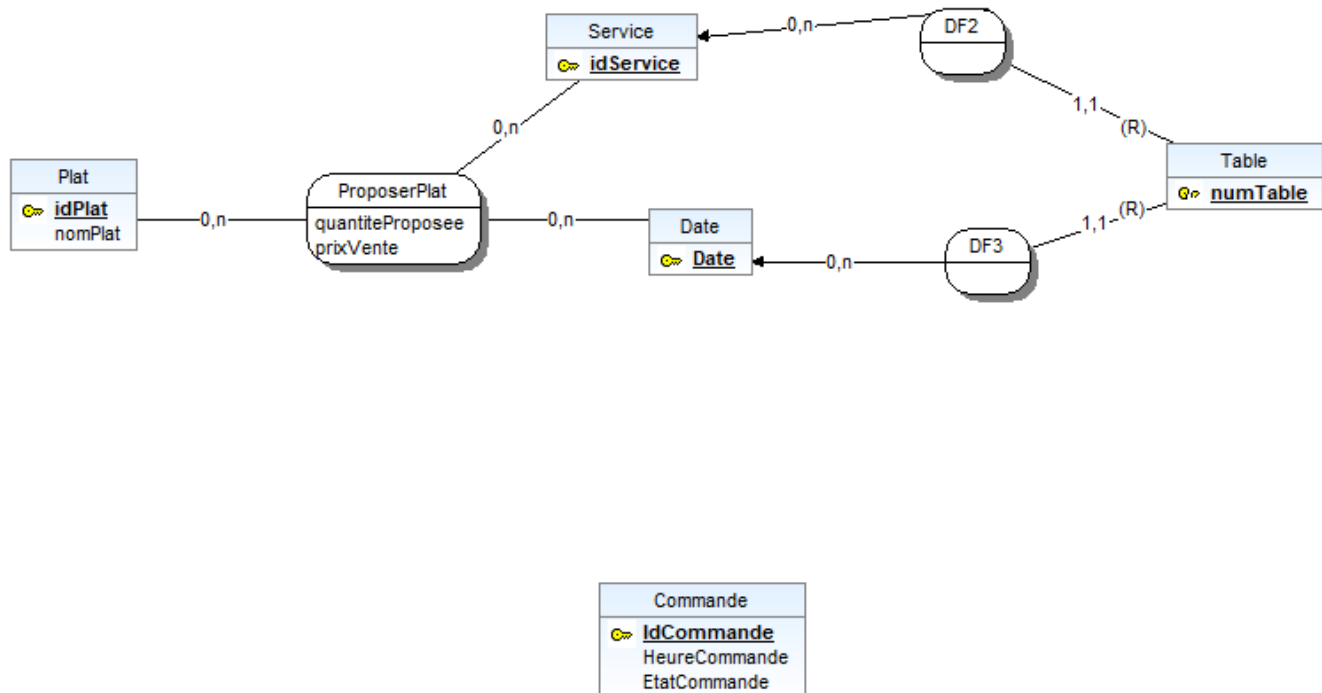
Chaque serveur ne pourra visualiser que les tables qui lui ont été affectées et les commandes qu'il a lui-même enregistrées.

La commande des boissons (vins, alcool divers, café, thé, etc.) ne sera pas gérée dans cette première version de l'application.

3. Cahier des charges technique.

Chaque établissement disposera d'un serveur spécifique sur lequel sera installé un serveur Apache et le SGBD MySql.

Vous disposez d'un MEA à compléter.



Les développements côté client seront réalisés avec le langage Java sous Android Studio.

Les développements côté serveur seront réalisés avec le langage PHP.

Les données échangées entre le client et le serveur adopteront le format Json.

4. Cahier des charges organisationnel.

Une équipe de trois personnes sera affectée à la réalisation de cette solution.

Chaque intervenant prendra en charge, de manière individuelle, le développement des fonctionnalités relatives à un type d'acteur (serveurs, chef de salle, chef cuisinier).

L'échéance de livraison est fixée au 03/05/2024 (en fin de séance), soit 6 séances de travail.