

TP 2 : Conception BDD méthode MERISE

	Auteur	ECF	Version	Date MAJ	
CRM	F.CHATELOT	Développer la persistance des données	1	21/10/2025	Page 1/4



Conception d'une base de données

Enoncé 3

Dans une entreprise on s'est limité au domaine "suivi des commandes de réapprovisionnement aux fournisseurs". On a constitué le dictionnaire des données :

- adresse du fournisseur
- 2. code du fournisseur
- 3. code du produit
- 4. conditions particulières de la commande
- 5. correspondant de la commande
- 6. date de commande
- 7. date de livraison prévue de la commande
- 8. libellé du produit
- 9. montant global de la commande
- 10. nom du fournisseur
- 11. numéro de la commande
- 12. numéro de téléphone du fournisseur
- 13. prix unitaire du produit fixé par le fournisseur
- 14. quantité produit commandée
- 15. quantité produit en stock,
- 16. prix unitaire de vente (HT) actuel du produit
- 17. prix unitaire de vente (HT) du produit appliqué à la commande

On élimine du dictionnaire les données groupées et les données calculées, puis à chaque donnée élémentaire, on attribue un nom :

	Auteur	ECF	Version	Date MAJ	
CRM	F.CHATELOT	Développer la persistance des données	1	21/10/2025	Page 2/4



Donnée	Nom
Rue du fournisseur	RueFour
Code du fournisseur	CodeFour
Code du produit	CodeProd
Code postal du fournisseur	CPFour
Ville du Fournisseur	VilleFour
Conditions particulières de la commande,	CondCom
	m
Correspondant de la commande,	CorrCom
	m
Date de commande,	DteComm
Date de livraison prévue de la commande,	DteLivrP
Libellé du produit,	LibProd
Nom du fournisseur,	NomFour
Numéro de la commande,	NumCom
	m
Numéro de téléphone du fournisseur,	TelFour
Prix unitaire du produit fixé par le fournisseur	PUFour
Quantité produit commandée,	QtéComm
Quantité produit en stock,	QtéStock
Prix unitaire de vente (HT) du produit.	PUVente
Prix unitaire de vente (HT) du produit appliqué à	PUVCom
la commande	m

On a mis en évidence les règles de gestion suivantes :

- Chaque produit est proposé par différents fournisseurs à un prix qu'ils ont établi et communiqué.
- Une commande est composée de 1 à plusieurs produit.
- Un produit n'est pas systématiquement commandé, mais n'est présent qu'une fois sur une commande.
- Un produit est proposé par au moins un fournisseur.
- Une commande concerne un seul fournisseur.

Détermination des dépendances fonctionnelles

<u>DÉPENDANCES FONDCTIONNELLES SIMPLE :</u>

DÉPENDANCES FONCTIONNELLES COMPOSÉES :

	Auteur	ECF	Version	Date MAJ	
CRM	F.CHATELOT	Développer la persistance des données	1	21/10/2025	Page 3/4



- A partir des dépendances fonctionnelles, déduisez les entités et les associations porteuses de propriétés.
- Présentez le schéma conceptuel complet :

Entités

Associations porteuses de propriétés Associations non porteuses de propriétés Cardinalités

Enoncé 4

Une personne désire modéliser le système d'information correspondant aux réceptions qu'elle organise (personnes, invités, menus ...). Ce système d'information doit lui permettre, entre autres chose, de pouvoir l'aider à organiser une réception en lui offrant la possibilité de construire sa liste d'invités, ainsi que le menu et les vins associés.

Une réception a lieu à une date donnée et y sont invitées des personnes dont on connaît le nom, le prénom, le sexe, leur âge et leur profession (l'identification d'une personne se fait par son nom et son prénom). Le repas servi lors d'une réception comprend un certain nombre de plats identifiés par leur nom ("poulet à la mexicaine" par exemple) et leur nature ("entrée froide", "dessert" par exemple). Pour pouvoir réussir un menu, il faut que les vins servis soient en accord avec les plats. On dispose donc pour chaque plat d'une liste de types de vins possibles caractérisés par leur région viticole ("bourgogne" par exemple) et un type ("rouge corsé", "blanc sec" par exemple).

Pour que la réception soit réussie, il faut éviter qu'une dispute vienne gâcher l'événement et pour ce faire, la connaissance des amitiés et inimitiés entre personnes est primordiale. Enfin, le dernier ingrédient d'une réception réussie est d'offrir au menu des plats que les invités apprécient et surtout d'éviter de leur servir des plats qu'ils n'aiment pas.

Présentez le schéma conceptuel complet :

Entités

Associations porteuses de propriétés Associations non porteuses de propriétés Cardinalités

	Auteur	ECF	Version	Date MAJ	
CRM	F.CHATELOT	Développer la persistance des données	1	21/10/2025	Page 4/4