

COMPTE-RENDU N°2

VENGEON Noé

S104 Création d'une base de données

2ème semaine : Phase de travail individuel

30/09 - 07/10

De quoi vais-je parler brièvement ?

- Suite de la réflexion sur le choix de l'entreprise.
- Informations récoltés pour le projet.

Introduction

Pour rappel, la semaine dernière j'avais décidé de choisir l'entreprise de mon père pour mon projet de création de base de données. Cette semaine j'ai donc pu lui poser les questions de bases qui me serviront pour mon projet. Cependant, il est plausible qu'il me manquent certaines informations ou bien même que certaines informations récoltées ne me serviront pas dans le cadre de ce projet. Je vais donc, dans ce compte-rendu n°2, noter les questions que lui ai posées ainsi que les réponses qui m'ont été apportées.

Q-1 Quel taille d'entreprise est-ce (petite, grande artisan...) ? Et quel type d'entreprise ?

L'entreprise est petite entreprise de restauration : une crêperie de 32 couverts à l'intérieur et en terrasse 15 couverts. Pour son statut juridique c'est une SARL qui comprend deux salariés : un cuisinier qui est également le gérant et une serveuse.

Q-2 Comment sont gérés les factures (informatiquement, manuellement, automatiquement, règles à respecter) ?

Les factures sont gérées manuellement. Les factures sont effectuées en doubles exemplaires : l'original pour le client et l'autre pour la comptabilité de l'entreprise. Les factures doivent faire apparaître la TVA, en respectant les différents taux de TVA : 10 % pour l'alimentation et 20 % pour les alcools.

Q-3 Comment sont gérés les stocks (réapprovisionnement, suivi des quantités...) ?

Les stocks sont gérés en fin de service : vérification visuelle des stocks de marchandises en vue du réapprovisionnement pour le service suivant. L'inscription se fait sur une liste pré remplie. Les marchandises achetées sont stockées selon leur nature dans un tour réfrigéré, ou dans l'office.

Q-4 Comment sont gérées les données des clients (papier, informatique...) ?

Dans un agenda sont notés : le jour et l'heure des réservations des clients ainsi que leurs coordonnées (nom et numéro de téléphone) et le nombre de couvert.

Q-5 Quelles sont les informations dont a besoin l'entreprise/association ? Qui les utilise ? Pour quels besoins ?

L'agenda est un outil essentiel permettant la gestion du nombre de client selon le nombre place dans l'établissement. Les bons de commande sont utilisés par la serveuse afin de transmettre à la cuisine les commandes des clients. Le cuisinier gère les stocks et établit une liste pour l'approvisionnement. Le gérant collecte les bons de commande clients afin d'établir une comptabilité.

Pour conclure ce compte-rendu, durant la semaine prochaine je prévois de commencer ma base de données avec les informations que j'ai pu récoltés. Je vais donc pouvoir mettre en pratique ce que j'ai appris lors de mes cours de base de données.