

# OC Pizza

## I - Étude de cas

### A - Qui est notre client ?

Nos client, Franck et Lola, sont des associés d'un jeune groupe de pizzeria «OC Pizza», spécialisé dans la vente de pizza livrées ou à emporter. Ils possèdent déjà 5 points de vente et prévoient d'en ouvrir au moins 3 de plus d'ici 6 mois.

### B - Que vend-il ?

Voici la liste des produits qu'il vend :

- ☐ Pizza : à base tomate, à base crème fraîche.
- ☐ Calzone : à base tomate, à base crème fraîche.
- ☐ Boisson : bière, soda, vin, eau.
- ☐ Dessert : Tiramisu, tarte, etc.

### C - Pourquoi nous contacte-t-il ?

Le système informatique actuel ne correspond plus aux besoins du groupe car il ne permet pas une gestion centralisée de toutes les pizzerias. De plus, il est très difficile pour les responsables de suivre ce qui se passe dans les points de ventes. Enfin, les livreurs ne peuvent pas indiquer « en live » que la livraison est effectuée

### D - Quels sont les besoins du client ?

- ☐ être plus efficace dans la gestion des commandes, de leur réception à leur livraison en passant par leur préparation.
- ☐ suivre en temps réel les commandes passées, en préparation et en livraison.
- ☐ suivre en temps réel le stock d'ingrédients restants pour savoir quelles pizzas peuvent encore être réalisées.
- ☐ proposer un site Internet pour que les clients puissent :
  - passer leurs commandes, en plus de la prise de commande par téléphone ou sur place.
  - payer en ligne leur commande s'ils le souhaitent – sinon, ils paieront directement à la livraison.
  - modifier ou annuler leur commande tant que celle-ci n'a pas été préparée.
- ☐ proposer un aide-mémoire aux pizzaiolos indiquant la recette de chaque pizza.

## I - Analyse du projet

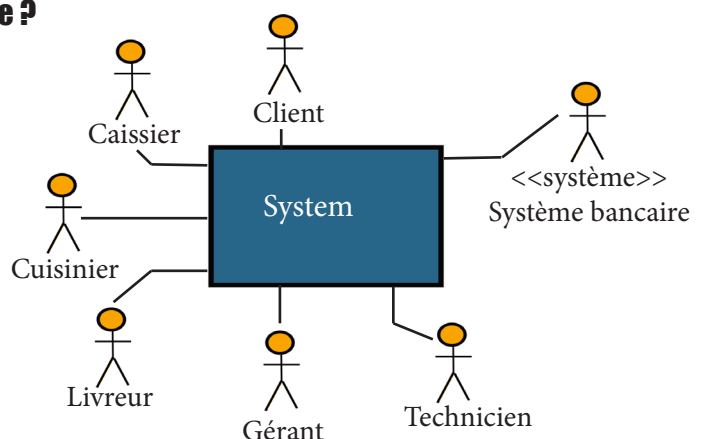
### A - Quels sont les acteurs agissant sur le logiciel/site ?

Acteurs Principaux :

- 1 - Le client
- 2 - Le caissier
- 3 - Le cuisinier
- 4 - Le livreur
- 5 - Le gérant
- 6 - Le technicien (développeur)

Acteur secondaire :

- 1 - le système bancaire

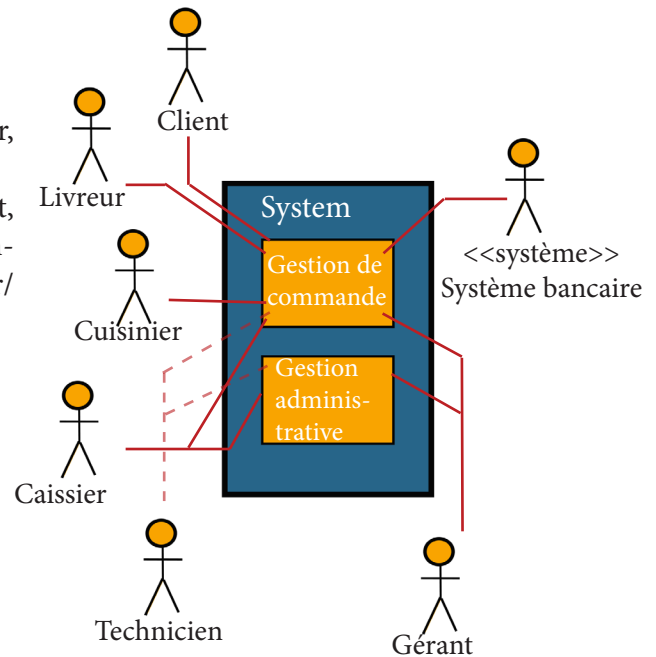


## B - Découpages en Package

Il y a deux grandes parties :

1 - La gestion de commande : qui contiendra le panier, l'état de la commande, la livraison.

2 - La gestion administrative : Ajouter un employé/client, mettre à jour le stock, ajouter/supprimer/modifier un consommable(ingrédient, boisson, pizza, dessert), ajouter/ supprimer/ modifier des informations.



## B - Impact mapping

Objectif Avoir un logiciel de gestion de pizzeria	Qui ? Client	Comment ? Par commande sur internet	Quoi ? réalisation d'un site internet gérant les commandes
		Comment ? Par commande téléphonique	Quoi ? ajout de données téléphonique pizza et client
		Comment ? Par commande sur place	Quoi ? interface graphique pour employé afin de gérer simplement et efficacement les commandes/ client
		Comment ? Prenant la commande du client téléphone et sur place	
	Qui ? caissier	Comment ? Gérant la caisse	Quoi ? insérer une gestion de paiement
		Comment ? mettant à jour les stocks	Quoi ? en rectifiant les quantités restant ( garder une trace des modification )
		Comment ? Ajouter des clients	Quoi ? créer une gestion de client
	Qui ? Cuisinier	Comment ? regardant la recette	Quoi ? affichant un carte recette ( ingrédient , méthode , temps cuisson )
		Comment ? mettant à jour les stocks	Quoi ? = caissier

Qui ? Livreur	Comment ? vérifiant les données clients/commandes	Quoi ? créer une carte client ( nom, prenom, adresse , commande associée)
	Comment ? mettant à jour l'état de la commande	Quoi ? ajouter une interface livreur pour gérer ses commandes
Qui ? Gérant	Comment ? ajouter/modifier recette/menu	Quoi ? création d'une interface gérant , avec une menu d'action dont ajouter modifier recette, menu
	Comment ? Gère la caisse	Quoi ? création d'un récupératif journalière / semaine / mois / années
	Comment ? mettant à jour les stocks	Quoi ? = cf caissier
	Comment ? Modifiant donnée principale ( heure d'ouverture, gérer employer, prix, information )	Quoi ? Gestion d'information, Planning, ouvrier

