	TON	3		
1	L'éq	uipe (du projet	3
	1.1	AIT N	MOHAMED Oussama – Product Owner	3
	1.2	AIT E	El-OUAHAB Marouane – Scrum Master	3
	1.3	EL-B	ENNA Khaled – Développeur Front-end	3
	1.4	EL-F	ATIMY Mehdi – Développeur Front-end	4
	SUR LE	PRO.	JET	5
2	Conf	texte	et Justification du Projet	5
	2.1	Pour	quoi ce projet a-t-il été initié ?	5
	2.1.3	1	Répondre aux besoins modernes des restaurants	5
	2.1.2	2	Améliorer l'efficacité opérationnelle	5
	2.1.3	3	Offrir une meilleure expérience utilisateur	5
	2.1.4	4	Centraliser la gestion	5
	2.1.5	5	Réduire les contraintes physiques et géographiques	6
	2.1.6	6	Se différencier dans un marché concurrentiel	6
	2.2 d'un re	2.2 Quels sont les besoins ou les problèmes identifiés dans le domaine de la gestio d'un restaurant ?		6
	2.2.2	1	Gestion inefficace des réservations	6
	2.2.2	2	Difficultés dans la gestion des commandes	6
	2.2.3	3	Problèmes liés à la gestion du menu	6
	2.2.4	4	Manque d'outils pour l'analyse et la planification	7
	2.2.5	5	Expérience client incomplète	7
	2.2.6	6	Gestion du personnel et des ressources	7
	2.2.7	7	Concurrence accrue dans le secteur	7
	2.2.8	8	Gestion des avis et des retours clients	8
	2.2.9	9	Accessibilité et disponibilité	8
	2.2.2	10	Adaptation aux nouvelles habitudes des consommateurs	8
	2.3	Obje	ectif général du projet	8
3	Tech	nnolo	gies Utilisées	9
	3.1	Liste	des langages et outils choisis	9
	3.1.2	1	PHP	9
	3.1.2	2	JavaScript	.0
3.1.3		3	Bootstrap	.0
	3.1.4	4	CSS	.0
	3.1.5	5	MySQL	.1
	3.2	Raiso	on du choix de ces technologies1	.1

3.2.1	PHP	11
3.2.2	JavaScript	12
3.2.3	Bootstrap	12
3.2.4	CSS	12
3.2.5	MySQL	12

INTRODUCTION

1 L'équipe du projet

La réussite de ce projet repose sur une équipe talentueuse et polyvalente, où chaque membre a joué un rôle clé dans la conception, le développement et la gestion du projet. Voici une présentation détaillée des membres de l'équipe, leurs compétences et leurs contributions spécifiques :

1.1 AIT MOHAMED Oussama – Product Owner

 Rôle: En tant que Product Owner, Oussama est responsable de définir et de prioriser les fonctionnalités du projet, en veillant à ce que chaque élément réponde aux besoins des utilisateurs finaux et aux objectifs du projet.

• Compétences :

- Maitrise du développement back-end (PHP, MySQL) pour assurer une gestion efficace des données et la logique métier.
- Expertise en développement front-end (JavaScript, CSS, Bootstrap) pour concevoir une interface utilisateur fluide et interactive.

• Responsabilités :

- Définition de la vision du produit et des priorités dans le backlog.
- Coordination avec l'équipe pour garantir que les objectifs du projet sont respectés.
- o Conception et développement de fonctionnalités critiques pour l'application.

1.2 AIT El-OUAHAB Marouane – Scrum Master

 Rôle: En tant que Scrum Master, Marouane veille à la bonne application des principes Agile, facilitant la collaboration entre les membres de l'équipe et supprimant les obstacles pour garantir une progression fluide du projet.

• Compétences :

- Solides compétences en back-end (PHP, gestion de bases de données) pour concevoir une infrastructure robuste.
- Compétences en front-end (JavaScript, CSS, Bootstrap) pour s'assurer que l'interface utilisateur est conforme aux attentes des utilisateurs.

• Responsabilités :

- o Organisation et animation des réunions de suivi (daily stand-ups, sprint reviews).
- Suivi des tâches assignées et gestion des délais pour chaque sprint.
- Contribution active au développement du front-end et du back-end, tout en apportant des solutions techniques en cas de blocages.

1.3 EL-BENNA Khaled – Développeur Front-end

- **Rôle :** Khaled est chargé de la conception et de l'implémentation des éléments visuels de l'application, assurant une expérience utilisateur intuitive et responsive.
- Compétences :

- Maitrise de JavaScript, CSS, et Bootstrap pour créer des interfaces modernes et dynamiques.
- Expertise en design responsive pour garantir une accessibilité optimale sur divers appareils (ordinateurs, tablettes, smartphones).

Responsabilités :

- Développement des interfaces utilisateur en respectant les maquettes et les bonnes pratiques UX/UI.
- Collaboration avec les développeurs back-end pour assurer une intégration fluide des fonctionnalités.
- Tests et ajustements pour améliorer la fluidité et l'esthétique des pages web.

1.4 EL-FATIMY Mehdi – Développeur Front-end

 Rôle: Mehdi est responsable du développement des interfaces utilisateur et de l'amélioration de l'expérience utilisateur à travers des solutions créatives et fonctionnelles.

• Compétences :

- Expertise en JavaScript, CSS, et Bootstrap pour développer des éléments interactifs et ergonomiques.
- Solide expérience dans l'optimisation des performances front-end pour garantir un chargement rapide des pages.

• Responsabilités :

- Participation au développement des éléments visuels et dynamiques de l'application.
- o Amélioration continue de l'interface pour répondre aux besoins des utilisateurs.
- Tests des fonctionnalités front-end et corrections des bogues pour assurer une expérience fluide.

SUR LE PROJET

2 Contexte et Justification du Projet

2.1 Pourquoi ce projet a-t-il été initié?

2.1.1 Répondre aux besoins modernes des restaurants

Avec l'évolution des habitudes des consommateurs, de plus en plus de clients préfèrent réserver des tables ou commander des plats en ligne. Ce projet vise à répondre à cette tendance en offrant une plateforme moderne et accessible.

2.1.2 Améliorer l'efficacité opérationnelle

Gérer manuellement les réservations, commandes, et menus peut être chronophage pour le personnel du restaurant. Automatiser ces tâches via une application permet de:

- Réduire les erreurs humaines.
- Libérer du temps pour se concentrer sur le service client.
- Assurer une meilleure gestion des ressources.
- Offrir une meilleure expérience utilisateur

2.1.3 Offrir une meilleure expérience utilisateur

Ce projet vise à améliorer l'expérience des clients en leur proposant :

- Une interface intuitive pour réserver des tables et passer des commandes.
- Des informations actualisées sur le menu, comme les plats disponibles et leurs prix.
- Un moyen rapide de confirmer leurs réservations ou commandes.

2.1.4 Centraliser la gestion

Avec une solution numérique, les administrateurs du restaurant peuvent :

- Gérer le menu de manière dynamique (ajouter, modifier ou supprimer des plats).
- Suivre les statistiques des commandes et réservations pour mieux comprendre les habitudes des clients.
- Mieux planifier les ressources du restaurant (exemple : ajuster les stocks en fonction des commandes passées).

2.1.5 Réduire les contraintes physiques et géographiques

En proposant une solution en ligne, le restaurant peut :

- Accueillir des clients à tout moment, même en dehors des horaires d'ouverture pour les réservations et commandes.
- Permettre aux clients de consulter le menu et réserver depuis n'importe quel endroit.

2.1.6 Se différencier dans un marché concurrentiel

Avec de nombreuses options disponibles pour les clients, avoir une plateforme numérique peut donner au restaurant un avantage concurrentiel en se positionnant comme une entreprise moderne et orientée client.

2.2 Quels sont les besoins ou les problèmes identifiés dans le domaine de la gestion d'un restaurant ?

2.2.1 Gestion inefficace des réservations

- **Problème :** Les réservations effectuées par téléphone ou manuellement peuvent entraîner des erreurs telles que des réservations en double, un manque de suivi ou une mauvaise organisation des tables.
- Besoins :
 - o Un système centralisé pour gérer les réservations en temps réel.
 - o Permettre aux clients de réserver leurs tables facilement en ligne.
 - Offrir une vue d'ensemble pour éviter les conflits de planification et optimiser l'utilisation de l'espace.

2.2.2 Difficultés dans la gestion des commandes

• **Problème :** Les commandes enregistrées manuellement peuvent conduire à des erreurs d'interprétation, des oublis ou des retards dans leur préparation.

• Besoins:

- Un système automatisé qui enregistre les commandes de manière claire et précise.
- Une communication efficace entre le personnel de salle et la cuisine.
- Une meilleure organisation pour prioriser les commandes et réduire les délais.

2.2.3 Problèmes liés à la gestion du menu

• **Problème :** Les menus imprimés peuvent rapidement devenir obsolètes si des plats ne sont plus disponibles ou si les prix changent.

• Besoins:

- Un menu numérique facile à mettre à jour.
- Un système pour signaler en temps réel les plats indisponibles.

• Une présentation claire et attrayante des plats avec des images, des descriptions et des prix.

2.2.4 Manque d'outils pour l'analyse et la planification

• **Problème :** Sans données structurées, il est difficile de suivre les performances du restaurant, d'identifier les plats les plus populaires ou de planifier les stocks efficacement.

• Besoins:

- Des outils pour analyser les statistiques, comme le nombre de commandes et de réservations.
- Des rapports automatisés pour suivre les ventes, les préférences des clients et les périodes de forte affluence.
- Une meilleure gestion des stocks pour éviter le gaspillage ou les ruptures.

2.2.5 Expérience client incomplète

• **Problème :** Les clients attendent des services modernes tels que la possibilité de consulter le menu en ligne, réserver une table ou commander un plat depuis chez eux.

• Besoins:

- Une interface conviviale pour les clients, accessible via un site web ou une application.
- Des fonctionnalités permettant de suivre leurs commandes ou de confirmer leurs réservations instantanément.
- Une plateforme qui favorise la transparence (avis, promotions, disponibilité des plats).

2.2.6 Gestion du personnel et des ressources

• **Problème :** La planification des tâches du personnel et la répartition des ressources peuvent être désorganisées, surtout lors des périodes de forte affluence.

• Besoins:

- Un système pour anticiper les périodes de forte demande et ajuster les effectifs.
- Une coordination fluide entre les équipes de cuisine et de service.
- Une gestion efficace des ressources pour éviter les surcharges ou sousutilisations.

2.2.7 Concurrence accrue dans le secteur

• **Problème :** Avec une multitude d'options disponibles pour les clients, il devient difficile de se démarquer dans un marché hautement compétitif.

• Besoins:

- Proposer un service rapide, moderne et adapté aux besoins actuels des clients.
- Mettre en avant les particularités du restaurant (offres spéciales, plats uniques, ambiance) à travers une plateforme numérique.
- Fidéliser les clients grâce à une expérience utilisateur personnalisée.

2.2.8 Gestion des avis et des retours clients

• **Problème :** Les retours clients ne sont pas toujours recueillis ou pris en compte de manière efficace, ce qui peut limiter l'amélioration des services.

• Besoins:

- Une fonctionnalité permettant aux clients de laisser leurs avis directement sur la plateforme.
- Une gestion centralisée des retours pour mieux répondre aux attentes des clients.
- Un suivi des évaluations pour identifier les points à améliorer.

2.2.9 Accessibilité et disponibilité

- **Problème :** Les clients souhaitent interagir avec le restaurant à tout moment, même en dehors des heures d'ouverture.
- Besoins:
 - o Une plateforme en ligne disponible 24/7 pour consulter le menu, passer des commandes ou réserver.
 - o Une solution qui élimine les contraintes horaires pour les clients.

2.2.10 Adaptation aux nouvelles habitudes des consommateurs

• **Problème :** Avec la montée en puissance des services en ligne, les consommateurs attendent une expérience numérique fluide et efficace.

• Besoins:

- Intégrer des fonctionnalités modernes, comme les commandes en ligne et les paiements électroniques.
- Faciliter l'interaction entre le client et le restaurant grâce à des notifications automatisées (confirmation de commande, rappel de réservation).

2.3 Objectif général du projet

L'objectif général du projet est de répondre aux défis spécifiques rencontrés dans la gestion d'un restaurant, tout en apportant des solutions qui permettent d'améliorer l'efficacité opérationnelle, de renforcer l'expérience client et d'assurer une gestion optimale des ressources. Ce projet vise à transformer certains aspects du fonctionnement du restaurant à travers l'intégration de technologies, de processus automatisés et de nouvelles méthodes de gestion.

Parmis objectifs spécifiques :

- Améliorer l'expérience client: L'objectif est de proposer une expérience fluide, rapide et agréable aux clients, de la prise de commande jusqu'au paiement. Cela pourrait inclure la mise en place de solutions comme des applications de commande en ligne, des systèmes de gestion de files d'attente, ou des programmes de fidélisation.
- Automatiser les tâches répétitives : De nombreuses tâches dans la gestion d'un restaurant, comme la gestion des stocks, la planification des horaires du personnel,

ou encore le suivi des ventes, peuvent être automatisées. Cela permet de réduire les erreurs humaines, d'optimiser le temps des employés et de libérer du temps pour des tâches à plus forte valeur ajoutée.

- Optimiser les processus internes: L'objectif est d'améliorer l'efficacité des opérations internes, telles que la gestion des commandes, la communication entre les équipes en cuisine et en salle, et la gestion des approvisionnements, pour rendre le restaurant plus réactif et plus rentable.
- Réduire les coûts et augmenter la rentabilité: En améliorant les processus et en introduisant des outils d'automatisation, le projet vise à réduire les coûts d'exploitation (comme les pertes de stock ou la gestion des heures de travail) et à augmenter la rentabilité globale du restaurant.
- Faciliter la prise de décision : Un système de gestion de restaurant plus sophistiqué permettra une collecte et une analyse de données plus efficaces, facilitant ainsi la prise de décision stratégique. Cela pourrait inclure des rapports automatisés sur les ventes, les préférences des clients, ou les performances des employés.
- Amélioration de la gestion des commandes: Implémenter un système de commande numérique (par exemple, via une application ou une tablette) pour les clients afin de réduire les erreurs humaines, accélérer le processus et garantir une meilleure précision des commandes.
- Amélioration de l'accueil et de l'orientation des clients : Utiliser des technologies comme des bornes interactives ou des applications pour que les clients puissent s'enregistrer à leur arrivée, consulter le menu et éventuellement commander sans passer par un serveur, améliorant ainsi leur expérience dès le début.
- **Développement d'un programme de fidélisation des clients** : Créer un programme de fidélité numérique permettant aux clients de cumuler des points ou d'obtenir des réductions sur leurs futurs repas, augmentant ainsi leur satisfaction et les incitant à revenir plus souvent.
- Analyse de la satisfaction client : Mettre en place des outils pour recueillir des avis clients en temps réel (par exemple, via une application ou des bornes de feedback), permettant au restaurant de surveiller et d'améliorer en permanence la qualité de ses services.

3 Technologies Utilisées

3.1 Liste des langages et outils choisis

3.1.1 PHP

- Langage côté serveur robuste : PHP est largement utilisé pour la gestion côté serveur, offrant des solutions efficaces pour le traitement des formulaires, l'authentification, et la gestion de la base de données.
- Large écosystème et communauté : PHP dispose d'une vaste communauté de développeurs et d'un écosystème riche de bibliothèques et de frameworks comme Laravel, ce qui permet de gagner du temps sur les projets.
- Compatibilité avec les bases de données: Il s'intègre facilement avec des bases de données comme MySQL ou PostgreSQL, ce qui est essentiel pour gérer les informations relatives aux commandes, aux stocks, et aux clients dans un restaurant.

- Facilité d'intégration avec des systèmes tiers: PHP permet une intégration facile avec d'autres technologies et APIs, ce qui est utile pour ajouter des fonctionnalités comme des paiements en ligne ou des systèmes de gestion de réservations.
- Performance et scalabilité: PHP est bien optimisé pour des applications de taille moyenne et peut gérer une grande quantité de requêtes simultanées, ce qui est important pour un restaurant qui peut avoir des pics de trafic pendant les heures de pointe.

3.1.2 JavaScript

- Interactivité côté client : JavaScript permet de rendre les pages web dynamiques en temps réel, améliorant l'expérience utilisateur. Par exemple, les mises à jour de commande ou la gestion du panier peuvent se faire sans recharger la page.
- Compatible avec toutes les plateformes : JavaScript est pris en charge par tous les navigateurs modernes, ce qui garantit une expérience cohérente pour les utilisateurs, quel que soit leur appareil.
- Écosystème riche et frameworks : Avec des frameworks comme React ou Vue.js, JavaScript permet de créer des interfaces utilisateur modernes et réactives, idéales pour les restaurants qui souhaitent offrir une interface fluide et attractive.
- Manipulation facile du DOM: JavaScript facilite la manipulation de l'HTML et du CSS via le DOM, ce qui permet de modifier l'interface en réponse aux actions de l'utilisateur (comme l'ajout d'un produit au panier).
- Facilité d'apprentissage et de mise en œuvre : Comparé à d'autres langages, JavaScript est relativement facile à apprendre pour un développeur débutant et est bien documenté, avec une large communauté pour soutenir l'apprentissage.

3.1.3 Bootstrap

- Gain de temps dans le design : Bootstrap fournit des composants prêts à l'emploi (boutons, formulaires, modaux, etc.), permettant de construire rapidement une interface utilisateur sans devoir repartir de zéro.
- Responsivité intégrée: Avec son système de grille flexible, Bootstrap garantit que votre site sera responsive, c'est-à-dire qu'il s'ajustera parfaitement aux écrans de tous les appareils, ce qui est essentiel pour un restaurant qui reçoit des clients sur mobiles et tablettes.
- Cohérence du design: Bootstrap suit des principes de design cohérents et professionnels, ce qui permet d'assurer une expérience visuelle homogène et agréable pour les utilisateurs.
- Facilité d'intégration : Bootstrap peut être facilement intégré dans n'importe quel projet web, qu'il soit existant ou nouveau, ce qui le rend adapté pour un projet de restaurant.
- Documentation et communauté: Bootstrap bénéficie d'une excellente documentation et d'une large communauté de développeurs, facilitant ainsi la résolution de problèmes et l'ajout de nouvelles fonctionnalités.

3.1.4 CSS

• Contrôle total sur le design visuel : CSS permet de personnaliser complètement l'apparence de votre site web, de la typographie aux couleurs, en passant par les animations, assurant ainsi une expérience utilisateur unique et esthétique.

- Flexibilité et modularité: Grâce aux fonctionnalités comme Flexbox et Grid, CSS
 offre une grande flexibilité dans la disposition des éléments, ce qui est essentiel
 pour créer des mises en page attrayantes et adaptées aux besoins du restaurant.
- Optimisation des performances: Avec un bon usage du CSS, vous pouvez rendre votre site web plus rapide en évitant les rechargements inutiles de la page et en optimisant l'affichage dynamique des éléments.
- Large compatibilité et standardisation : CSS est un standard du web, pris en charge par tous les navigateurs modernes, garantissant une expérience cohérente sur toutes les plateformes.
- Accessibilité et adaptation : Grâce à l'utilisation de règles CSS spécifiques, vous pouvez améliorer l'accessibilité de votre site pour les utilisateurs ayant des besoins spécifiques, comme ceux ayant une déficience visuelle, et vous assurer que votre site reste agréable à utiliser.

3.1.5 MySQL

- Gestion efficace des données: MySQL est un système de gestion de bases de données relationnelles (SGBDR) qui permet de structurer et de stocker de manière efficace les données essentielles du restaurant (commandes, stocks, informations clients, etc.). Il facilite la gestion de grandes quantités de données tout en garantissant une performance élevée.
- Facilité d'intégration avec PHP: MySQL est parfaitement compatible avec PHP, ce qui simplifie la gestion de la base de données dans les applications web. Vous pouvez facilement effectuer des opérations de lecture et d'écriture (CRUD) sur la base de données en utilisant des requêtes SQL dans vos scripts PHP.
- Scalabilité et flexibilité: MySQL est hautement évolutif et peut facilement être adapté aux besoins croissants de votre restaurant. Si le volume de données augmente (par exemple, plus de clients, de commandes ou de produits), MySQL peut gérer cette charge sans compromettre les performances.
- Sécurité et intégrité des données : MySQL offre des fonctionnalités robustes de gestion des utilisateurs et de contrôle d'accès, garantissant la sécurité de vos données sensibles, telles que les informations personnelles des clients ou les transactions financières. De plus, il garantit l'intégrité des données grâce à des transactions et des mécanismes de verrouillage.
- Large communauté et documentation : MySQL bénéficie d'une vaste communauté d'utilisateurs et d'une documentation bien établie. Cela facilite la résolution de problèmes, l'optimisation des performances et l'apprentissage, avec une grande quantité de ressources disponibles en ligne pour toute question technique.

3.2 Raison du choix de ces technologies

3.2.1 PHP

- Adapté pour les applications web côté serveur : PHP est conçu pour la gestion de la logique côté serveur, ce qui en fait un choix idéal pour des projets comme celui d'un restaurant, où la gestion des commandes, des utilisateurs et des transactions est cruciale.
- **Compatibilité avec MySQL**: PHP et MySQL forment une combinaison puissante pour gérer les bases de données, ce qui permet de stocker et récupérer les données des clients, des produits, et des commandes de manière fluide et rapide.

 Large écosystème de frameworks: Des frameworks PHP comme Laravel ou Symfony permettent de développer des applications robustes rapidement, avec une structure bien définie, réduisant ainsi le temps de développement et augmentant la maintenabilité du projet.

3.2.2 JavaScript

- Interactivité et dynamisme: JavaScript est essentiel pour rendre votre site web interactif, par exemple pour actualiser dynamiquement le panier d'un client, modifier le contenu de la page sans recharger ou afficher des informations en temps réel.
- Compatibilité multi-plateforme: JavaScript fonctionne sur tous les navigateurs et plateformes, ce qui garantit une expérience utilisateur homogène et fluide, que ce soit sur mobile, tablette ou desktop, un aspect essentiel pour les clients d'un restaurant.
- Écosystème riche et flexible: JavaScript offre un vaste écosystème de bibliothèques et de frameworks (comme React, Vue.js ou Angular) pour accélérer le développement de fonctionnalités avancées telles que la gestion des commandes, la prise de réservations, ou la personnalisation de l'interface.

3.2.3 Bootstrap

- Conception rapide et cohérente: Bootstrap offre une collection de composants prédéfinis et un système de grille responsive, ce qui permet de créer rapidement une interface utilisateur moderne et cohérente, adaptée aux différents types d'appareils (mobile, tablette, bureau).
- Accessibilité et meilleures pratiques de design: Bootstrap suit les bonnes pratiques de design web, y compris l'accessibilité, ce qui assure que votre site sera utilisable par le plus grand nombre, y compris les personnes handicapées.
- **Personnalisation facile**: Bien que Bootstrap fournisse des styles par défaut, il est également hautement personnalisable grâce à son système de variables, permettant d'adapter l'apparence du site à l'identité visuelle du restaurant.

3.2.4 CSS

- Contrôle total sur le design visuel : CSS permet de personnaliser chaque aspect du design du site web, du choix des couleurs et des polices à la disposition des éléments, assurant une interface graphique unique et professionnelle.
- Responsivité: Avec des outils comme Flexbox et CSS Grid, CSS permet de créer des mises en page flexibles qui s'adaptent à toutes les tailles d'écrans, ce qui est essentiel pour un site de restaurant qui doit être accessible sur des smartphones, tablettes et ordinateurs.
- Performances optimisées: Un bon usage de CSS permet de créer des interfaces légères et performantes, avec un temps de chargement rapide, ce qui améliore l'expérience utilisateur et réduit les taux de rebond.

3.2.5 MySQL

 Gestion efficace des données relationnelles: MySQL est idéal pour gérer des bases de données structurées avec des relations complexes entre les tables, comme celles utilisées pour gérer les commandes, les réservations, les menus et les informations clients dans un restaurant.

- Scalabilité et performance : MySQL peut gérer un grand volume de données et une forte charge, ce qui en fait un choix adapté pour des restaurants avec des systèmes de commandes en ligne ou des bases de données clients de plus en plus grandes.
- Sécurité et intégrité des données : MySQL offre des fonctionnalités de sécurité avancées et des mécanismes de transactions qui garantissent l'intégrité et la sécurité des données sensibles, essentielles pour protéger les informations des clients et les transactions financières du restaurant.