compte rendu projet programlmation systeme

[Attirez votre lecteur avec un résumé attrayant. Il s’agit généralement d’une brève synthèse du document. Lorsque vous êtes prêt à ajouter votre contenu, cliquez ici et commencez à taper.]

[Sous-titre du document]

**COMPTE RENDU TECHNIQUE DU PROJET PROGRAMMATION SYSTEME**

1. La salle de restauration

* **Disposition de la salle**

Elle est divisée en deux carrés qui contient des tables et ces tables sont repartis comme suite :

-

-

-

-

Donc notre restaurant accueillira clients simultanément

Les tables forment des rangs et chaque rang est géré par un chef de rang. Dans notre projet un rang = carré

* **Les employés**

Les employés qui interagissent au niveau de la salle de restauration sont les suivants

* Maître d’hôtel : accueil et détermine le placement des clients. Il a un poste fixe et il n’y a qu’un seul dans le restaurant ;
* Le chef de rang : place les clients et prend leurs commandes. Son poste est mobile, ils sont 2 dans le restaurant ;
* Le serveur : apporte les commandes aux clients. Son poste est mobile, ils sont 4 dans le restaurant ;
* Le commis de salle : apporte le pain, l’eau et les boissons à table ainsi que d’aider les serveurs et les chefs de rang. Son poste est mobile, il n’y a qu’un seul dans le restaurant.
* **Séquencement du service en salle**

Le séquencement est donc :

1. Les clients arrivent et sont accueillis par le maître d’hôtel, qui détermine le placement des clients selon le nombre de clients et les tables disponibles ;

2. Les chefs de rang placent alors les clients selon les désirs du maître d’hôtel, présente la carte aux clients et laisse au minimum 5 minutes aux clients pour faire leurs choix ;

3. Une fois le choix fait, les clients les énoncent et le chef de rang prend les commandes (qui est composé entrées/plats/desserts) en 30 secondes maximum par personne ;

4. Le serveur amène le pain et l’eau à table. Ici, nous insérons le temps de préparation des entrées en fonction de la recette.

IMPORTANT : Tous les plats d’une même table doivent arriver au même moment (entrées, plats principaux et desserts) ;

5. Le serveur amène les entrées, puis 15 minutes se passent le temps que les clients mangent leurs entrées ;

6. Le serveur amène les plats principaux, puis 25 minutes se passent le temps que les clients mangent leurs plats ;

7. Le serveur amène les desserts, puis 10 minutes se passent le temps que les clients mangent leurs desserts ;

8. Une fois le dessert fini, le serveur peut débarrasser la table, en 30 secondes maximales par client, puis il redresse la table pour le nombre maximale de clients sur la table, soit 45 secondes maximales par places assises ;

9. Une fois au comptoir, les clients ont à payer l’addition, ce qui prend en moyenne 20 secondes par clients.

Petites précisions :

• Une table peut être composé de clients de différents types (selon le temps qu’ils ont pour manger, leurs goûts, choix de menu) ;

• Les clients peuvent solliciter les serveurs pour de multiples choses (carafe d’eau, corbeille de pain ou encore bouteille de vin) ;

• Les clients ont le droit de commander en deux temps, ou alors de commander seulement entrée/plat ou plat/dessert ;

• Les serveurs ne peuvent transporter que 5 couverts en simultanée ;

• Les serveurs emmènent les couverts au comptoir des plats sales pour être lavés. Cet espace dispose d’une capacité de 50 assiettes, 50 couverts et 50 verres

1. La cuisine

La cuisine sert à :

* Stocker le matériel, les denrées et les équipements nécessaires à la réalisation des recettes.
* Faire la vaisselle
* **Employés**

Les employés qui interagissent au niveau la cuisine sont les suivants**:**

* Le chef de cuisine : ordonne les commandes pour accélérer le service. Il a un poste fixe, il n’y a qu’un seul dans le restaurant, et il est aussi chef de partie ;
* Le chef de partie : il a un poste fixe, il y’a 2 dans le restaurant (3 si le chef de cuisine n’est pas inclus dedans), ils doivent se répartir les 6 parties que sont : sauce, rôtisserie, poisson, entremets, garde-manger, pâtisserie ;
* Le commis de cuisine : aider les cuisiniers en apportant les ingrédients et en les découpant pour les préparations. Il a un poste fixe, il y’en a 2 dans le restaurant ;
* Le plongeur : lave les ustensiles et aide les cuisiniers en cas de besoin. Il a un poste fixe, il n’y a qu’un seul dans le restaurant.
* **Séquencement du service en cuisine**

Lors de la réception d’une commande :

1. Le chef de cuisine a pour but d’ordonner les commandes pour minimiser les temps d’attente des clients, regrouper les commandes d’un même type entre les tables ;

2. Les cuisiniers réalisent alors les recettes en fonction des commandes. IMPORTANT : Les cuisiniers sont en attente s’ils ne disposent pas des ustensiles nécessaires à la préparation ;

3. Les cuisiniers, une fois la préparation terminée, permettent au commis d’envoyer leurs plats.

Petites précisions :

• Les cuisiniers peuvent préparer deux fois la même recette dans la même poêle pour gagner du temps, et utiliser la même cuillère tout autant ;

• Lorsque le cuisiner n’utilise plus un outil, il doit être libéré et mis à côté de l’évier pour que le plongeur le lave ;

• Le chef de cuisine est en mesure d’annuler les plats si le stock est épuisé ou qu’un ingrédient est limitant ;

• Les cuisiniers ne s’occupent que de la préparation des ingrédients conditionnés : c’est-à-dire que c’est le commis qui épluchera les légumes ou ira chercher les ingrédients dans la zone de stockage ;

• Le comptoir d’attente des préparations ne peut accueillir que 15 préparations au maximum

1. **Les clients**

Les clients peuvent avoir des comportements différents, qui définiront le temps où ils resteront dans le restaurant :

• Le choix du menu ;

• Les goûts du client ;

• La prise de commande en une ou deux fois ;

• Le temps passé à manger ;

• Le client pressé : maximum 30 minutes pour manger ;

• Le client normal : 1 heure en moyenne pour manger ;

• Le client cool : 2 heures voire plus pour manger.

1. **Le service**

Le restaurant est ouvert 7 jours sur 7 et ces horaires sont disposés en deux plages qui sont 10h-17h et 17h-00h.

L’ouverture au public en fonction du service est :

• 12h pour le public lors du service 10h-17h ;

• 19h pour le public lors du service 17h-00h.

L’arrêt du service en fonction du service est :

• 15h pour le public lors du service 10h-17h ;

• 22h pour le public lors du service 17h-00h.

Il est important de noter que les clients n’ont certes pas le droit d’être servi après être arrivé dans la file d’attente une fois les heures d’arrêt de service passé, cependant, les clients qui étaient déjà dans la file doivent être servis.