

RATTRAPAGE PROJET ANNUEL 5 ESGI A



Cook Master

2022-2023

Cook Master

Cook Master est une chaîne d'espaces événementiels situés à Paris, dédiés à la cuisine et à la gastronomie.

La réussite de la société tient à l'accueil chaleureux qui est offert aux clients et la richesse des prestations offertes aux clients.

En voici quelques exemples :

- des ateliers variés sur site pour apprendre à cuisiner de bons plats ou découvrir de nouvelles recettes salées ou de pâtisserie, assurés par des professionnels,
- des cours animés à domicile ,
- des leçons de cuisine sur site Web,
- de la vente de matériel de cuisine,
- des dégustations de produits bio (circuits court, qualité),
- des espaces à louer (chaque local en possède un certain nombre, avec des cuisines complètement équipées),
- des formations professionnelles pour se reconvertir dans la restauration,
- des repas commandés et livrés à domicile,
- une messagerie temps réel avec chefs pour assistance lors de la confection de repas à domicile.

La quasi-totalité de ces services sont accessibles gratuitement ou par abonnement (voir annexe 1). Attention, chaque année, les offres commerciales et le panel de services proposés augmentent.

De plus, pour assurer toutes ces missions, CookMaster dispose d'un catalogue varié de prestataires (chefs, formateurs, serveurs, livreurs ...), prestataires extérieurs qu'elle choisit avec soin.

Un premier local a été créé au 18, rue des Blancs Manteaux, dans le 4ème arrondissement, en 2016; le succès a été tel que Cook Master a depuis ouvert depuis quatre autres espaces dans les 2ème, 3ème, 5ème et 12ème arrondissements. Chacun d'entre eux dispose de salles de location modulables et configurables en fonction des souhaits des clients. La société dispose également de deux entrepôts dédiés au stockage des matériels à vendre, ainsi que d'une cuisine centrale pour la fabrication des repas à domicile.

Cook Master souhaite aujourd'hui moderniser son système d'information.

Le 24 mars 2023, elle a donc lancé un appel d'offre afin de réorganiser son système d'information au niveau de la gestion et du site WEB, appel d'offre auquel il vous faudra répondre en tant que prestataire de services, dans le cadre du rattrapage du projet annuel 2022-2023.

Remarques générales :

- un Trello devra être mis en place de façon à assurer la gestion du projet,
- GitHub est obligatoire
- il faut respecter les consignes sur les technologies
- le produit rendu devra être packagé pour pouvoir être aisément déployé (prévoir un script pour installer/copier les répertoires, bibliothèques, fichiers utiles et les bases de données si nécessaire),
- frameworks, apis et bibliothèques sont normalement autorisés

Mission 1 : Gestion Clients

Cook Master

Présentation :

Le principe de fonctionnement de Cook Master est d'offrir à ses clients des prestations de qualité et régulières.

Cette offre ne peut être possible qu'à condition de disposer d'un système informatique fiable dans la gestion quotidienne des accès, offres et propositions :

- la gestion des clients (gestion des comptes, des abonnements, des devis et factures, ...),
- la gestion des événements (comme les dégustations), des réservations, de la planification et le suivi en temps réel du déroulement d'un atelier cuisine sur site ou au domicile des clients, ainsi que des ventes de produits
- la gestion du catalogue des salles, matériels et prestations offertes ainsi que des prestataires disponibles.

Il s'agit d'un minimum à réaliser, mais bien entendu, il est possible d'intégrer de nouveaux modules de gestion, **à condition de le faire valider par la direction de Cook Master.**

Travail à réaliser :

L'informatisation de cette mission doit être réalisée de la manière suivante :

- Une application WEB (Node.js/Angular ou React) permettra de construire et gérer les comptes des clients, des abonnements, des événements, des ateliers, des cours à domicile et des réservations et de leurs paiements en ligne (utilisation de Stripe), la gestion du catalogue des services, prestations et prestataires ou encore la messagerie.

Bien entendu, tous les tarifs peuvent évoluer. Les factures seront générées automatiquement au format PDF et un double sera conservé. De plus, une notification push de rappel (par exemple à l'aide l'API OneSignal) peut être envoyée plusieurs fois avant l'événement.

Un petit bonus : les membres d'un cours doivent pouvoir publier des photos de leurs plats sur le mur de la société, à condition d'être clients. Ils peuvent également laisser un avis (prévoir des filtres)

Il y aura donc ici à la fois un **back-office** (utilisé par Cook Master, par exemple pour la gestion des ateliers, du stock, de la fidélité) et un **front office** utilisé par les clients.

Pour gagner en visibilité auprès des clients étrangers installés à Paris, le site devra obligatoirement être multilingue (il doit être possible de rajouter des langues sans passer par Google ni modifier le code du site).

Enfin, un serveur WEB personnel devra être configuré pour accueillir le site de Cook Master. La démonstration devra être effectuée sur ce serveur (prévoir réécriture d'URL, codes d'erreurs etc ...)

Mission 2 : Services supplémentaires

Cook Master

Présentation :

Cook Master a pu prospérer surtout grâce à des outils de gestion très professionnels et à des services supplémentaires qu'elle offre systématiquement .

Elle a donc besoin pour en assurer la gestion :




- d'une application Android destinée aux clients, permettant d'accéder aux cours soit par leur abonnement soit sans abonnement (dans ce cas, de la publicité est publiée).
- d'une application gérant la fidélité des clients, au moyen d'une carte

Travail à réaliser :

Mettre en place les outils décrits ci-dessus.

Annexe 1

	 Free <i>Gratuit</i>	 Starter <i>9,90€ / mois ou 113€/an</i>	 Master <i>19€ / mois ou 220€ / an</i>
Présence de publicités dans le contenu	✓	✗	✗
Commenter, publier des avis	✓	✓	✓
Accès aux leçons	1 par jour	5 par jour	illimité
Accès au service de tchat avec un chef	✗	✓	✓
Réduction permanente de 5% sur la boutique	✗	✗	✓
Livraison offerte sur la boutique	✗	✓ uniquement en point relai	✓
Accès au service de location d'espace de cuisine	✗	✗	✓
Invitation à des événements exclusifs (dégustations, rencontres avec des chefs, ventes privées...)	✗	✓	✓
Récompense cooptation nouvel inscrit	✗	✓ Chèque cadeau de 5€ tous les 3 nouveaux inscrits (hors formule Free)	✓ Chèque cadeau de 5€ pour chaque nouvel inscrit (hors formule Free) + bonus de 3% du montant sur le total de la première

			commande du nouvel inscrit
Bonus renouvellement de l'abonnement			 Réduction de 10% du montant de l'abonnement en cas de renouvellement, valable uniquement sur le tarif <u>annuel</u> .