# Header Restaurant Bon Temps.jpg

# Introductie Restaurant Bon Temps

Vijftien jaar geleden hebben twee broers uit Zeeland, Henry en Ralf, besloten om van hun hobby hun beroep te maken. Ze besloten hun kookkunsten aan het grote publiek te tonen door te starten met een nieuw restaurant “Bon Temps” .

|  |  |
| --- | --- |
| restaurant_outside | **Henry** heeft vanaf het begin de bedrijfsvoering op zich genomen en is een perfectionist. Hij vind het belangrijk dat het restaurant er altijd tip-top uitziet en dat er hygiënisch gewerkt wordt. |
| **Ralf** is de culinaire specialist en altijd bezig met het uitproberen van nieuwe recepten en de kwaliteit van de maaltijden op het allerhoogste niveau te houden. | restaurant_inside |

Het restaurant Bon Temps is pas nog verbouwd en biedt nu plaats aan maximaal 50 personen. Men neemt uitsluitend reserveringen aan van groepen, met een minimum van vier personen. De doelgroep van Bon Temps is de zakelijke markt. Er komen dan ook voornamelijk zakelijke klanten die met hun relaties hun lunch of diner komen nuttigen. Kwaliteit staat hoog in het vaandel bij Bon Temps.

De dagelijkse leiding van het restaurant is in handen van Carla de Breij die als manager verantwoordelijk is voor het reilen en zeilen op de werkvloer. In de keuken werken drie vaste koks die allen een vast dienstverband hebben. In de bediening werkt men met een vaste groep part-time serveersters en serveerders die allemaal ruime ervaring hebben in de horeca. Carla maakt wekelijks roosters voor de planning van de bediening.

Gezien het succes dat de twee broers boeken wordt het drukker en drukker in hun onlangs verbouwde restaurant. De broers willen geen extra personeel (vast of flexibel) in dienst nemen, maar het huidige personeel efficiënter inzetten. Hoe kan dat beter dan door het één en ander te automatiseren?

# Opdrachtomschrijving

Om het personeel tijd te laten winnen is er een dringende vraag naar een reserveringssysteem. Om te bepalen welke functionaliteit een dergelijk systeem zou moeten bevatten zijn er een drietal interviews gehouden met medewerkers van het restaurant.

* Neem allereerst de interviews goed door want ze geven een beeld van de wensen en eisen.
* Volg vervolgens de projectfasen volgens “Project in Uitvoering” te starten met een ***Strokenplanning!!***
* Maak een functioneel ontwerp waarin je beschrijft aan welke eisen het te bouwen systeem moet voldoen. Dit betekent : Eisen en wensen, UML etc. Maak ook een prototype.
* Ontwerp een databaseschema waarin de benodigde databasetabellen en de onderlinge relaties voor het reserveringssysteem zijn opgenomen. Dit betekent : Normaliseren, Data Dictionary en opnemen in database.
* Ontwerp de Use-cases en Class diagrams.
* Ontwikkel het reserveringsysteem voor een zelfgekozen platform.
* Houdt een logboek bij en maak er een mooi verslag van inclusief alle eindprodukten uit het ontwikkelproces.

# Disclaimer

Restaurant Bon Temps is een fictief bedrijf bedoeld voor educatieve doeleinden. Genoemde namen zijn tevens fictief. Overeenkomsten met bestaande bedrijven en personen berusten op louter toeval.