

# Cahier de charges pour la gestion de bar du restaurant The Three

## **Scénario potentiel**

L'entreprise The Three est un restaurant prodigieux. Pour commander ou déguster un bon repas, un client a plusieurs possibilités, il peut commander sur l'application du restaurant de la nourriture et demander qu'on le livre, il peut payer les frais de nourriture + livraison en espèces ou directement payer sur l'application, un client peut aussi venir directement dans le restaurant et s'asseoir à une table si celle ci n'est pas encore réservée. Il demande le menu commande et paye l'addition toujours en espèces ou directement dans les comptes bancaires du restaurant, en partant il peut laisser un pourboire (si il veut).

Dans l'application il y a un système de gestion de stock, tous les produits existants sont enregistrés, et dès qu'un produit est entamé, fini ou acheté, c'est signalé et l'inventaire est mis à jour.

Concernant les employés qui bien sûr devront être enregistrés sur la plateforme, devront faire la présence sur la plateforme en précisant l'heure d'arrivée et à la fin de la journée le patron a une liste de tous les employés qui étaient présents et il peut la télécharger en version pdf. Lorsqu'un employé à plus de 2 présences, une notification est envoyée au patron pour lui dire qu'un employé lambda est en train de trop s'absenter.

# 1. Introduction

## Contexte du projet

Ce projet vise à moderniser la gestion du restaurant **The Three** en mettant en place un système numérique intégré. L'objectif est d'améliorer l'efficacité opérationnelle, d'offrir une meilleure expérience client et de faciliter la gestion des stocks, des commandes, des réservations et des paiements.

## Objectif du document

Ce cahier des charges décrit les fonctionnalités, les spécifications techniques, les contraintes et les exigences pour le développement et la mise en œuvre d'un système numérique de gestion pour le restaurant.

# 2. Présentation du projet

## Description générale

Le projet consiste à développer une plateforme numérique comprenant un système de gestion des commandes (livraisons), des stocks, des réservations, et des paiements. Il inclura potentiellement une application mobile pour les clients et un tableau de bord pour les gestionnaires du restaurant.

## Objectifs

- Réduire le temps de traitement des commandes.
- Optimiser la gestion des stocks pour éviter les ruptures ou les surstocks.
- Améliorer l'expérience client avec un système de réservation en ligne et des paiements rapides.

## Périmètre du projet

Le projet couvrira le développement de l'application mobile, la gestion des stocks, et la création d'un tableau de bord analytique pour la gestion du restaurant.

## 3. Spécifications fonctionnelles

### Fonctionnalités requises

**Commande en ligne :** Permettre aux clients de passer des commandes via une application mobile ou un site web.

**Gestion des stocks :** Suivi en temps réel des stocks avec alertes automatiques pour les réapprovisionnements.

**Réservation en ligne :** Système de réservation de tables accessible en ligne.

**Paiement :** Intégration de paiements en ligne et en restaurant via carte, mobile, ou QR code.

**Tableau de bord :** Vue d'ensemble des performances du restaurant avec des rapports sur les ventes, les stocks, et les préférences des clients.

### Cas d'utilisation

- Un client réserve une table et passe commande via l'application.
- La commande est automatiquement envoyée au restaurant via le système.
- Les stocks sont mis à jour en temps réel après chaque commande.
- Le client paie via l'application ou directement au restaurant à la fin du repas (s' il mange en présentiel).
- Le gestionnaire utilise le tableau de bord pour analyser les ventes et prendre des décisions sur les achats de stocks.

## Contraintes fonctionnelles

- Le système doit être intuitif pour les utilisateurs, tant pour le personnel que pour les clients.
- Il doit être capable de gérer un grand nombre de transactions simultanées, notamment pendant les heures de pointe.

## Spécifications techniques

**Plateformes supportées :** Web, iOS, Android.

**Backend :** Utilisation d'un serveur central avec une base de données MySQL PostgreSQL pour la gestion des données et Express.js.

**Intégration :** APIs pour l'intégration avec les services de paiement et les systèmes de gestion des stocks existants.

**FrontEnd :** Utilisation de Reactjs pour l'application Web et de React Native pour l'application mobile.

## Normes et standards

- Conformité avec les normes PCI-DSS (Payment Card Industry Data Security Standard) pour la sécurité des paiements.
- Respect des normes d'accessibilité pour garantir l'utilisation par tous les clients.

## Contraintes techniques

- Le système doit être scalable pour s'adapter à la croissance du restaurant.
- Il doit offrir une disponibilité de 99.9% pour assurer le bon fonctionnement en continu.

## **4. Contraintes et exigences**

### **Contraintes de budget :**

Le projet a un budget limité pour le développement et la maintenance du système. Des solutions open-source seront privilégiées lorsque cela est possible.

### **Contraintes de planning :**

**Phase de conception :** 3 semaines

**Phase de développement :** 3 semaines

**Tests et déploiement :** 2 semaines

**Date de livraison finale :** 1 Octobre

### **Ressources**

**Ressources matérielles :** Serveurs pour héberger le backend, tablettes et smartphones pour les tests.

## **5. Gestion des risques**

- Problèmes de sécurité : Risque de cyberattaques sur le système de paiement.
- Problèmes de compatibilité : Risque que le système ne soit pas compatible avec tous les appareils utilisés par le personnel.

### **Plan de mitigation :**

**Sécurité :** Mettre en place des mesures de sécurité robustes dès le début du projet.

**Compatibilité :** Tester le système sur une large gamme de dispositifs dès les premières phases de développement.

## **6. Critères de validation**

- Le système doit fonctionner sans interruption pendant les heures d'ouverture du restaurant.
- L'application doit être conviviale et rapide à utiliser, tant pour les clients que pour le personnel.
- Réalisation de tests utilisateurs pour valider la simplicité d'utilisation et l'efficacité du système.
- Validation finale par les gestionnaires du restaurant avant le déploiement en production.