Le fonctionnement et la Structure de notre base de données est la suivante :  
  
Table : custommer, cuisinier et utilisateurs

Puisqu’un cuisinier peut aussi être client nous avons choisi de les regrouper dans une table utilisateurs et d’ajouter des Héritages.

Nous savons **qu’il y à une relation 1,1-1,1 entre les tables utilisateurs et custommer** et idem pour cuisinier, **mais pour des raisons de clarité** du MCD nous avons choisi de **ne pas mettre de relations réflexive** de la table utilisateur vers elle-même comme vu en cours.   
  
Les tables custommer et cuisinier héritent donc de tous les attributs de la table utilisateur, elles ont uniquement un attribut, **id** chacune pour identifier chaque client et cuisinier.   
  
Table avis  et Commande:  
  
La table avis à un liens avec la table commande puisqu’un avis porte sur une commande. Elle a tous les attributs nécessaires à un avis. Le client et le cuisinier font un retour et le client donne un nombre d’étoile aux plats reçu.

La table commande est centrale dans notre base de donnée. Le client passe une commande préparer par le cuisinier. Cette commande comporte des lignes.

table ligne de commande et livraison :

Chaque ligne de commande à 1 seule livraison et chaque livraisons à au moins 1 ligne de commande.

Les livraisons ont un id, une date et heure de livraison enregistré au moment de la livraisons

Tables plat, pays et ingrédients :

Chaque plat contient n ingrédient et chaque ingrédient est contenu dans n plats.

De plus dans l’association contient nous avons ajouter une colonne quantité, comme cela chaque plat à une quantité précise pour chaque ingrédients de sa recette.   
  
La table Pays sert à éviter de dupliquer des données récurrentes, puisque les pays sont connus à l’avance.   
  
Les plats ont une nationalité/origine et les ingrédients une provenance d’importation/fabrication , d’où leurs liens avec la table pays.   
  
L’attribut prix\_Kg sera utile plus tard pour calculer le cout en matière première de chaque plats et ainsi fixé le prix de vente du plat.