

Cahier des charges

–

Chef's Menu

Un projet open-source imaginé par Kodyneo



Introduction

Le projet projet Chef's Menu, une plateforme de menu et de commande en ligne pour restaurants. La plateforme doit permettre à n'importe quel restaurateur de mettre en ligne sa carte et de permettre à ses clients d'y accéder via un QRCode puis de commander.

Les éléments du présent cahier des charges constituent le MVP ou *Minimum Viable Product*. Il s'agit de la version minimale exploitable de l'application. Certains éléments, indiqués MVP +1 ou MVP+2 sont à considérer comme complémentaires et peuvent être intégrés pour améliorer l'application. Les fonctionnalités constitutives du MVP+1 sont prioritaires.

1. Partie restaurateur

Les utilisateurs restaurateurs peuvent accéder à toutes les fonctionnalités évoquées ci-dessous.

a. Connexion et inscription

Le restaurateur peut se connecter à l'espace personnel via un formulaire de connexion utilisant une adresse email et un mot de passe. En cas d'oubli de mot de passe, l'utilisateur restaurateur doit pouvoir réinitialiser ce dernier.

S'il n'a pas de compte, il peut en créer un via un formulaire d'inscription, demandant également un nom et un prénom.

b. Gestion du restaurant

L'utilisateur restaurateur doit pouvoir créer, modifier et supprimer ses restaurants. Chaque restaurant est décrit par les informations suivantes :

- Nom
- Adresse
- Horaires d'ouverture
- Image d'illustration

c. La carte

Pour chaque restaurant, un restaurateur peut ajouter des éléments à la carte. Ces éléments sont décrits par les informations suivantes :

- Nom
- Catégorie : entrées, plats, desserts ou boissons
- Prix HT
- Taux de TVA
- Prix TTC (calculé automatiquement)

Idéalement, il est possible de créer des formules avec un choix réduit d'entrées/plats/desserts existants.

Chaque carte de restaurant doit pouvoir être accessible publiquement, directement via un lien. Ainsi, chaque carte doit être consultable sous forme de page publique. Le restaurateur doit pouvoir créer un QRCode (cf. 2.a) à imprimer pour rendre le lien du menu facile à retrouver pour ses clients.

d. Espace commande

Depuis cet espace, le restaurateur peut voir les différentes commandes (de chaque table) passées depuis la page du menu en ligne. Il doit pouvoir les indiquer comme terminées.

Le restaurateur doit pouvoir consulter le récapitulatif de la commande d'une table (incluant son total en euros) afin générer une addition et l'imprimer si nécessaire. Il doit pouvoir réinitialiser la table une fois le repas terminé.

e. Les stats

Dans l'idéal, le restaurateur peut consulter des statistiques sur ses commandes pour identifier ce que ces clients commandent le plus ou le moins.

2. Partie client

Les clients peuvent accéder à toutes les fonctionnalités évoquées ci-dessous. Ils n'ont pas de compte utilisateur.

a. La carte

Le client doit accéder à la carte en scannant le QRCode sur la table (ou en cas de problème avec son appareil photo, en recopiant le lien manuellement). Le lien généré à la création du menu doit donc être simple comme le nom du restaurant (sans symboles spéciaux), par exemple : /menu/le-cafe-de-la-place.

Le système de commande (cf. 2.b) implique que chaque table soit identifiée clairement. Ainsi, il faut permettre au restaurateur de générer une série de QRcodes pour une même carte. Chaque lien devra contenir également le numéro de la table.

Par exemple, si le restaurant comporte des tables de 15, 23, 28 et 3, les liens suivants devront être valides et leurs QRcode générés :

- /menu/le-cafe-de-la-place /15
- /menu/le-cafe-de-la-place /23
- /menu/le-cafe-de-la-place/28
- /menu/le-cafe-de-la-place/3

b. La commande

Le client doit pouvoir passer commande en choisissant des éléments sur le menu.

Pour simplifier le processus, il est très important que chaque table soit clairement identifiée lors de la commande.

c. L'addition

Le client doit pouvoir consulter tout ce qu'il a déjà commandé sur sa table depuis la page de la carte.