

OC PIZZA



Spécifications fonctionnelles

Préparé pour : **OC Pizza**

Préparé par : Charpentier Yves, Développeur iOS, IT Consulting & Development

23 octobre 2021

Table des matières

OBJECTIF	3
DEMANDE CLIENT	3
LES ACTEURS	4
LEURS RÔLES	4
LE DIAGRAMME DE CONTEXTE	5
LE DIAGRAMME DE CAS D'UTILISATIONS	6
Les cas d'utilisations	6
Le diagramme et leurs acteurs	7
LES FONCTIONNALITÉS	8
Le tableau des fonctionnalités et leurs affectations	8
CAS D'UTILISATIONS	10
Diagrammes d'activités	10
PACKAGE COMMANDE (EN LIGNE)	10
PACKAGE CUISINE	11
LE CYCLE DE LA VIE DE LA COMMANDE	12
LES SOLUTIONS TECHNIQUES PROPOSÉES	13
CONCLUSION	14

OBJECTIF

Mise en place d'un nouveau système informatique pour l'ensemble des pizzerias du groupe.

DEMANDE CLIENT

- être plus efficace dans la gestion des commandes, de leur réception à leur livraison en passant par leur préparation ;
- suivre en temps réel les commandes passées, en préparation et en livraison ;
- suivre en temps réel le stock d'ingrédients restants pour savoir quelles pizzas peuvent encore être réalisées ;
- proposer un site Internet pour que les clients puissent :
 - passer leurs commandes, en plus de la prise de commande par téléphone ou sur place ;
 - payer en ligne leur commande s'ils le souhaitent – sinon, ils paieront directement à la livraison ;
- modifier ou annuler leur commande tant que celle-ci n'a pas été préparée.
- proposer un aide-mémoire aux pizzaiolos indiquant la recette de chaque pizza

LES ACTEURS

Voici la liste des différentes personnes impliqués au restaurant :

- *Le responsable*
- *Le livreur*
- *Le pizzaiolo*
- *Le client*
- *Le visiteur*

LEURS RÔLES

Le responsable (Franck et Lola) est la personne qui s'occupe des stocks, de la gestion des plannings des employés et de leurs rémunérations, ainsi que de l'ouverture et fermeture de l'établissement.

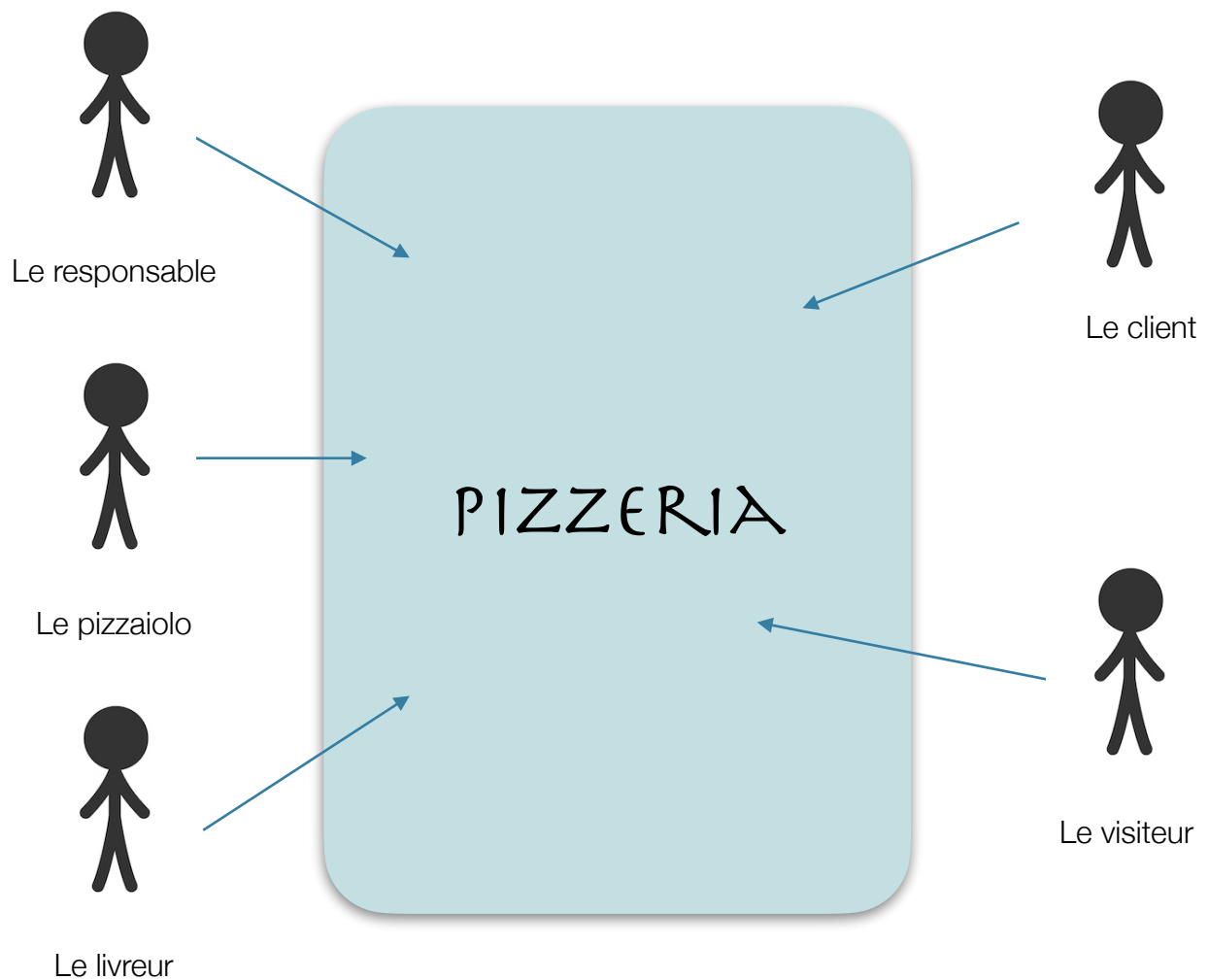
Le pizzaiolo est la personne qui prépare la commande d'un client ou visiteur au sein de l'établissement.

Le livreur est la personne qui récupère la commande à un point de vente et l'apporte au client.

Le client est la personne qui effectue une prise de commande via le site internet ou l'application, par téléphone ou directement sur une borne au sein de l'établissement.

Le visiteur est la personne physique qui réalise une commande dans l'établissement depuis le comptoir.

LE DIAGRAMME DE CONTEXTE



LE DIAGRAMME DE CAS D'UTILISATIONS

Les cas d'utilisations

Enregistrer une commande

S'inscrire / Se connecter

Modifier le statut d'une commande

Consulter la liste des ingrédients d'une pizza

Payer une commande

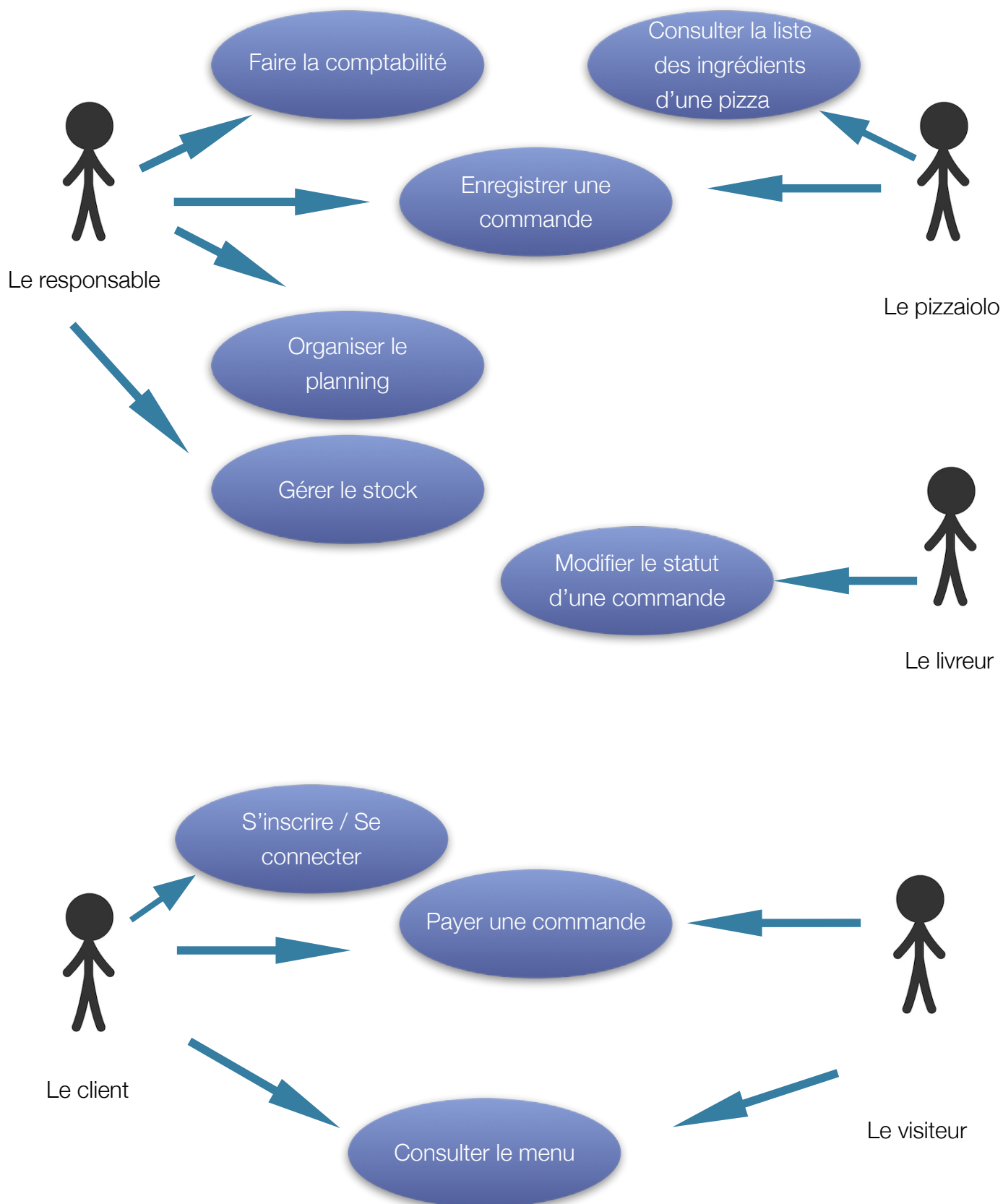
Consulter le menu

Organiser le planning

Faire la comptabilité

Gérer le stock

Le diagramme et leurs acteurs



LES FONCTIONNALITÉS

Le tableau des fonctionnalités et leurs affectations

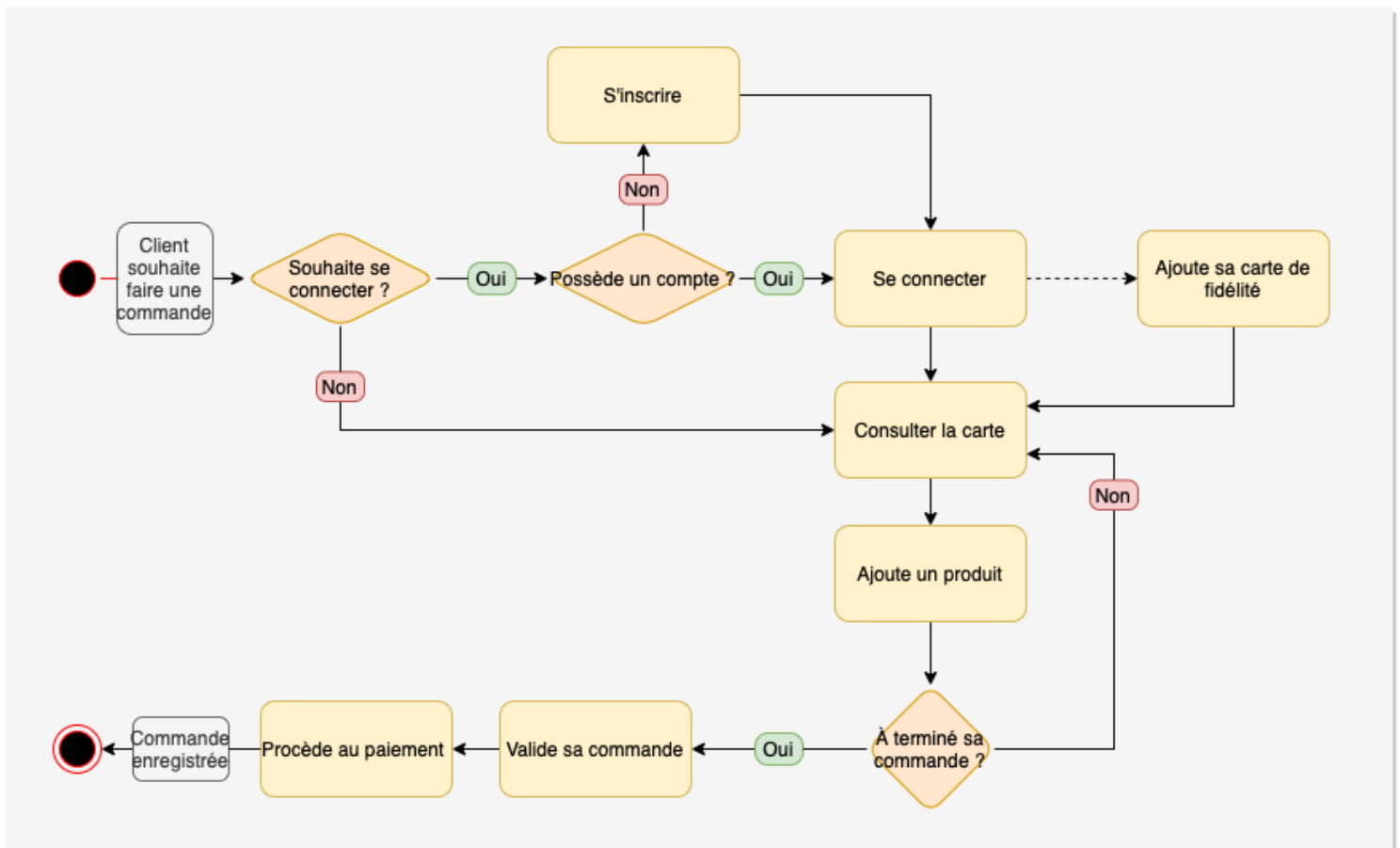
Fonctionnalités / Acteurs	Le responsable	Le pizzaiolo	Le livreur	Le client	Le visiteur
S'inscrire Permet de créer un compte	X	X	X	X	X
Se connecter Permet de se connecter à son compte	X	X	X	X	X
Créer un compte employé Permet de créer et de gérer un compte employé	X				
Effectuer une commande Permet de valider une commande	X	X	X	X	X
Modifier une commande Permet de modifier le contenu de sa commande en cours	X	X	X	X	X
Annuler une commande Permet d'annuler une commande	X	X	X	X	X
Payer une commande en ligne Permet d'utiliser un moyen de paiement en ligne (PayPal, Carte Bancaire)	X	X	X	X	
Enregistrer une commande Permet d'ajouter une commande à réaliser	X	X			
Afficher l'aide mémoire d'une pizza Permet d'afficher la liste des ingrédients d'une pizza	X	X			
Mettre à jour l'état de la commande Permet de modifier le statut de la commande (enregistrée, en cours de préparation, disponible, en cours de livraison, livrée)	X	X	X		

Fonctionnalités / Acteurs	Le responsable	Le pizzaiolo	Le livreur	Le client	Le visiteur
Affecter une commande à un livreur Permet de choisir et d'affecter une commande à un livreur	X	X			
Afficher ma liste de commandes Permet de visualiser la liste des commandes réalisées sur le compte	X			X	
Afficher la liste des commandes de la pizzeria Permet d'afficher la liste des commandes en cours de la pizzeria	X	X	X		
Afficher la liste des commandes à livrer Permet d'afficher les commandes affectées à la livraison	X		X		
Afficher la liste des commandes du groupe Permet d'afficher l'ensemble des commandes du groupe OC Pizza	X				
Afficher l'état du stock de la pizzeria Permet d'afficher le stock ingrédient	X	X			
Afficher l'état des stocks Permet d'afficher le stock général (ingrédients, fournitures, matériels)	X				
Effectuer une réclamation Permet de faire une requête pour une commande non conforme	X			X	X
Traiter une réclamation Permet d'examiner et de proposer une solution à une réclamation	X				

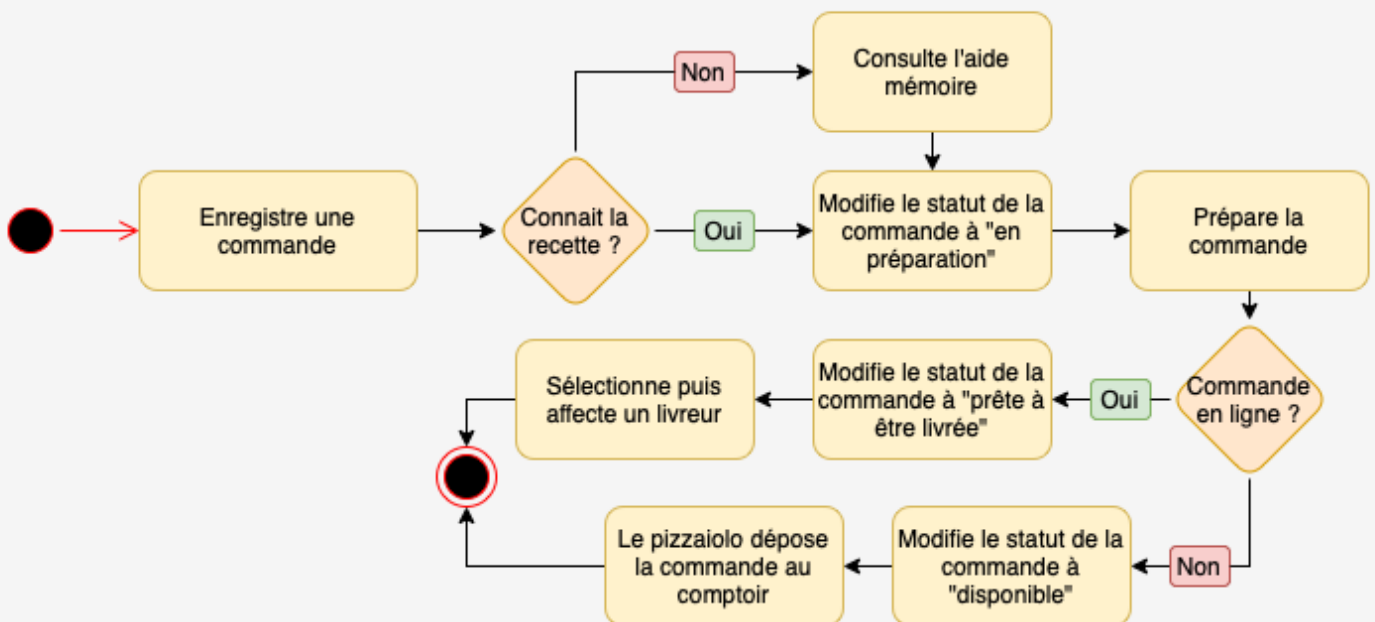
CAS D'UTILISATIONS

Diagrammes d'activités

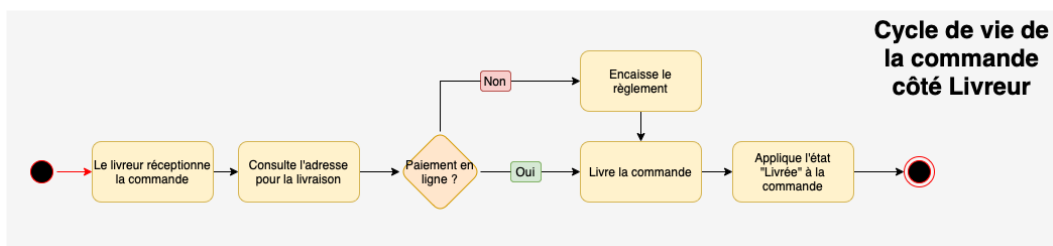
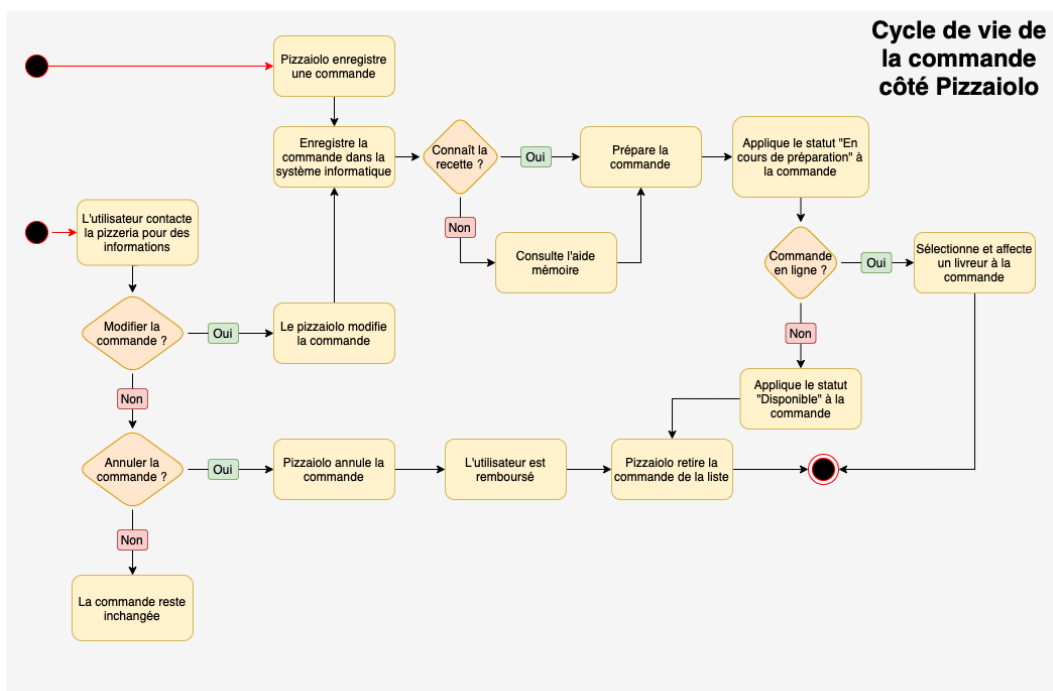
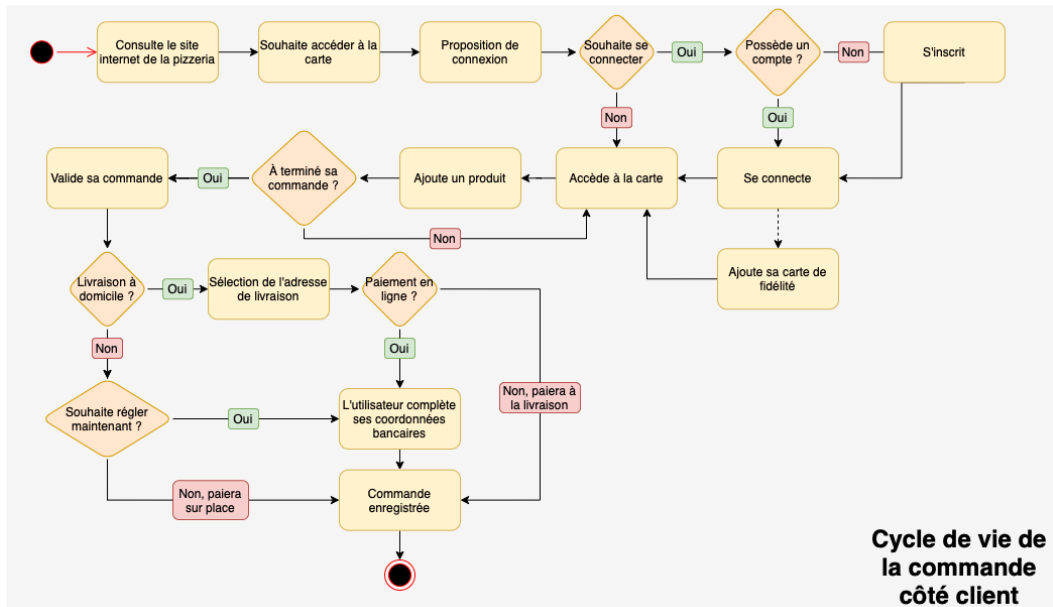
Package commande (en ligne)



Package cuisine



LE CYCLE DE LA VIE DE LA COMMANDE



LES SOLUTIONS TECHNIQUES PROPOSÉES

Un site internet :

Il permettra à un utilisateur de consulter facilement la carte du groupe OC Pizza et aura une visibilité constante sur les changements des produits.

Points forts : Coût peu élevé, simplicité d'utilisation, entretien du site

Points faibles : Inadapté pour les malvoyants

Une borne tactile :

Elle permettra, lors d'un « rush », d'effectuer une prise de commande pour un visiteur lorsque le comptoir est indisponible.

Points forts : Délègue le pizzaiolo, rentabilité à long terme

Points faibles : Coût élevé à court terme

Une application :

Elle permettra à un utilisateur de faire une commande avec son smartphone / sa tablette depuis n'importe quel lieu.

Points forts : Simplicité d'utilisation, adapté pour les malvoyants

Points faibles : Coût élevé, entretien de l'application

CONCLUSION

Dans un premier temps, je vous recommande de mettre en place un site internet afin de répondre aux besoins du groupe, notamment une meilleure gestion et efficacité dans la gestion des commandes. En outre, il permettra aux gérants d'avoir un regard sur l'ensemble du fonctionnement des différents points de ventes d'OC Pizza et de gérer simplement la partie employés (planning, fiche de paie).

Dans un second temps, je vous propose l'installation d'une borne tactile pour la prise de commandes, au sein d'un de vos établissements où la fréquentation est élevée. Elle aura pour but d'alléger le pizzaiolo lorsqu'il sera indisponible pour de nouvelles prises de commandes et ainsi éviter le recrutement d'un personnel supplémentaire. Une analyse sur une période de 6 mois pourra être établie pour collecter les données clés telles que : le nombre d'utilisation, l'entretien logiciel, sa rentabilité financière (elle aura un coût certain à l'installation mais gagnera en bénéfice sur le long terme) pour savoir si le déploiement sur d'autres points de vente est à envisager.

Et pour finir, et ce de façon optionnel, je vous suggère la création d'une application OC Pizza, reprenant dans les grandes lignes, les atouts du site internet, mais déporté et adapté sur smartphone et tablette. Ça aura pour avantage qu'un grand nombre d'utilisateurs puissent télécharger et utiliser cette application depuis n'importe quel lieu et fera qu'accroître la fréquentation, et le bénéfice qui en découle. Cependant, il conviendra de souligner que cette solution, onéreuse, au stade de croissance où se situe votre entreprise, n'est pas indispensable. Néanmoins, la question de cette solution technique sera posée car nécessairement, la majorité de la population pratique le smartphone et elle deviendra un point fort pour votre entreprise.