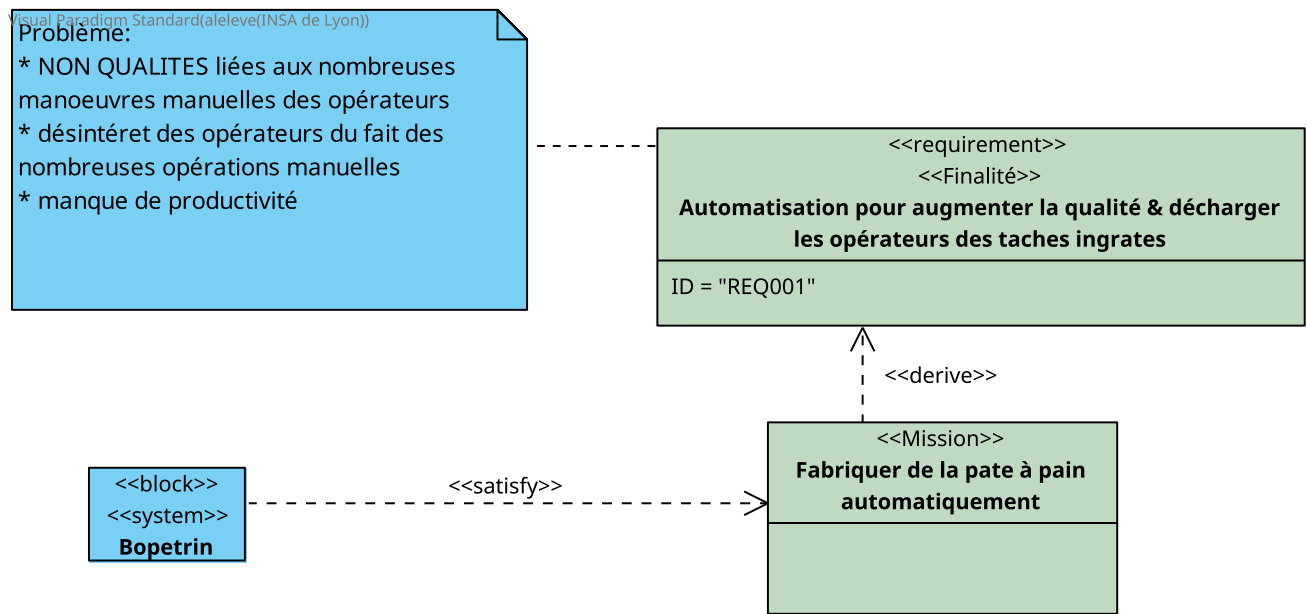


# 1. Objectifs

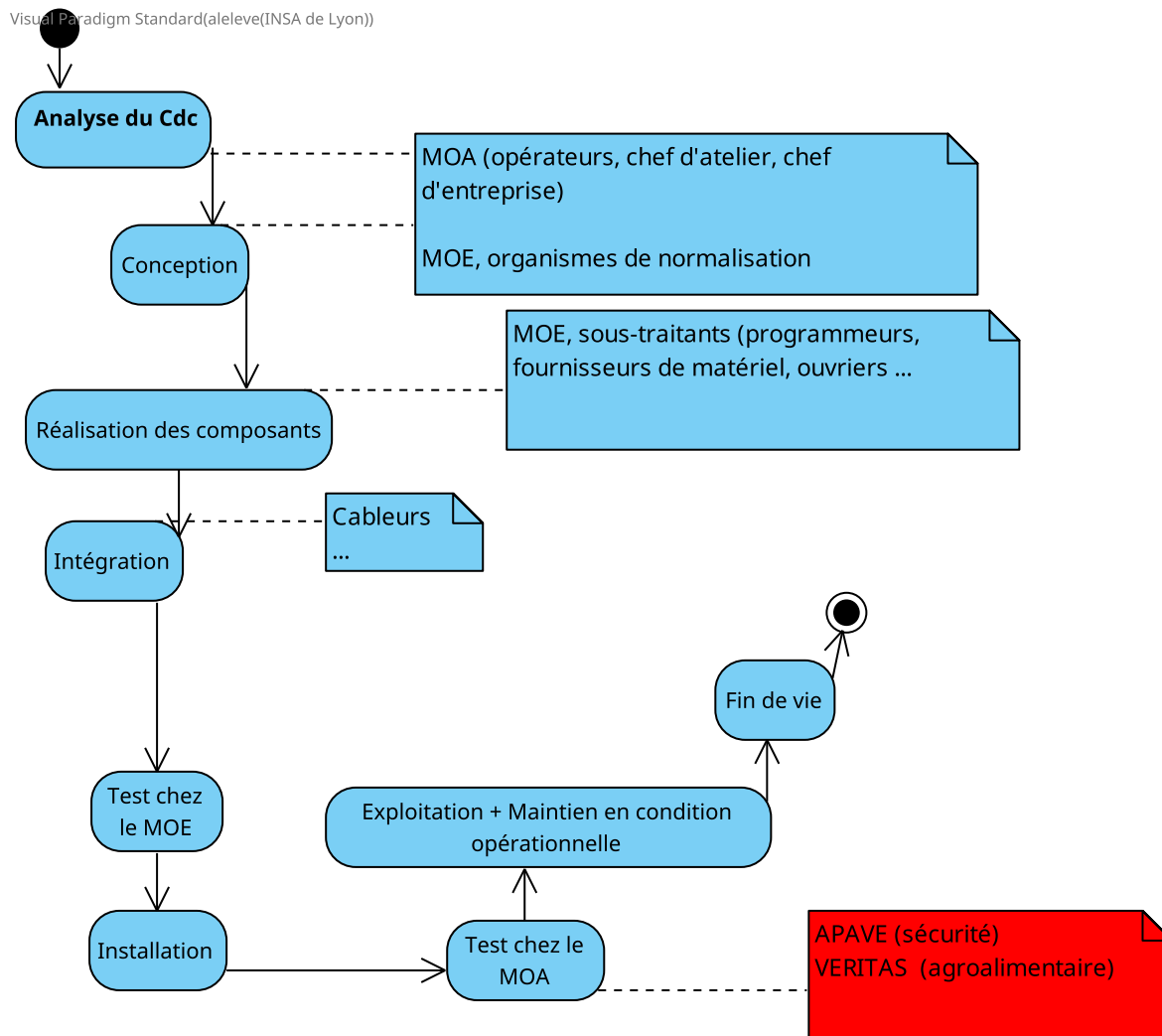


## 2. Glossaire

Name	Aliases	Labels	Description
Pesons			balance industrielle
Tampon solide	TS		Cuve dans laquelle sont mélangés farine et sucre

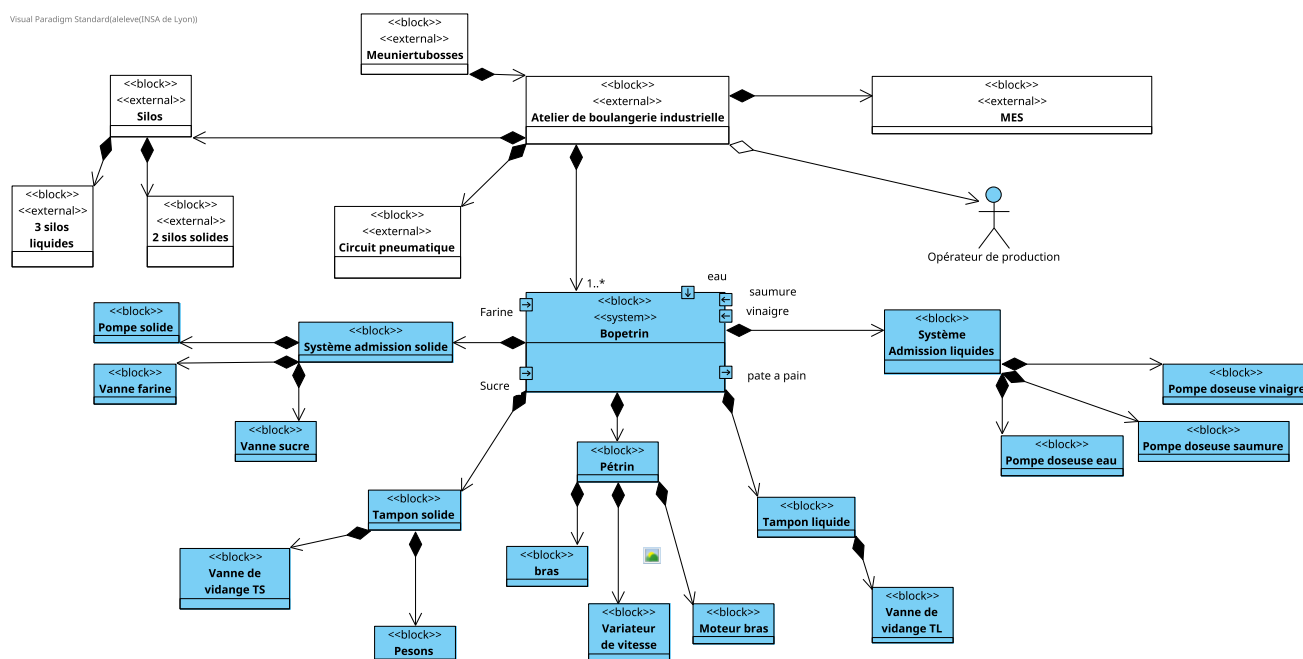
### 3. Phases de vie

Visual Paradigm Standard(aleleve(INSa de Lyon))



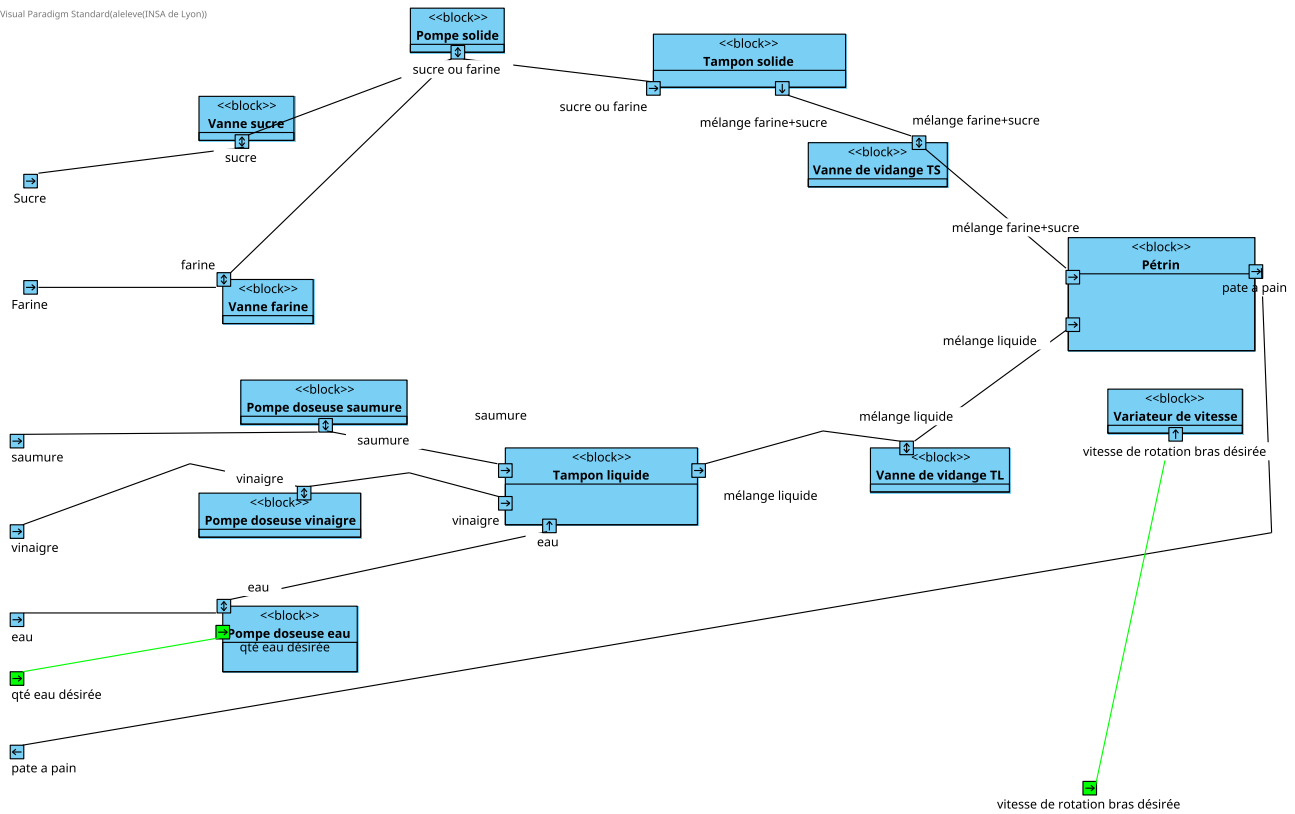
### 4. Environnement et composition actuelle

Visual Paradigm Standard(aleleve(INSa de Lyon))



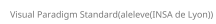
## 5. Bopetrin Internal Block Diagram

Visual Paradigm Standard(aleleve(ISA de Lyon))

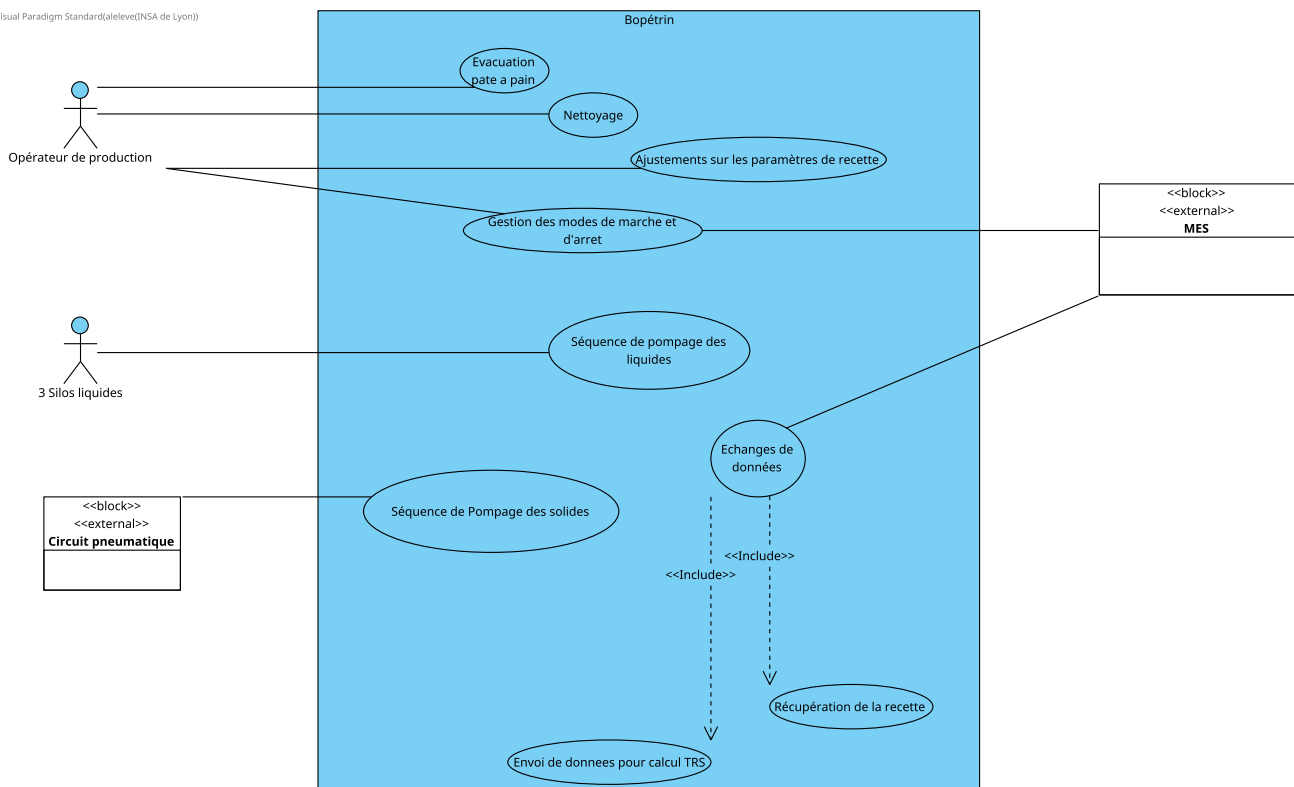


<<block>>  
 Vanne farine  
 flow ports  
 farine

Visual Paradigm Standard (aleve@insa-lyon.fr)



Visual Paradigm Standard(aleleve(INSA de Lyon))

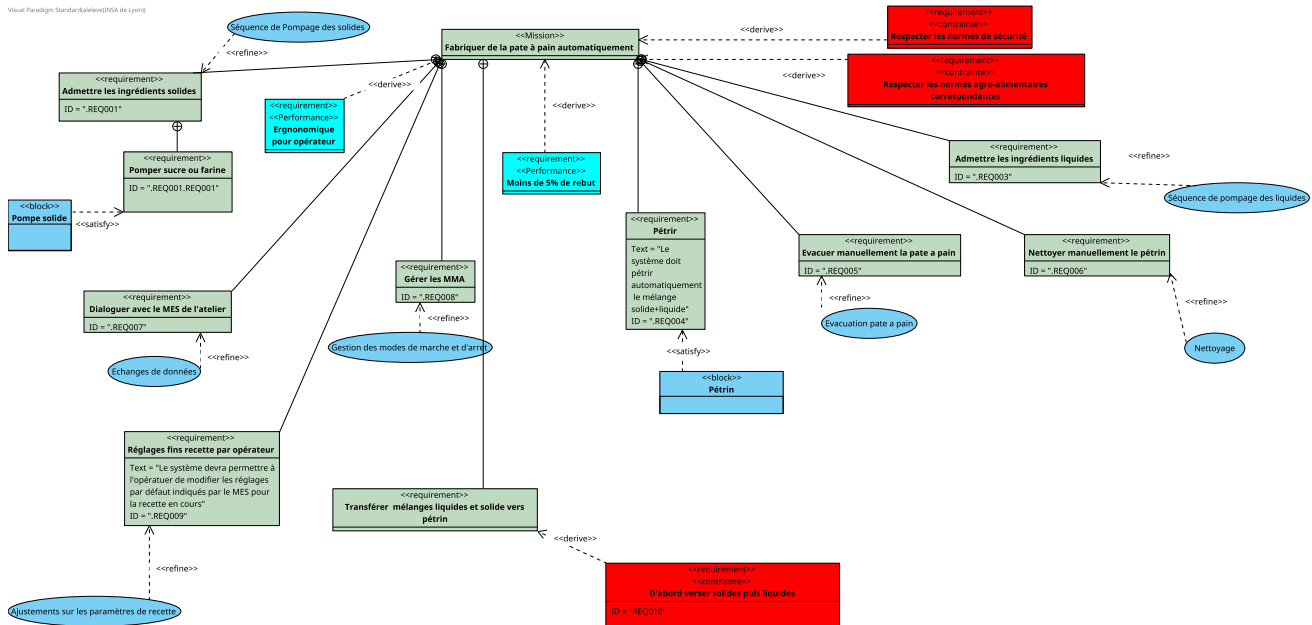


## 8. Scénarios

Name	Primary Actors	Description
Séquence de 3 Silos liq pompage des uides liquides		
Echanges de données		
Récupération de la recette		
Gestion des modes de marche et d' arrêt	Opérateur de produc tion	
Envoi de don nees pour cal cul TRS		
Séquence de Pompe des solides		<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ouvrir la vanne sucre</li><li>2. Démarrer la pompe solide</li><li>3. Aspirer du sucre</li><li>4. Quand la qté désirée de sucre atteinte : arreter la pompe^</li><li>5. Fermer la vanne sucre</li></ol>
Nettoyage	Opérateur de produc tion	
Ajustemen ts sur les par amètres de recette	Opérateur de produc tion	
Evacuation pate a pain	Opérateur de produc tion	















## 9. Requirement Diagram fin ACDC

Visual Paradigm Standard Edition (VSDA de Lyng)



## 10. UC vs Exigence

	Ajustements sur les paramètres de recette	Echanges de données	Envoi de données pour calcul TRS	Evacuation pate a pain	Gestion des modes de marche et d'arrêt	Nettoyage	Récupération de la recette	Séquence de pompage des liquides	Séquence de Pompage des solides
Admettre les ingrédients liquides								✎	
Admettre les ingrédients solides									✎
Automatisation pour augmenter la qualité & décharger les opérateurs des tâches ingrates									
Dialoguer avec le MES de l'atelier		✎							
Evacuer manuellement la pâte à pain				✎					
Fabriquer de la pâte à pain automatiquement					✎				
Gérer les MMA					✎				

	 Ajustements sur les paramètres de recette	 Echanges de données	 Envoi de données pour calcul TRS	 Evacuation pate a pain	 Gestion des modes de marche et d'arrêt	 Nettoyage	 Récupération de la recette	 Séquence de pompage des liquides	 Séquence de Pompage des solides
 Nettoyer manuellement le pétrin									
 Pomper sucre ou farine									
 Pétrir									
 Réglages fins recette par opérateur	