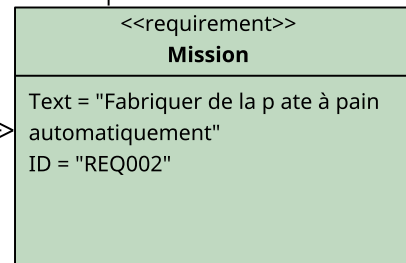
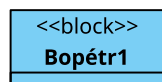
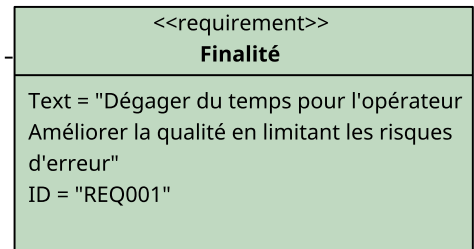
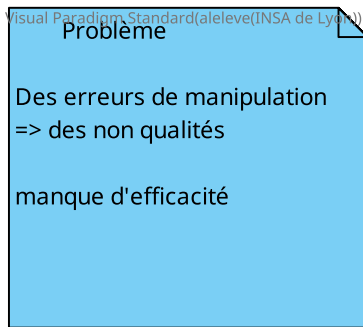


## 1. Mission principale

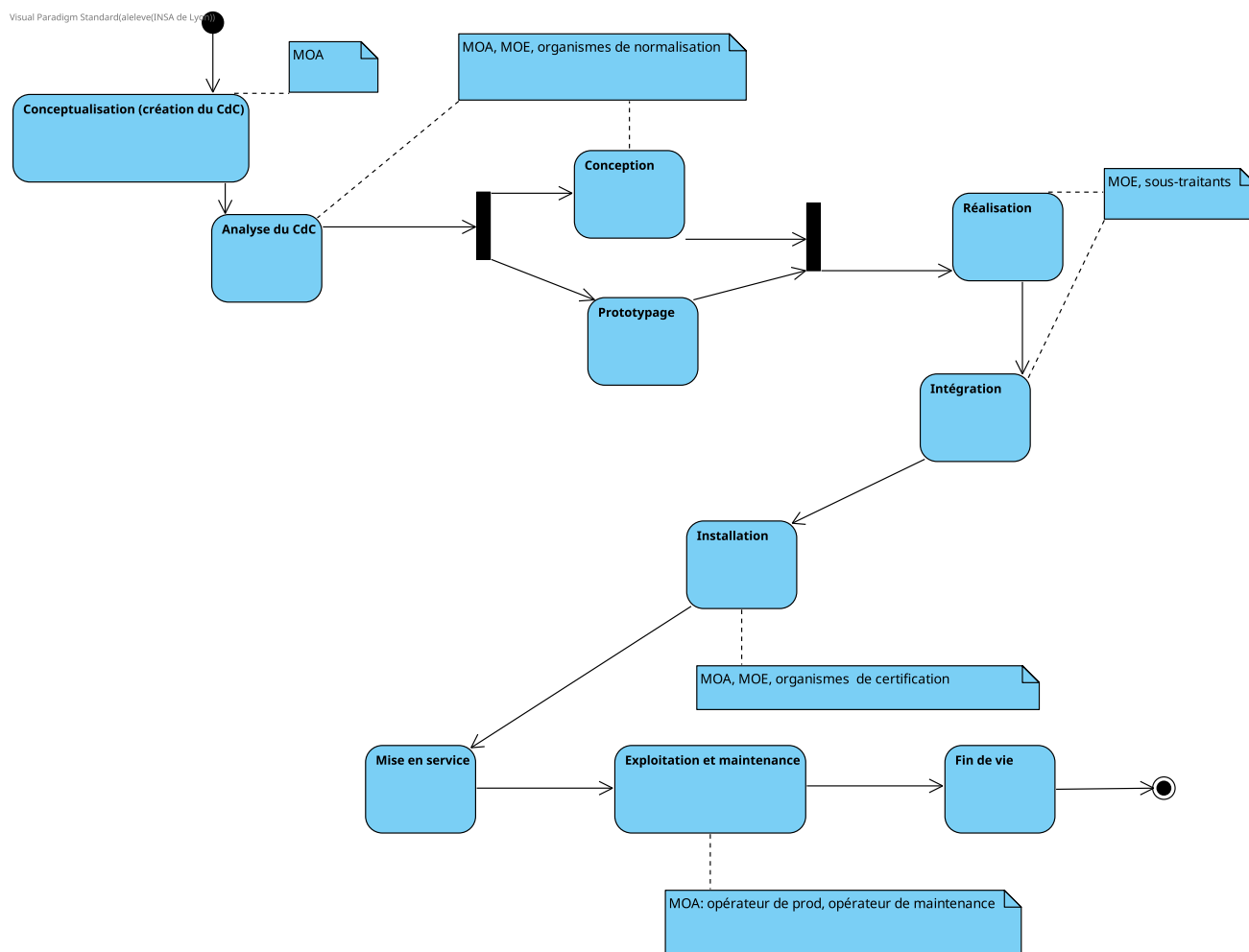


## 2. Terminologie

Name	Aliases	Labels	Description
Pesons			Balance industrielle
MES			Manufacturing Execution System: Système d'information qui gère la production dans l'atelier
pétrin			réipient dans lequel il y a le malaxeur
Tampon			Réipient intermédiaire
TRS			Taux de Rendement Synthétique: indicateur de qualité de production

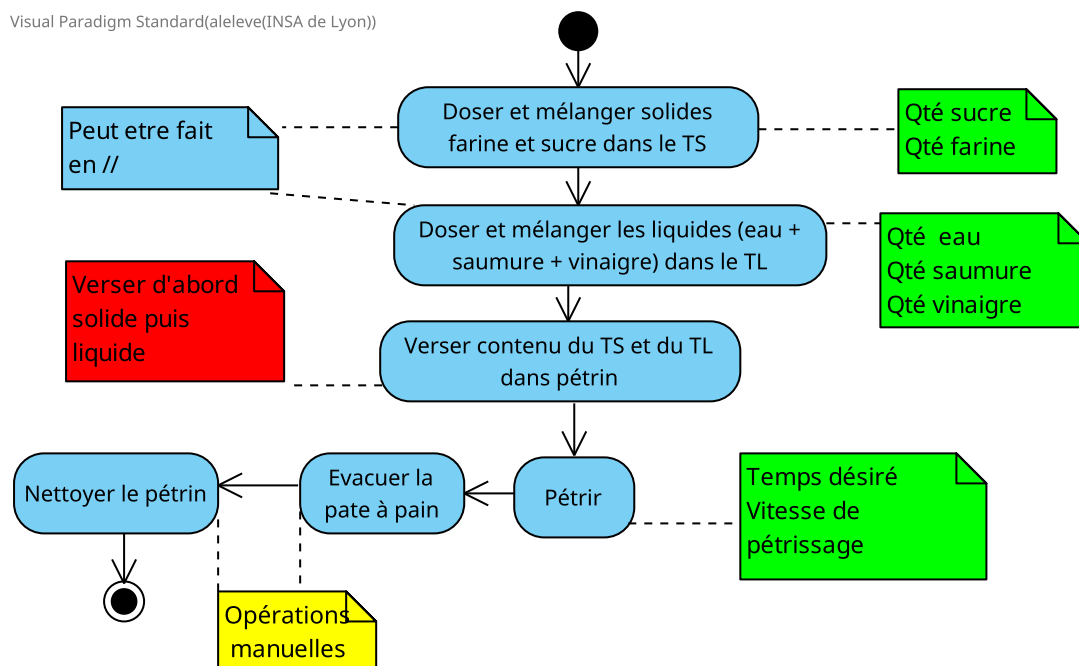
### 3. Phases de vie

Visual Paradigm Standard(aleleve@INSA de Lyon)



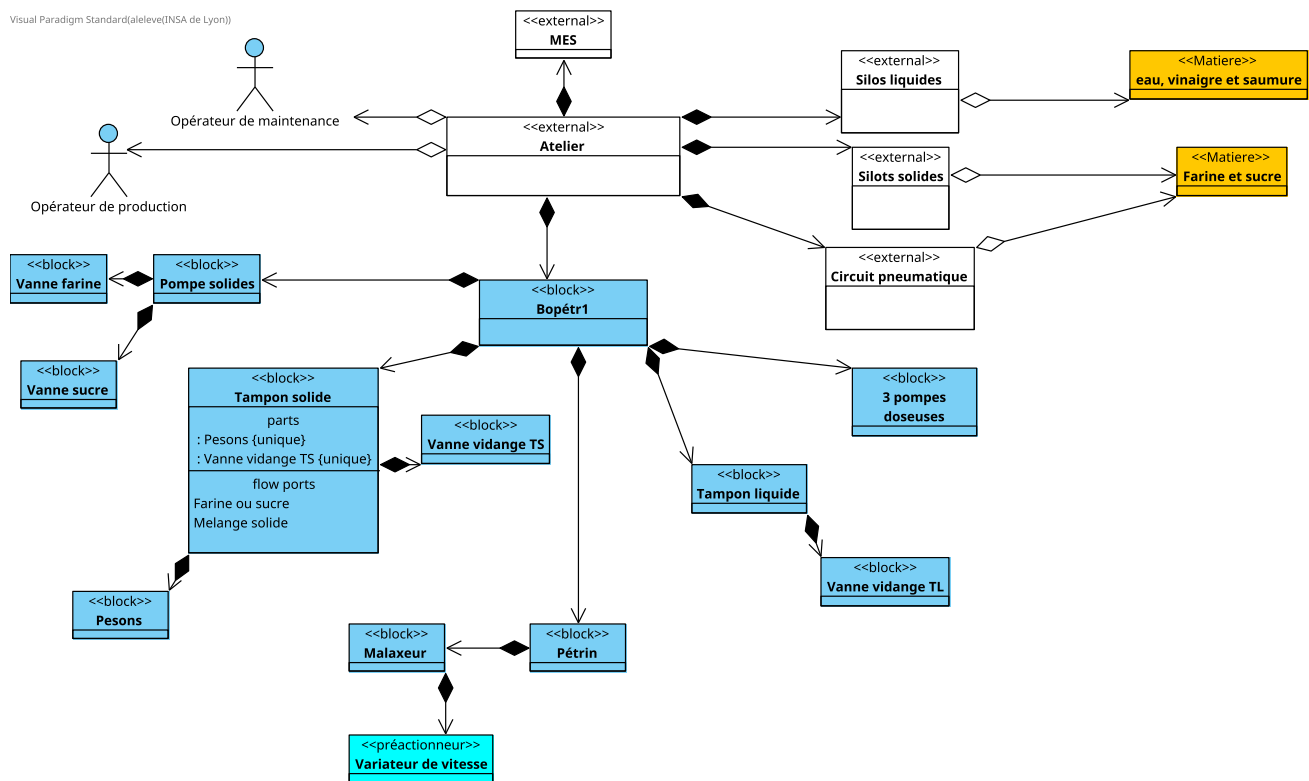
### 4. Recette

Visual Paradigm Standard(aleleve@INSA de Lyon)



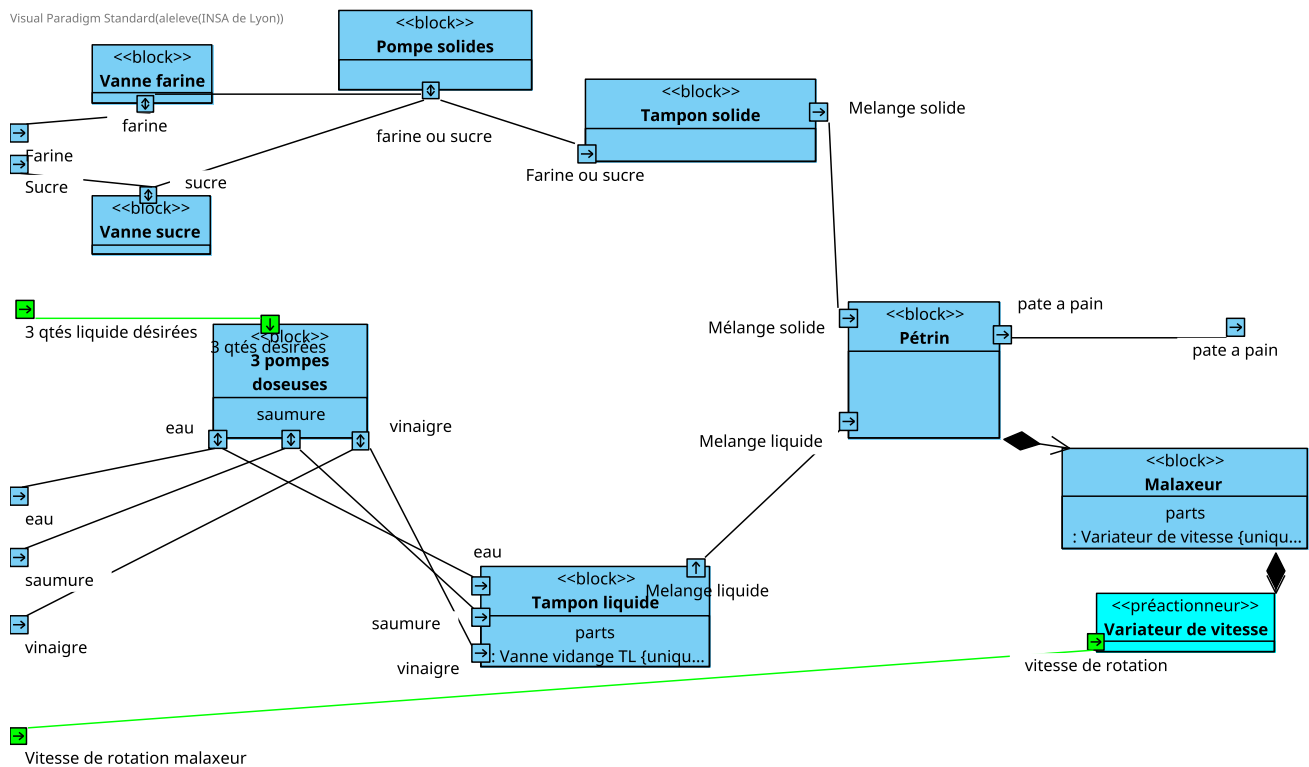
## 5. Systeme dans son environnement final

Visual Paradigm Standard(aleleve(INSA de Lyon))



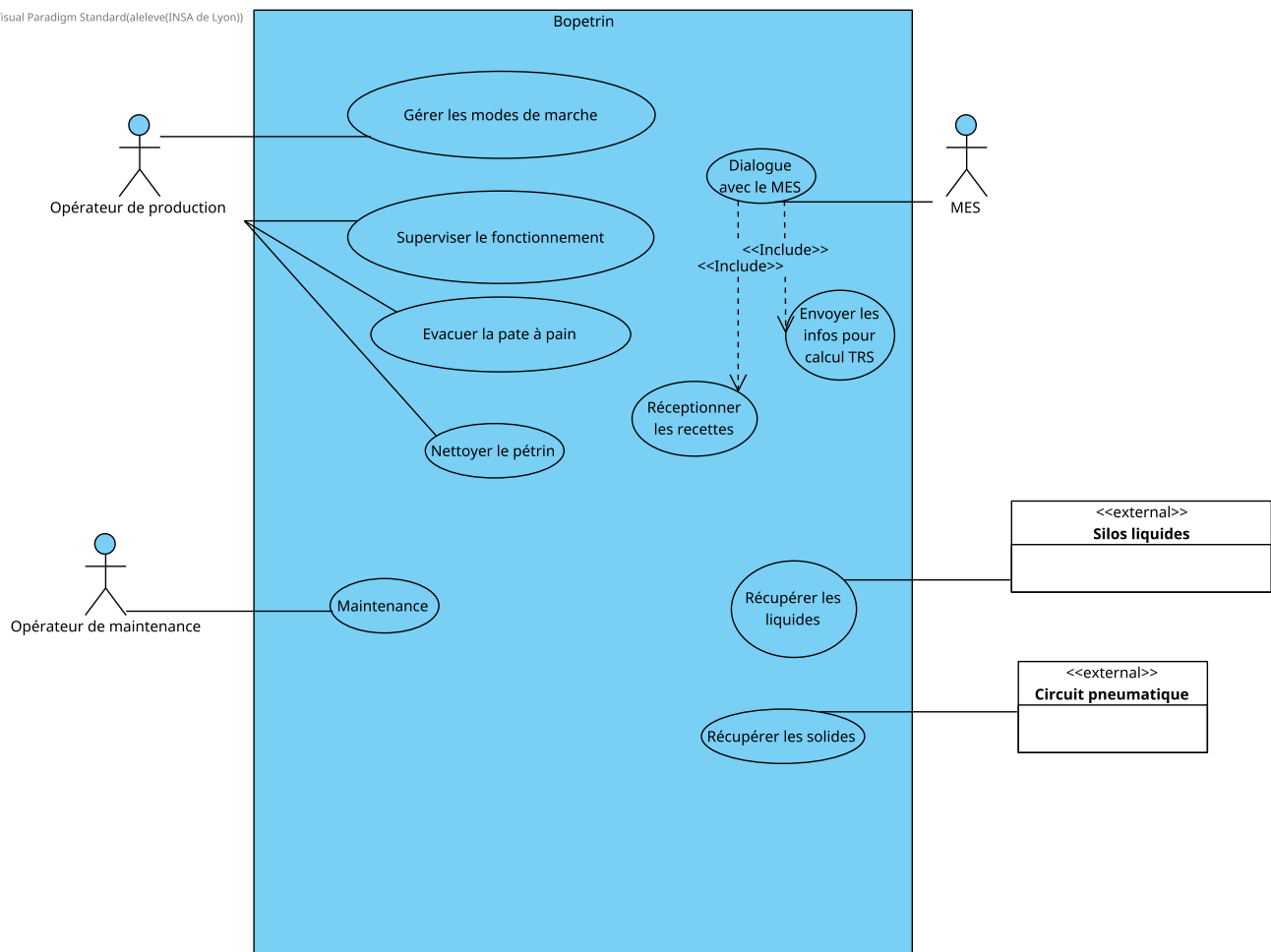
## 6. Flux internes actuels

Visual Paradigm Standard(aleleve(INSA de Lyon))



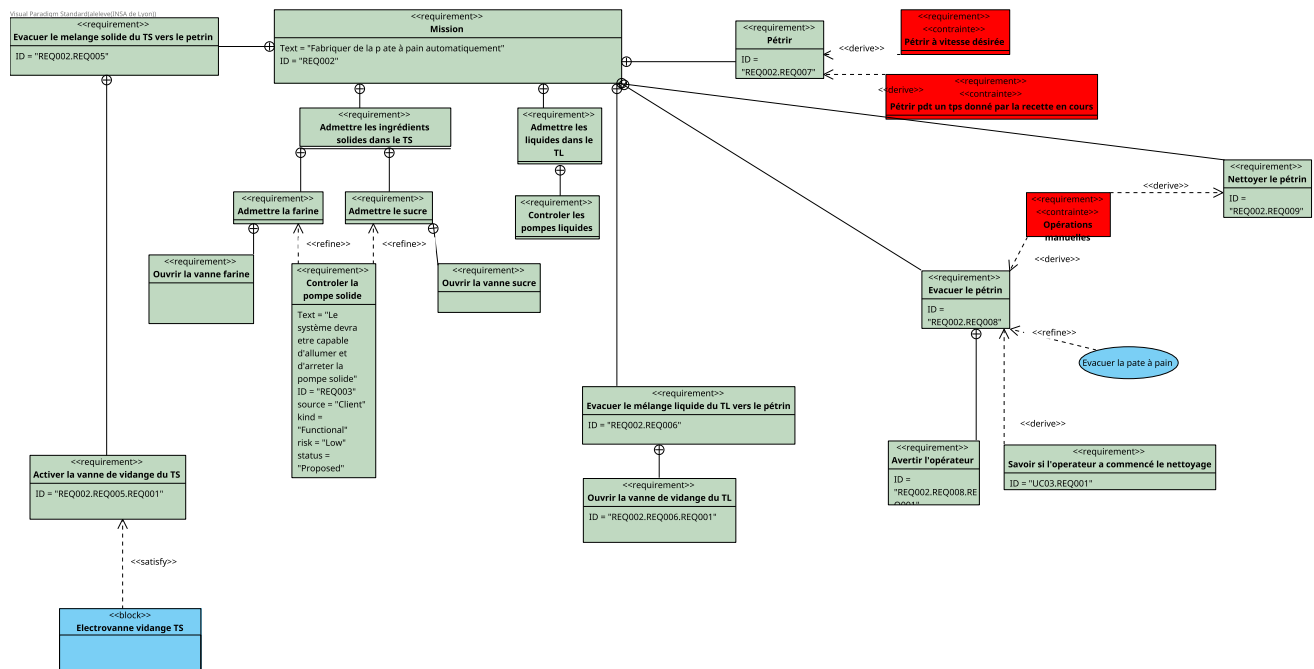
## 7. Use Case Diagram1

Visual Paradigm Standard(aleleve(INSA de Lyon))



## 8. Exigences principales

Visual Paradigm Standard(aleleve(INSA de Lyon))



## 9. UC-Req

		Activer la vanne de vidange du TS
		Admettre la farine
		Admettre le sucre
		Admettre les ingrédients solides dans le TS
		Admettre les liquides dans le TL
		Avertir l'opérateur
		Controler la pompe solide
		Controler les pompes liquides
		Evacuer le melange solide du TS vers le pe
		Evacuer le mélange liquide du TL vers le p
Dialogue avec le MES		
Envoyer les infos pour calcul TRS		
Evacuer la pate à pain		
Gérer les modes de marche		
Maintenance		
Nettoyer le pétrin		
Réceptionner les recettes		
Récupérer les liquides		
Récupérer les solides		
Superviser le fonctionnement		
		Evacuer le pétrin
		Finalité
		Mission
		Nettoyer le pétrin
		Opérations manuelles
		Ouvrir la vanne de vidange du TL
		Ouvrir la vanne farine
		Ouvrir la vanne sucre
		Pétrir
		Pétrir pdt un tps donné par la recette en co
Dialogue avec le MES		
Envoyer les infos pour calcul TRS		
Evacuer la pate à pain		
Gérer les modes de marche		



























	Pétrir à vitesse désirée	Savoir si l'opérateur a commencé le nettoyage
Récupérer les solides		
Superviser le fonctionnement		

## 10. Req - blocs solution

[illegible]

[illegible]

[illegible]

	 Vanne vidange TS	 Variateur de vitesse
 Activer la vanne de vidange du TS		
 Admettre la farine		
 Admettre le sucre		
 Admettre les ingrédients solides dans le TS		
 Admettre les liquides dans le TL		
 Avertir l'opérateur		
 Contrôler la pompe solide		
 Contrôler les pompes liquides		
 Evacuer le mélange solide du TS vers le pétrin		
 Evacuer le mélange liquide du TL vers le pétrin		
 Evacuer le pétrin		
 Finalité		
 Mission		
 Nettoyer le pétrin		
 Opérations manuelles		
 Ouvrir la vanne de vidange du TL		
 Ouvrir la vanne farine		
 Ouvrir la vanne sucre		
 Pétrir		
 Pétrir pdt un tps donné par la recette en cours		
 Pétrir à vitesse désirée		
 Savoir si l'opérateur a commencé le nettoyage		

# 11. Conception

Visual Paradigm Standard(aleleve(INSA de Lyon))

