

UTBM - Département Informatique

Projet – BD40

Sujet n.3 : Cave à vin



TABLE DES MATIERES

<u>1</u>	<u>HISTORIQUE DU DOCUMENT</u>	<u>1</u>
<u>2</u>	<u>DESCRIPTION DU SUJET DE PROJET</u>	<u>2</u>
2.1	CONTEXTE DU PROJET	2
2.2	DOMAINE ETUDIE.....	2
2.3	FONCTIONNEMENT DU SYSTEME	3
2.4	ACTEURS ET FLUX	4
2.5	PERIMETRE DU SYSTEME	4
2.6	EXTENSIONS POSSIBLES.....	4
<u>3</u>	<u>DOSSIER DE CONCEPTION DU PROJET</u>	<u>5</u>
3.1	MODELISATION CONCEPTUELLE	5
3.1.1	DICIONNAIRE DE DONNEES	5
3.1.2	MODELE ENTITE ASSOCIATION	7
3.1.3	MODELES DE COMMUNICATION ET DE TRAITEMENTS	8
<u>4</u>	<u>SOURCES</u>	<u>9</u>

1 HISTORIQUE DU DOCUMENT

<i>Version</i>	<i>Date</i>	<i>Auteur</i>	<i>Modifications du document</i>
<i>Etape 1</i>	09/10/2018	Anaïs J.	Création du rapport, page de garde, table des matières et mise en page
	13/10/2018	Anaïs J.	Création d'un schéma « résumé » pour la partie explicative du projet
	21/10/2018	Weitao	Rédaction du contenu 2.3 et 2.4
	21/10/2018	Haoyun	Rédaction du contenu 2.1 et 2.2
	21/10/2018	Anaïs J.	Création du MCD (entité-relation)
	21/10/2018	Weitao	Création du modèle de communication (Diagramme de flux)
	21/10/2018	Haoyun et Anaïs	Modifications et correction des parties 2.1, 2.2
	22/10/2018	Weitao	Modification du contenu 2.3 et 2.4 et rédaction du 2.5
	22/10/2018	Anaïs J.	Ajout de la partie 2.6 et modification du MCD
	22/10/2018	Weitao	Création du MCT et modification du MCC
	22/10/2018	Haoyun	Création du dictionnaire

Anaïs JARNO

Haoyun LIAO

Weitao YAN

2 DESCRIPTION DU SUJET DE PROJET

2.1 CONTEXTE DU PROJET

Nous sommes des étudiants en première année d'informatique à l'UTBM. Dans le cadre de l'UV de BD40 concernant la conception de systèmes d'informations, nous avons à réaliser un projet pour mettre en application les connaissances acquises durant les cours et les séances de travaux pratiques. Les membres de notre groupe étaient très intéressés et curieux de découvrir le sujet du vin. Le groupe étant composé de deux chinois, nous pensions que ce serait une bonne occasion pour approfondir un sujet très lié à la culture française.

C'est ainsi que nous avons donc choisi le sujet de la cave à vin.

2.2 DOMAINE ETUDIE

Nous avons choisi de restreindre le domaine à une utilisation personnelle.

Le principe est de créer une application de base de données permettant la gestion de cave à vin personnelle. Elle devra ainsi permettre à son utilisateur de visualiser le contenu de sa cave, les informations concernant ses vins et bouteilles, et d'ajouter ou de retirer des bouteilles de sa cave.

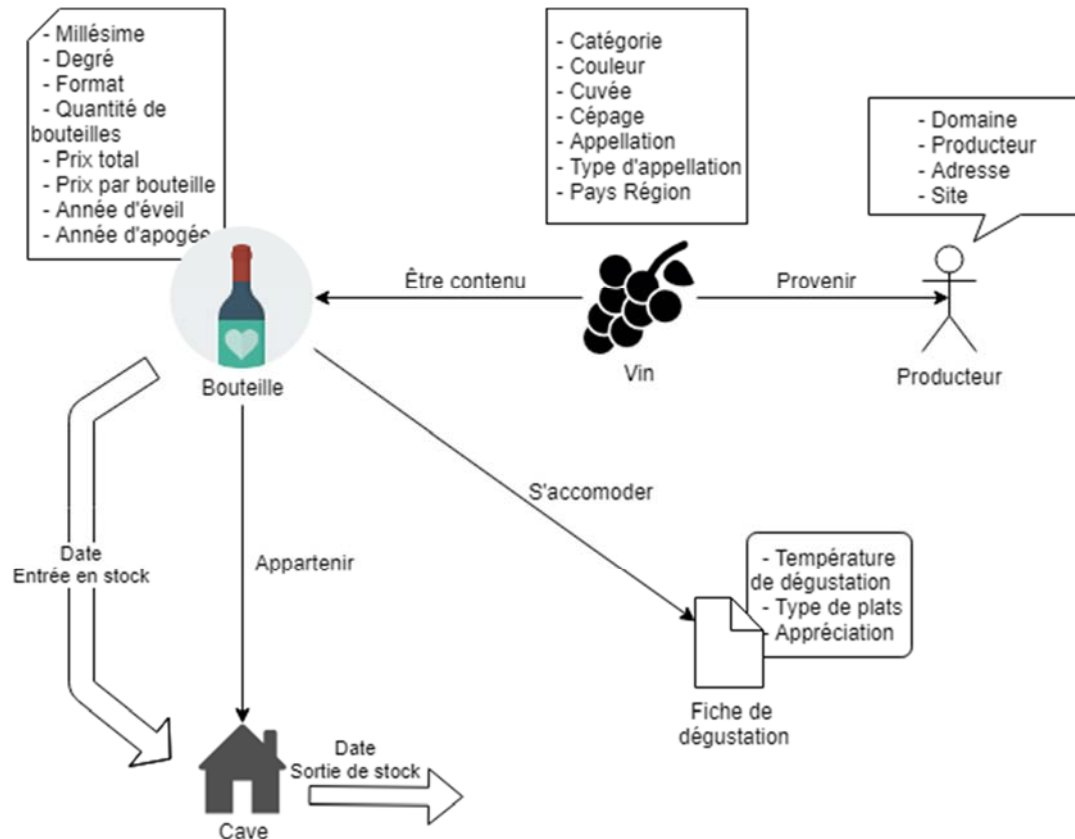
Nous étudions donc les diverses fonctions nécessaires à l'application, telles que la conservation du vin, l'enregistrement de la date d'achat, de la meilleure date de consommation (l'apogée) etc.

Nous avons alors réalisé un schéma servant à résumer les caractéristiques principales de notre gestion de cave :

Anaïs JARNO

Haoyun LIAO

Weitao YAN



2.3 FONCTIONNEMENT DU SYSTEME

Ce système d'information s'adresse à la gestion d'une cave à vin personnelle. On distingue le vin et la bouteille. Les termes 'fournisseur' et 'producteur' indiqueront le même acteur.

Des fournisseurs vont fournir des vins de différentes régions et d'autres caractéristique comme la couleur, le cépage et l'appellation, etc. Ils vont aussi mettre le vin en bouteille. Et dès que l'embouteillage est fini, le fournisseur fournira plusieurs informations sur la bouteille comme le prix, le degré et l'année d'éveil et d'apogée. La cave à vin ne sert qu'à stocker des bouteilles.

Ensuite, des bouteilles vont être stockées dans la cave jusqu'au jour où le consommateur vient l'acheter ou la déguster. Le client, bien sûr, peut acheter plusieurs bouteilles ou même un carton de bouteilles. Donc la cave dispose des cartons de bois de plusieurs tailles.

Dès que la bouteille soit vendue, une date de sortie sera notée tandis qu'une date d'entrée sera notée dès que la bouteille est produite chez le producteur. On a également une fiche de dégustation pour enregistrer toutes les informations concernant la dégustation pour que la cave puisse trier les fournisseur la prochaine fois.

Anaïs JARNO

Haoyun LIAO

Weitao YAN

2.4 ACTEURS ET FLUX

Les acteurs externes : producteur de vin, dégustateur.

Les acteurs interne : Fiche de stockage, Fiche de dégustation, la cave.

Le flux primaire : le producteur fournit le vin(y compris toutes les information concernant le vin et la bouteille).

Les flux secondaires : le stockage du vin(information enregistrée) ; la dégustation du vin ; l'expérience et dégustation.

2.5 PERIMETRE DU SYSTEME

Notre système est très simple. C'est une cave à vin personnelle. C'est-à-dire la cave ne sert qu'à stocker des bouteilles pour un foyer ou pour une personne. De temps en temps, l'utilisateur convoquera ses amis, son parent ou ses collègues chez lui pour déguster le vin qu'il a acheté.

Il peut acheter une bouteille ou un carton de vin (contenant toutes les mêmes bouteilles) ou alors plusieurs bouteilles identiques. La fiche de stockage fonctionne comme une interface entre le producteur et l'utilisateur. Il est aussi indispensable pour gérer le stockage. La fiche de dégustation est pour l'objectif de noter des avis après dégustation pour que l'utilisateur puisse choisir la prochaine fois son vin préféré.

2.6 EXTENSIONS POSSIBLES

Les extensions possibles du projet, c'est-à-dire les options que l'on ferait dans un contexte plus professionnel et non scolaire, pourrait être du type :

- Système de facture lié à l'enregistrement d'une arrivée de stock
- Revente de bouteilles
- Commande directe depuis l'application pour un vin spécifique vers le producteur concerné

Anaïs JARNO

Haoyun LIAO

Weitao YAN

3 DOSSIER DE CONCEPTION DU PROJET

3.1 MODELISATION CONCEPTUELLE

3.1.1 Dictionnaire de données

Nom Conceptuel	Nom Logique ou Alias	Type (E, Ca, Co)	Nature + Longueur	Type Win' Design	Identifiant
Numéro du vin	NUM_VIN	E	N2	NS	OUI
Nom vin	NOM_VIN	E	A30	AV	
Couleur du vin	COULEUR_VIN	E	A20	AV	
Cuvée	CUVEE_VIN	E	A30	AV	
Catégorie	CATEG_VIN	E	A25	AV	
Numéro cépage	NUM_CEPAGE	E	N4	N	OUI
Nom du cépage	NOM_CEPAGE	E	A30	AV	
Numéro du domaine	NUM_DOMAINE	E	N4	N	OUI
Nom du domaine	NOM_DOMAINE	E	A50	AV	
Nom producteur	NOM_PROD	E	A30	AV	
Prénom producteur	PRENOM_PROD	E	A30	AV	
Adresse du domaine	ADR_DOMAINE	Co	AN234	A	
Numéro de rue	NUM_RUE_DOMAINE	E	N4	AV	
Type de rue	TYPE_RUE_DOMAINE	E	A20	AV	
Nom de rue	NOM_RUE_DOMAINE	E	A40	AV	
Complément d'adresse	COMPL_ADR_DOMAINE	E	A40	AV	
Ville	VILLE_DOMAINE	E	A50	AV	
Code postal	CP_DOMAINE	E	N10	AV	
Pays	PAYS_DOMAINE	E	A50	AV	
Continent	CONTINENT_DOMAINE	E	A20	AV	
Site internet	SITE_PROD	E	A80	AV	
Numéro du type d'appellation	NUM_TYPEAPP	E	N3	N	OUI
Nom du type	NOM_TYPEAPP	E	A20	AV	
Code pays	CODE_PAYS	E	A2	AV	OUI
Nom pays	NOM_PAYS	E	A50	AV	
Nom de Région	NOM_REGION	E	A50	AV	OUI

Anaïs JARNO

Haoyun LIAO

Weitao YAN

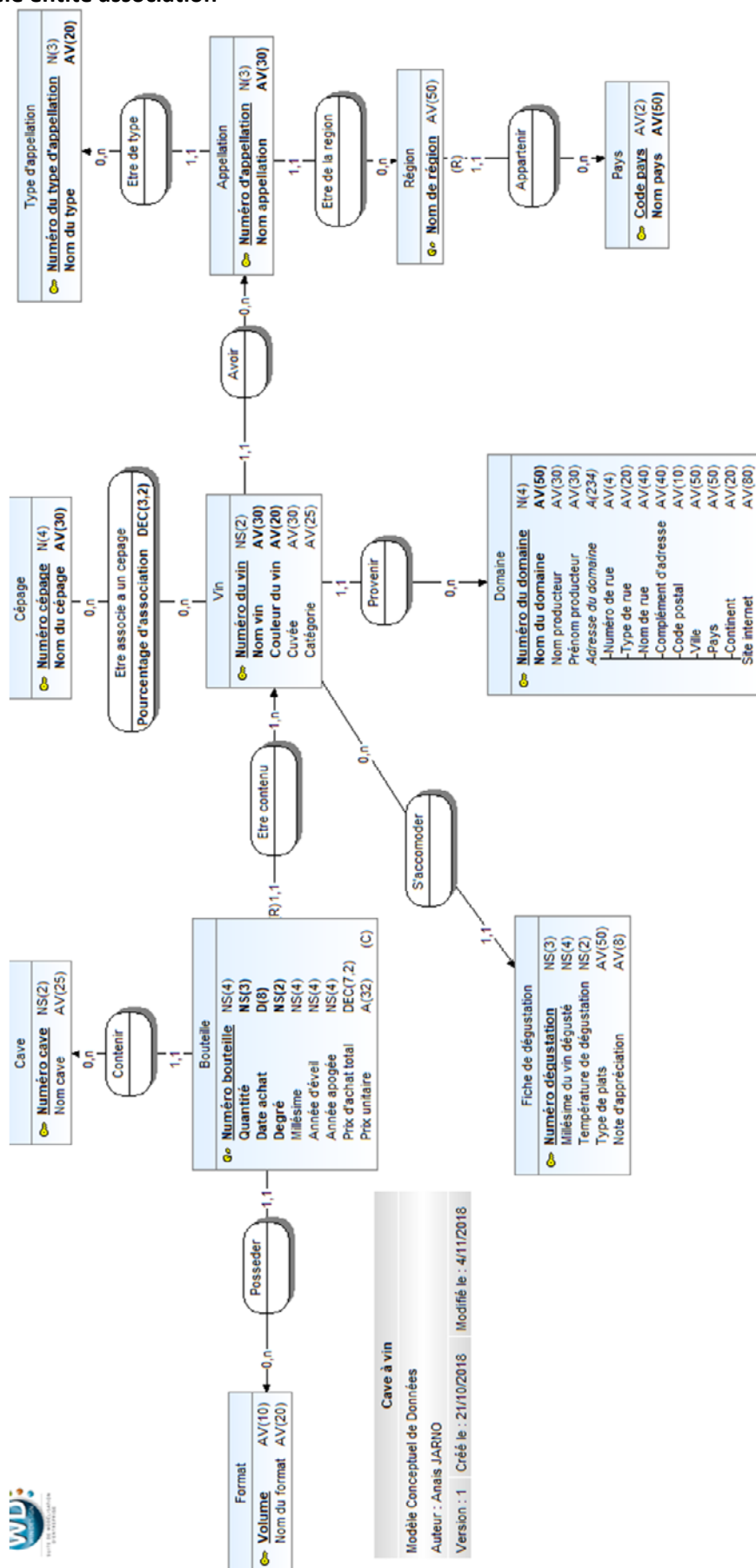
Numéro d'appellation	NUM_APPELLATION	E	N3	N	OUI
Nom appellation	NOM_APPELLATION	E	A30	AV	
Numéro cave	NUM_CAVE	E	N2	NS	OUI
Nom cave	NOM_CAVE	E	A25	AV	
Numéro bouteille	NUM_BOUTEILLE	E	N4	NS	OUI
Quantité	QUANTITE_BOUTEILLE	E	N3	NS	
Date achat	DATE_ACHAT_BOUTEILLE	E	AN8	D	
Millésime	MILLESIME_BOUTEILLE	E	N4	NS	
Degré	DEGRE_BOUTEILLE	E	N2	NS	
Année d'éveil	ANNEE_EVEIL	E	N4	NS	
Année apogée	ANNEE_APOGEE	E	N4	NS	
Prix d'achat total	PRIX_TOTAL	E	AN(7, 2)	DEC	
Prix unitaire	PRIX_UNIT	E	A32	A	
Numéro dégustation	NUM_DEGUST	E	N3	NS	OUI
Millésime du vin dégusté	MILLESIME_DEGUST	E	N4	NS	
Température de dégustation	TEMP_DEGUST	E	N2	NS	
Type de plats	PLATS_DEGUST	E	A50	AV	
Note d'appréciation	NOTE_DEGUST	E	A8	AV	
Volume	VOLUME_FORMAT	E	A10	AV	OUI
Nom du format	NOM_FORMAT	E	A20	AV	

Anaïs JARNO

Haoyun LIAO

Weitao YAN

3.1.2 Modèle entité association

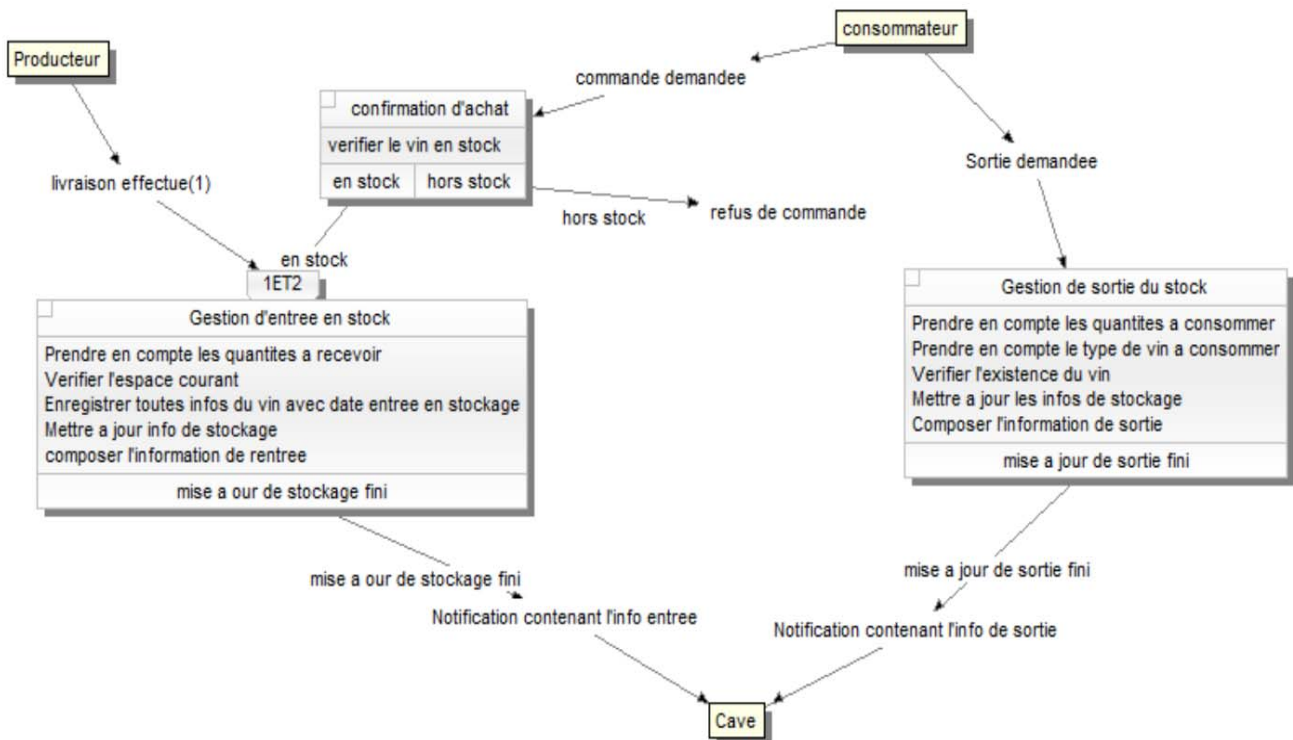
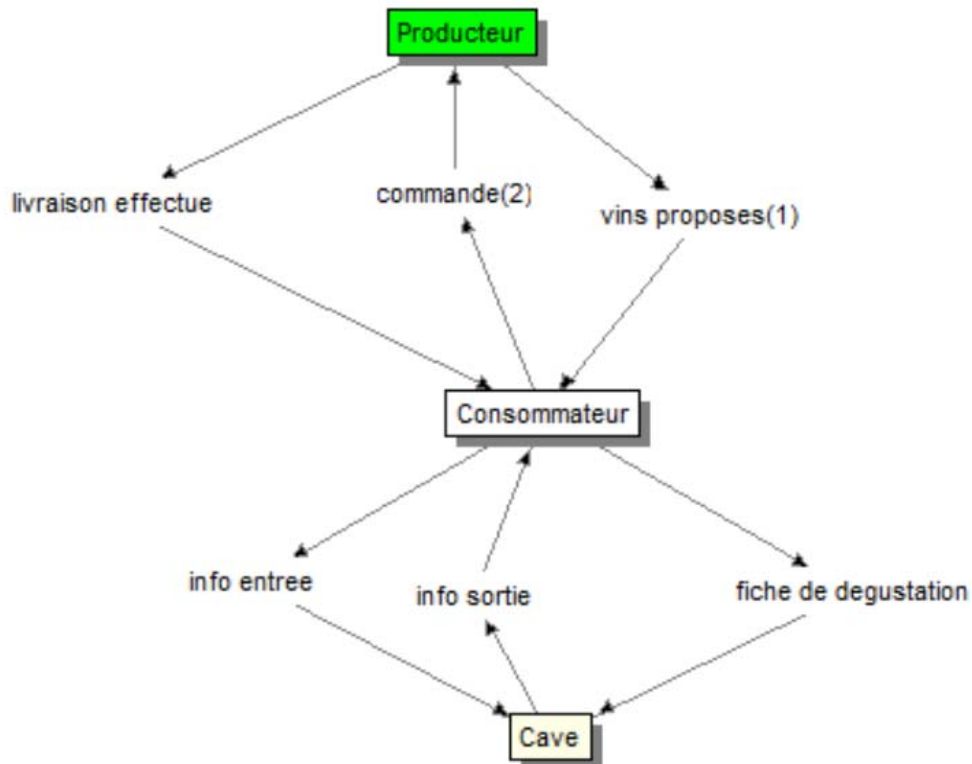


Anaïs JARNO

Haoyun LIAO

Weitao YAN

3.1.3 Modèles de communication et de traitements



Anaïs JARNO

Haoyun LIAO

Weitao YAN

4 SOURCES

Sites internet

<https://www.linternaute.com/homme/art-de-vivre/1011553-appellation-cepage-domaine-quelles-differences/>

<https://www.le-vin-pas-a-pas.com/4-niveaux-a-connaître-pour-bien-classer-les-vins/>

Consultation de diverses personnes ayant des connaissances en vitiviniculture et même en œnologie

Toutes les images présentes dans notre rapport, sont soit citées dans nos sources, soit libres de droits ou alors réalisées par nos propres soins.