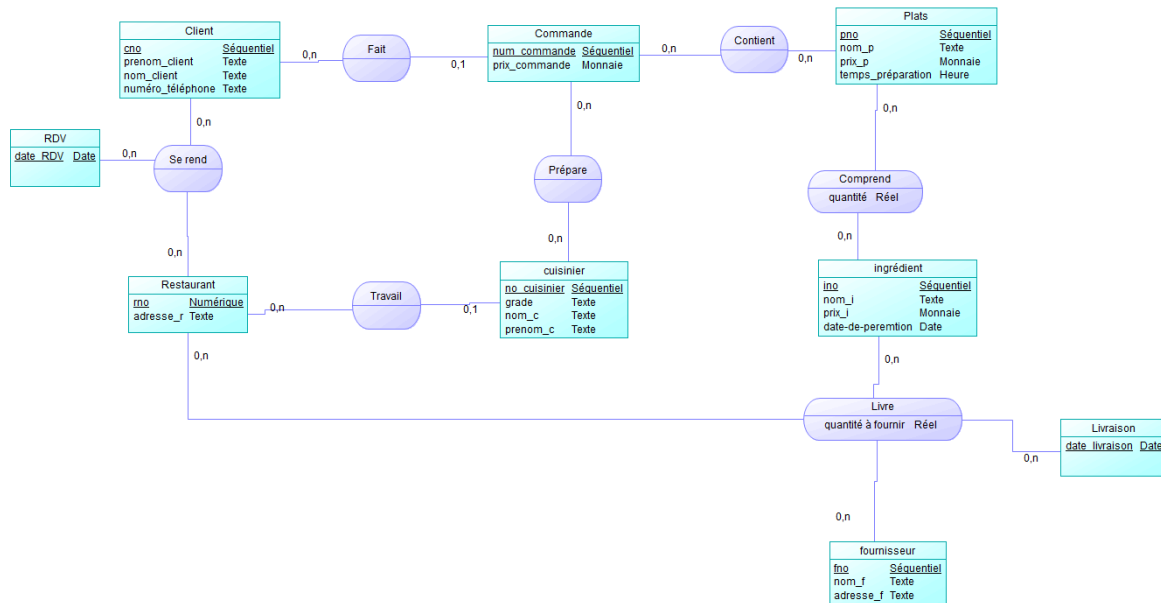


Calesse Matthieu
Lelong Mathéo

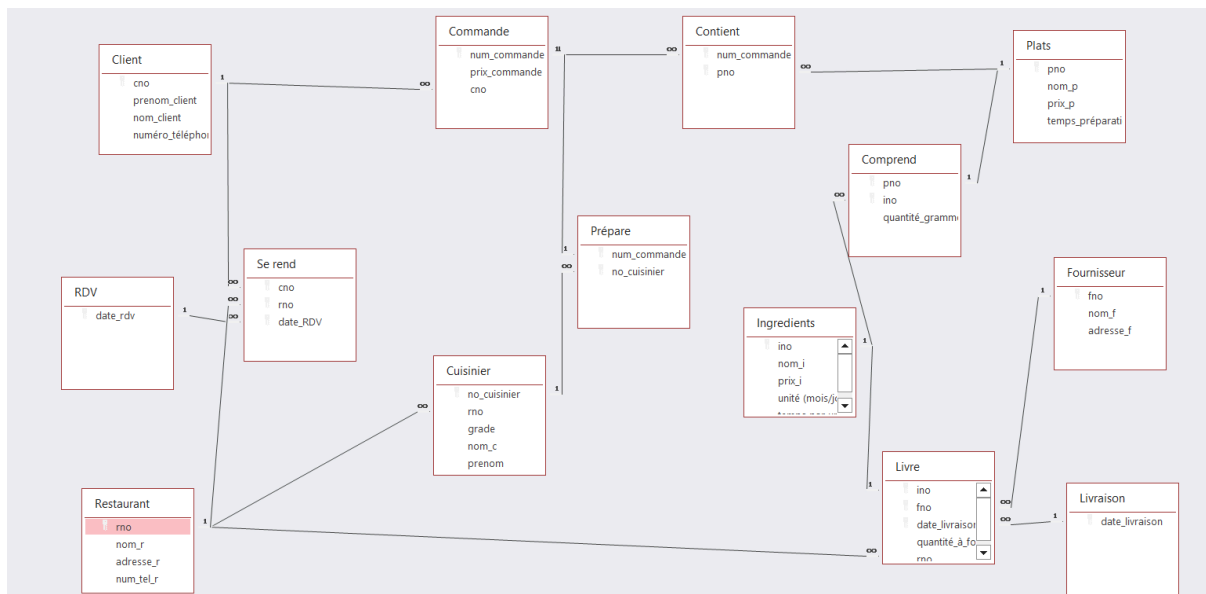
Groupe C

Chaîne de Restauration

Modèle Conceptuel de Données (MCD) :



Modèle Logique de Données (MLD) :



Structure générale du projet :

Notre base de données permet de gérer une partie d'une chaîne de restauration, en enregistrant les clients, les commandes, les employés mais aussi la partie du stockage.

Notre base de données contient 14 tables.

La première table Clients permet de créer un numéro de client automatiquement et de stocker son nom, son prénom et son numéro de téléphone.

Ensuite nous avons une table Commande qui possède aussi un numéro automatique pour que les clients puissent prendre plusieurs fois la même commande.

La commande est cuisinée par un cuisinier de la table Cuisinier et elle comporte différents plats de la table Plat avec leur temps de préparation. Ces plats contiennent des ingrédients de la table Ingrédient avec leur quantité.

Ces ingrédients peuvent être réapprovisionnés grâce à des fournisseurs de la table Fournisseur et grâce à la table Livraison et la table Livre, cela permet à un fournisseur de fournir plusieurs fois le même ingrédient.

Enfin un client peut se rendre à différents restaurants de la chaîne grâce à la table Restaurant et au table RDV et Se Rend pour enregistrer la venue d'un client.

La table Comprend, permet de faire la liaison entre Plats et Ingrédients.

La table Prépare, permet de faire la liaison entre les commandes et son cuisinier qui la compose.

La table Contient, permet de faire la liaison entre les commandes et les différents plat qui les composent

Contenu des tables :

Fournisseur

fno

nom_f

adresse_f

Cliquer pour ajouter

1	Gourmet Supplies SARL	45 rue des Abattoirs, 75012 P	
2	Les Saveurs du Terroir	12 chemin des Vignes, 33000	
3	Oceanic Fresh	78 quai des Pêcheurs, 13000	
4	La Ferme des Délices	25 route des Champs, 69005	
5	Delice Pro Distribution	34 avenue des Épis, 31000 T	
(Nouv.)			

Enr : 1 sur 5

Comprend

pno

ino

quantité_gramme

Cliquer pour ajouter

1	1	500	
2	3	2000	
3	4	500	
4	5	500	
5	6	4	
6	8	50	
0	0	0	

Enr : 1 sur 6

Cuisinier

no_cuisinie

mno

grade

prenom

nom_c

Cliquer pour ajouter

1	2	Chef	Pierre		
2	1	Sous-chef	Sophie	Bernard	
3	2	Chef-pâtissier	Josef	Gauche	
4	3	Chef de cuis	Camille	Martin	
5	5	Chef rôti	Thomas	Fille	
6	4	Garde_mang	Elise	Dechef	
(Nouv.)	0				

Enr : 1 sur 6

Commande

num_comm

prix_comm

cno

Cliquer pour ajouter

1	12.87 €	2	
2	43.43 €	3	
3	36.54 €	2	
4	87.12 €	4	
5	5.32 €	5	
6	10.99 €	5	
(Nouv.)	0,00 €	0	

Enr : 1 sur 6

Contient

num_comm

pno

Cliquer pour ajouter

3	2	
4	1	
5	3	
6	1	
6	4	
0	0	

Enr : 1 sur 5

Client

cno

prenom_cli

nom_client

numéro_tél

Cliquer pour ajouter

2	Mathéo	Lelong	712345678	
3	Claire	Dupont	948954366	
4	Lucas	Martin	645847326	
5	Sophie	Lefèvre	789767890	
6	Antoine	Nguyen	548975234	
7	Julie	Debete	589653707	
(Nouv.)			0	

Enr : 1 sur 6

Plats

pno

nom_p

prix_p

temps_préparation_min

Cliquer pour ajouter

1	Crêpes	3,00 €	6	
2	Soupe_Tomate	1,50 €	10	
3	Mousse_Chocolat	5,00 €	12	
4	Crème_brûlée	6,00 €	16	
5	Omelette aux légumes	3,00 €	3	
6	Poulet	7,50 €	14	
7	Quiche Lorraine	7,50 €	15	
8	Tarte aux pommes	4,00 €	21	
9	Croque-monsieur	1,00 €	4	
(Nouv.)		0,00 €	0	

Enr : 1 sur 9

Livraison

date_livrais

Cliquer pour ajouter

15/01/2025	
16/01/2025	
17/01/2025	
18/01/2025	
19/01/2025	
20/01/2025	
21/01/2025	
22/01/2025	
23/01/2025	
24/01/2025	

Enr : 1 sur 10

Livre

ino

fno

date_livrais

quantité_à

mno

Cliquer pour ajouter

1	4	15/01/2025	3	4	
2	4	15/01/2025	2	3	
3	2	17/01/2025	4	6	
4	1	17/01/2025	2	4	
5	3	20/01/2025	5	2	
0	0		0	0	

Enr : 1 sur 5

Ingredients

ino

nom_i

prix_i

unité (mois)

temps par unité

Cliquer pour ajouter

1	Farine de blé	2,50 €	mois	12	
2	Huile d'olive e	8,00 €	mois	18	
3	Tomates	3,00 €	jours	6	
4	Chocolat noir	3,50 €	mois	12	
5	Lait entier	1,20 €	jours	7	
6	Oeufs	2,50 €	semaines	4	
7	Pain	1,00 €	jours	5	
8	Fromage	5,00 €	semaines	3	
9	Poulet	6,50 €	jours	3	
10	Beurre	2,50 €	mois	1	
11	Yaourt	2,00 €	semaines	1	
12	Sucre	1,00 €	ans	20	
13	Carottes	1,50 €	semaines	3	
14	Concombre	1,50 €	semaines	1	
(Nouv.)		0,00 €	jours		

Enr : 1 sur 7

Se rend

cno

mno

date_RDV

Cliquer pour ajouter

1	1	10/01/2025	
3	4	13/02/2025	
3	6	19/01/2025	
4	1	25/01/2025	
4	2	26/01/2025	
0	0		

Enr : 1 sur 5

RDV

date_rdv

Cliquer pour ajouter

10/01/2025	
16/01/2025	
17/01/2025	
19/01/2025	
25/01/2025	
26/01/2025	
13/02/2025	

Enr : 1 sur 7

Restaurant

mno

nom_r

adresse_r

num_tel_r

Cliquer pour ajouter

1	Le Gourmet Français	12 rue de la République, 75001 Paris	04 68 34 58 7	
2	Le Bistrot du Marché	34 rue des Fleurs, 33000 Bordeaux	03 54 65 43 6	
3	Le Jardin Gourmand	21 avenue des champs étoilés	04 54 32 65 7	
4	L'Étoile du Sud	19 place du Soleil, 84000 Avignon	03 65 87 98 5	
5	Le Pato Méditerranéen	25 rue des Oliviers, 66000 Perpignan	03 54 76 98 3	
6	La Table des Délices	42 avenue des Champs, 80000 Amiens	03 22 45 67 8	
(Nouv.)				

Enr : 1 sur 5

Prépare

num_comm

no_cuisinie

Cliquer pour ajouter

1	2	
2	3	
3	4	
4	5	
5	6	
0	0	

Enr : 1 sur 7

Requêtes :

1)

```
SELECT Restaurant.nom_r, Cuisinier.no_cuisinier, Commande.prix_commande
FROM Commande INNER JOIN ((Restaurant INNER JOIN Cuisinier ON
Restaurant.rno = Cuisinier.rno) INNER JOIN Prépare ON Cuisinier.no_cuisinier =
Prépare.no_cuisinier) ON Commande.num_commande = Prépare.num_commande;
```

Cette requête permet de connaître l'argent remporté par les restaurants par rapport aux différentes commandes.

2)

```
SELECT Restaurant.adresse_r, Livraison.date_livraison, Ingredients.nom_i
FROM Restaurant INNER JOIN (Livraison INNER JOIN (Ingredients INNER JOIN
(Fournisseur INNER JOIN Livre ON Fournisseur.fno = Livre.fno) ON Ingredients.ino
= Livre.ino) ON Livraison.date_livraison = Livre.date_livraison) ON Restaurant.rno =
Livre.rno;
```

Cette requête permet de connaître toutes les livraisons d'ingrédients effectuées et de donner l'adresse de livraison.

3)

```
SELECT Plats.nom_p, Ingredients.nom_i, Comprend.quantité_gramme
FROM Plats INNER JOIN (Ingredients INNER JOIN Comprend ON Ingredients.ino =
Comprend.ino) ON Plats.pno = Comprend.pno;
```

Cette requête nous permet de connaître les différents ingrédients d'un plat et d'en connaître la quantité.

4)

```
SELECT Restaurant.nom_r, Cuisinier.nom_c, Cuisinier.prenom, Cuisinier.grade
FROM Restaurant INNER JOIN Cuisinier ON Restaurant.rno = Cuisinier.rno;
```

Cette requête permet de connaître la liste des cuisiniers de chaque restaurant.

5)

```
SELECT Client.prenom_client, Restaurant.nom_r, RDV.date_rdv
FROM Restaurant INNER JOIN (RDV INNER JOIN (Client INNER JOIN [Se rend]
ON Client.cno = [Se rend].cno) ON RDV.date_rdv = [Se rend].date_RDV) ON
Restaurant.rno = [Se rend].rno
WHERE (((RDV.date_rdv)>Date()));
```

Cette requête permet de connaître tous les rendez-vous futurs et dans quel restaurant.

6)

```
SELECT Contient.num_commande, Plats.nom_p
FROM Plats INNER JOIN (Commande INNER JOIN Contient ON
Commande.num_commande = Contient.num_commande) ON Plats.pno =
Contient.pno
ORDER BY Plats.prix_p;
```

Cette requête permet de lister l'ensemble des plats d'une commande.

7)

```
SELECT Cuisinier.nom_c, Cuisinier.prenom, Commande.cno, Client.nom_client
FROM Cuisinier INNER JOIN ((Client INNER JOIN Commande ON Client.cno =
Commande.cno) INNER JOIN Prépare ON Commande.num_commande =
Prépare.num_commande) ON Cuisinier.no_cuisinier = Prépare.no_cuisinier;
```

Cette requête permet de savoir quel cuisinier à réaliser quelle commande

8)

```
SELECT Client.nom_client, Plats.nom_p
FROM Plats INNER JOIN ((Client INNER JOIN Commande ON Client.cno =
Commande.cno) INNER JOIN Contient ON Commande.num_commande =
Contient.num_commande) ON Plats.pno = Contient.pno
ORDER BY Client.nom_client;
```

Cette requête permet de savoir le ou les plats commandé(s) par la/les personne(s)

Liste Formulaires / Etats :

Formulaires :

- Personnel par restaurants
- Plats commandé par les clients
- Réapprovisionnement des différents restaurants
- Commandes des cuisiniers

Etats :

- Employé des restaurants
- Liste des ingrédients par plats
- Liste des réservations par restaurants
- Plats des commandes

Formulaire :

1) Restaurant3

[illegible]

Ce formulaire permet d'afficher pour chaque restaurant son nom, son adresse, le numéro de téléphone du restaurant mais aussi la liste des employés du restaurant.

2) Client

cno

prenom_client

nom_client

Commande

	num_commande	prix_commande
▶	<input type="text" value="4"/>	87,12 €
*	(Nouv.)	0,00 €

Enr : 14 1 sur 1 ▶▶▶ Aucun filtre Rechercher

Plats

	nom_p
▶	<input type="text" value="Crêpes"/>
*	

Ce formulaire permet d'afficher pour chaque client ses différentes commandes et ses plats commandés.

3)

Livraisons des restaurants

adresse_r

Livraison

date_livraison	nom_i
15/01/2025	Farine de blé
17/01/2025	Chocolat noir

Enr : 1 4 sur 6 1 sur 2 Aucun filtre Rechercher

Ce formulaire permet de savoir quels ingrédients vont être livrés et sa date de livraison pour permettre le réapprovisionnement des différents restaurants.

4)

Les commandes réalisées par le cuisinier

nom c

pre nom

Commande

cno	nom_client
2	Lelong
4	Martin

Enr : 1 4 sur 6 4 sur 6 Aucun filtre Rechercher

Ce formulaire permet de savoir quel cuisinier à réaliser quelle commande.

Etats :

1)

Restaurant

nom_r	nom_c	prenom	grade
Le Gourmet Français	Bernard	Sophie	Sous-chef
Le Jardin Gourmand	Martin	Camille	Chef_de_cuisine
L'Étoile du Sud	Dechef	Elise	Garde_manger
Le Bistrot du Marché	Gauche	Josef	Chef-pâtisier
		Pierre	Chef
Le Patio Méditerranéen	Fille	Thomas	Chef_rôtisseur

vendredi 17 janvier 2025

Page 1 sur 1

Cet état permet de représenter les différents employés par restaurants. Pour une meilleure gestion de l'organisation des équipes de cuisinier

2)

liste des ingrédients par plat

nom_p	nom_i	gramme
Crème_brulée	Lait entier	500
Crêpes	Farine de blé	500
Mousse_Chocolat	Chocolat noir	500
Omelette aux légumes	Œufs	4
Poulet	Fromage	50
Soupe_Tomate	Tomates	2000

vendredi 17 janvier 2025

Page 1 sur 1

Cet état permet de lister les différents ingrédients de chaque plat ainsi que leur quantité.

3)

réservations

nom_r	date_rdv	prenom_client
Le Gourmet Français	25/01/2025	Lucas
L'Étoile du Sud	13/02/2025	Claire
La Table des Délices	19/01/2025	Claire
Le Bistrot du Marché	26/01/2025	Lucas

vendredi 17 janvier 2025

Page 1 sur 1

Cet état permet de connaître les différentes réservations à venir.

4)

Contient	
num_commande	nom_p
3	Soupe_Tomate
4	Crêpes
5	Mousse_Chocolat
6	Crème_brulée
	Crêpes

vendredi 17 janvier 2025

Page 1 sur 1

Cet état permet de lister les différents plats que contiennent les commandes.

Différentes problèmes que l'on a rencontrés :

Malgré nos différents tests, nous n'avons pas réussi à pouvoir mettre plusieurs ingrédients dans un plat même si la clé primaire utilisée dans la table Comprend est unique.