https://www.cesi.fr/wp-content/uploads/2018/09/cesi-logo.png

05/12/2018

Dossier de conception .NET

RIVIERE Clément

LAURAS Baptiste

NERAUD Yohann

BARRE-PITOUS Thomas

Table des matières

[I. Modélisation UML 3](#_Toc531810334)

[Diagrammes de cas d’utilisation 3](#_Toc531810335)

[Salle 3](#_Toc531810336)

[Cuisine 5](#_Toc531810337)

[Diagrammes d’activité 7](#_Toc531810338)

[Maître d’hôtel 7](#_Toc531810339)

[Chef de rang 8](#_Toc531810340)

[Serveur 9](#_Toc531810341)

[Commis de salle 10](#_Toc531810342)

[Chef cuisinier 11](#_Toc531810343)

[Cuisinier 12](#_Toc531810344)

[Commis de cuisine 13](#_Toc531810345)

[Plongeur 14](#_Toc531810346)

[Diagrammes de classes et composants 15](#_Toc531810347)

[Classes 15](#_Toc531810348)

[Composants 16](#_Toc531810349)

[Diagrammes de séquence 17](#_Toc531810350)

[Partie Salle 17](#_Toc531810351)

[Partie Cuisine 19](#_Toc531810352)

[II. Designs patterns 21](#_Toc531810353)

[Design Pattern Singleton 21](#_Toc531810354)

[Design Pattern Bridge 22](#_Toc531810355)

[Design Pattern Observer 23](#_Toc531810356)

[Design Pattern Strategy 24](#_Toc531810357)

[Design Pattern Builder 25](#_Toc531810358)

[Modèle MVC 26](#_Toc531810359)

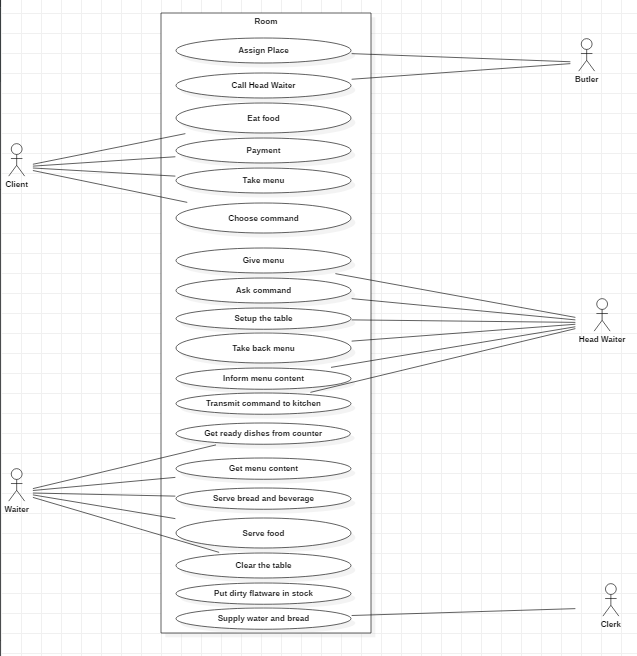
[III. Base de données 27](#_Toc531810360)

[Réalisation du MCD : 27](#_Toc531810361)

# Modélisation UML

## Diagrammes de cas d’utilisation

### Salle



Ce diagramme définit l'ensemble des actions de nos acteurs dans un certain système. Ici, les actions sont aux nombres de 19 et elles appartiennent tous à au moins un personnage de la salle. Ici ne sont représentés que les acteurs travaillant dans l'espace de la salle, ceux n'ayant que des interactions avec ne sont pas représentés.

On a donc l'action du :

* Client :

- Mange son repas

- Paye

- Prend la carte

- Choisis sa commande

* Serveur :

- Prend les commandes depuis le comptoir

- Prend connaissance du contenu du menu

- Sert les boissons et le pain

- Sert les plats

- Débarrasse la table

* Chef de rang :

- Donne le menu

- Prend la commande

- Prépare la table

- Reprend le menu

- Informe les clients du contenu du menu

* Maitre d'hôtel :

- Assigner une table

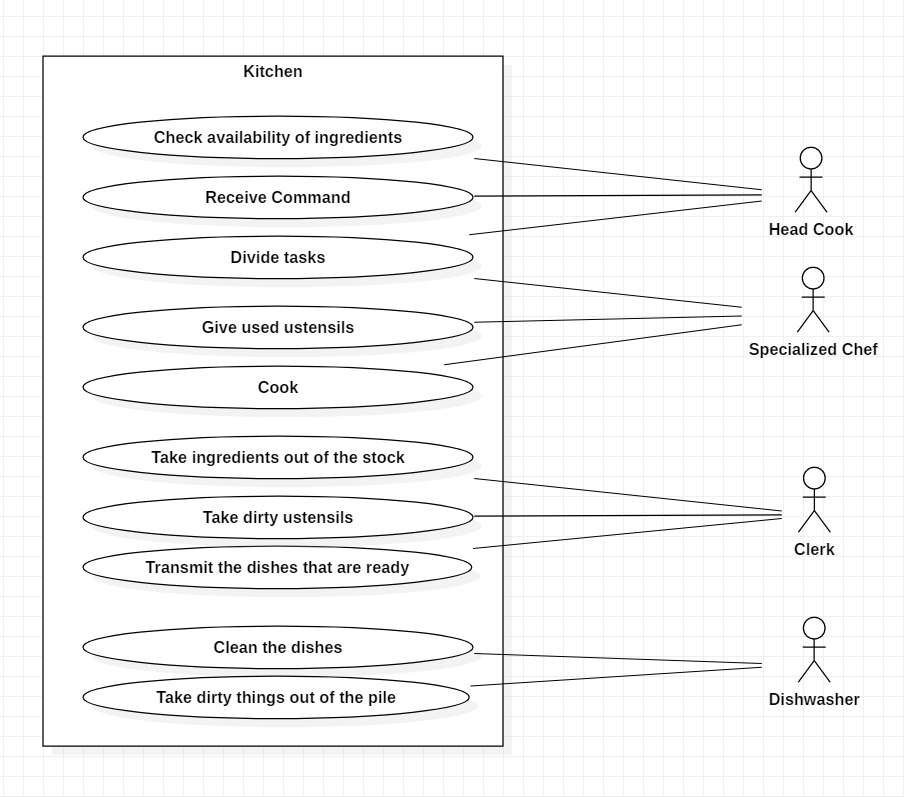
- Appeler le chef de rang

* Commis de cuisine :

- Met les couverts sales dans le stock

- Réapprovisionne en eau et pain

### Cuisine



Ce diagramme définit l'ensemble des actions de nos acteurs dans un certain système. Ici, les actions sont aux nombres de 10 et elles appartiennent tous à au moins un personnage de la cuisine. Ici ne sont représentés que les acteurs travaillant dans l'espace cuisine, ceux n'ayant que des interactions avec ne sont pas représentés.

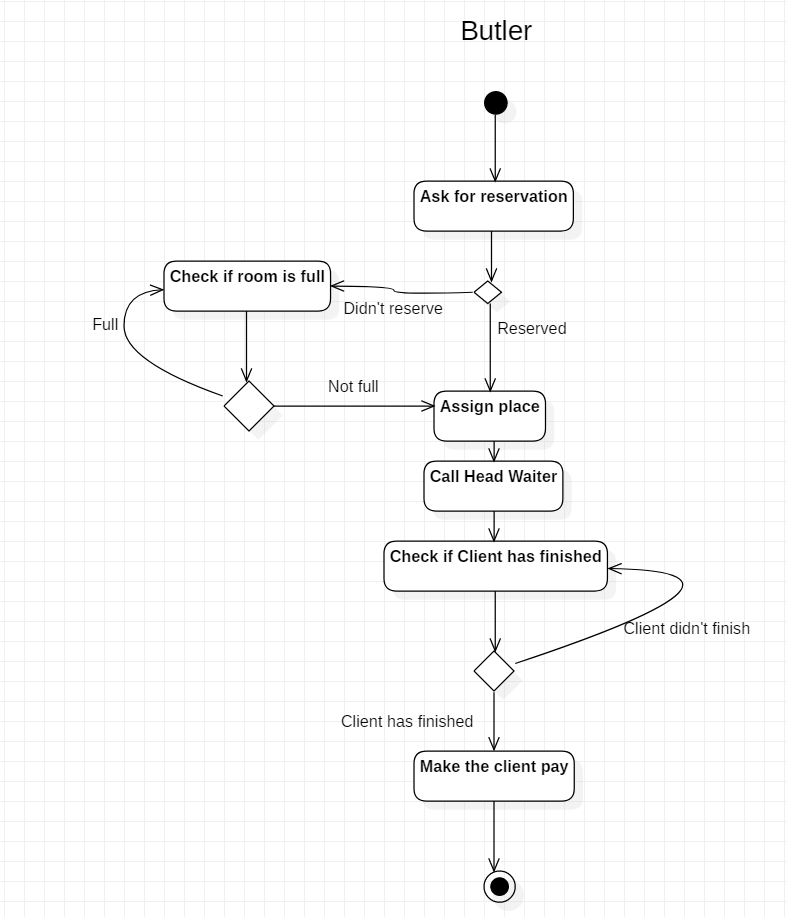
On a donc l'action de :

* Chef cuisinier :
* Vérifier la disponibilité des ingrédients
* Recevoir les commandes
* Diviser les tâches
* Chef de partie :
* Diviser les tâches
* Libérer les ustensiles utilisés
* Cuisiner

* Commis de cuisine :
* Prendre des ingrédients du stock
* Ramasser les ustensiles sales
* Donner les plats prêts aux serveurs
* Plongeur :
* Nettoyer les plats
* Sortir les affaires sales de la pile
* Utiliser le lave-linge
* Utiliser la machine à laver

## Diagrammes d’activité

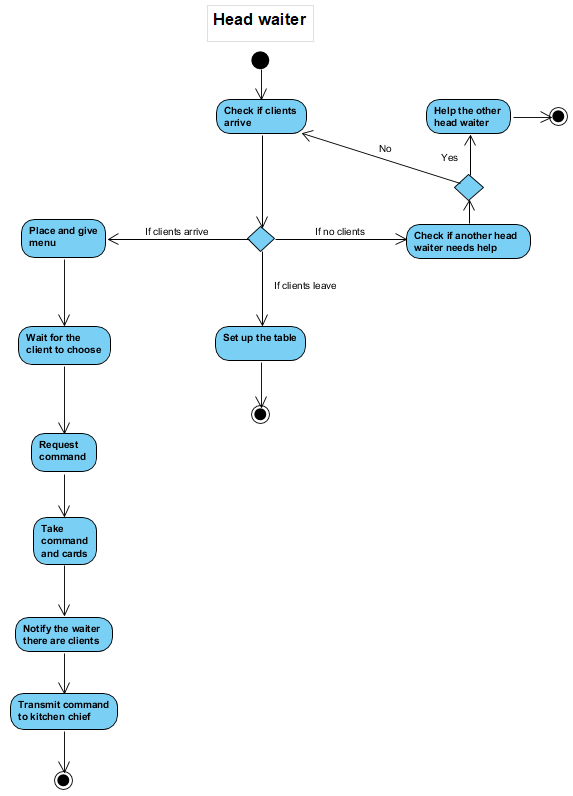
### Maître d’hôtel



Tout d'abord le maitre d'hôtel va engager une rencontre avec le client, ce qui va démarrer ce diagramme. Il va d’abord demander si une réservation a été effectuée, dans le cas où le client y a fait recours il peut directement passer à l'étape suivante, cependant, si aucune réservation n'a été faite, le maitre d'hôtel va d'abord vérifier que la salle n'est pas pleine, si une table est disponible, on passe à l'étape suivante, dans le cas contraire on retourne à l'étape précédente tant qu'aucune table n'est disponible.

Enfin notre personnage va en même temps, assigner une place ainsi qu'appeler un chef de rang. Une fois fini, il va attendre que les clients aient finit de manger pour prendre le paiement.

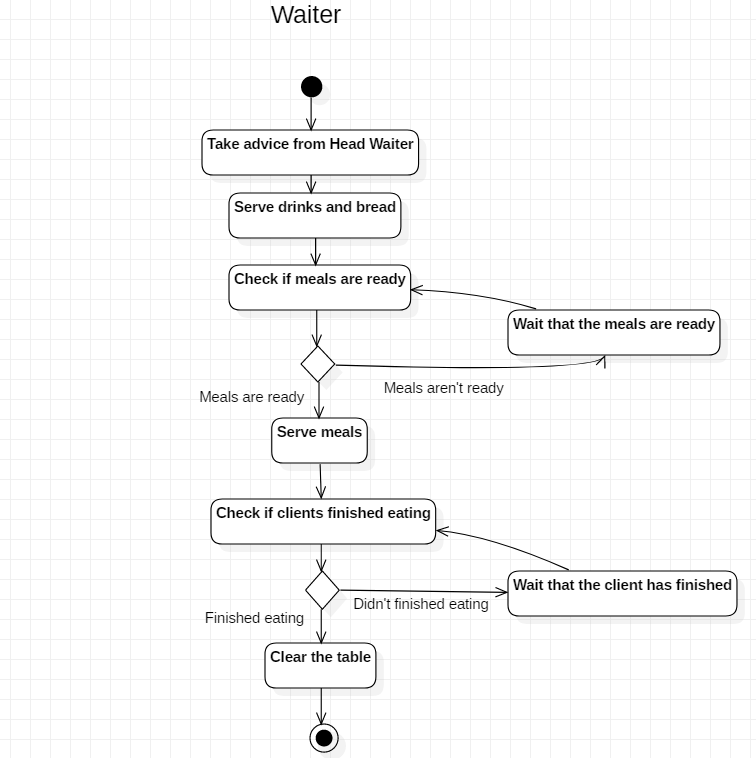
### Chef de rang



Il va d'abord vérifier si un client arrive, il y a plusieurs cas de figure :

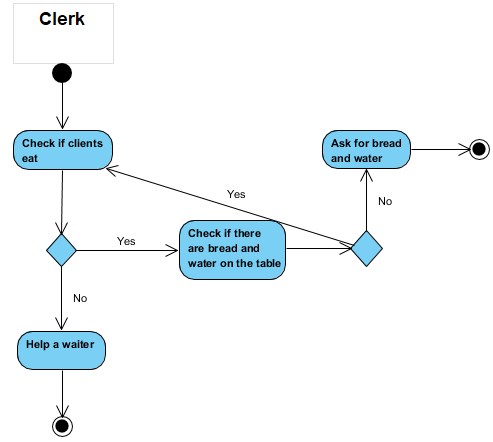
* Un client arrive : Il va placer le client et donner le menu, attendre que le client choisisse sa commande, une fois que le client est prêt il va prendre la carte et la commande, en informer le serveur et prévenir le chef cuisinier.
* Un client part : Il va simplement préparer la table.
* Aucun client n'arrive : Il va vérifier si un autre chef de rang a besoin d'aide et éventuellement l'aider.

### Serveur



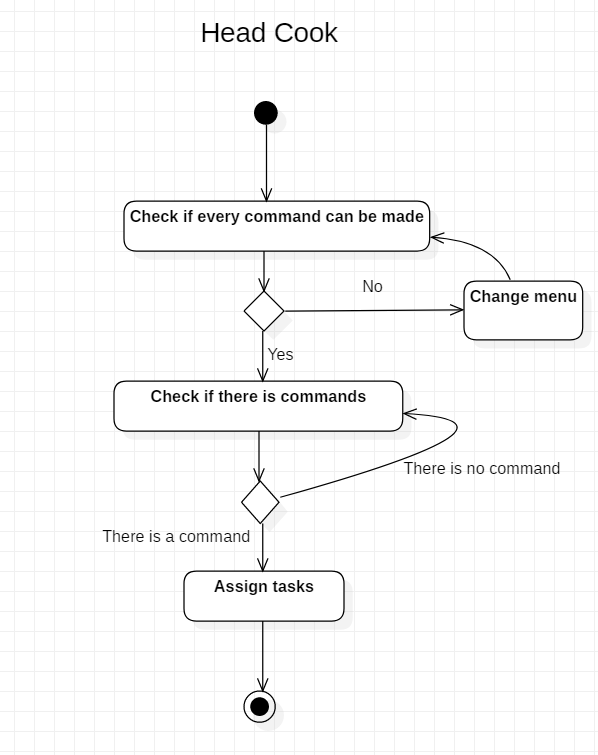
Le serveur va d'abord servir les boissons et le pain aux clients, puis attendre que les commandes prises par le chef de rang soient disponibles, afin de logiquement les apporter. Une fois que les clients ont terminé, il va débarrasser la table et déposer les couverts sales dans l'endroit prévu à cet effet.

### Commis de salle



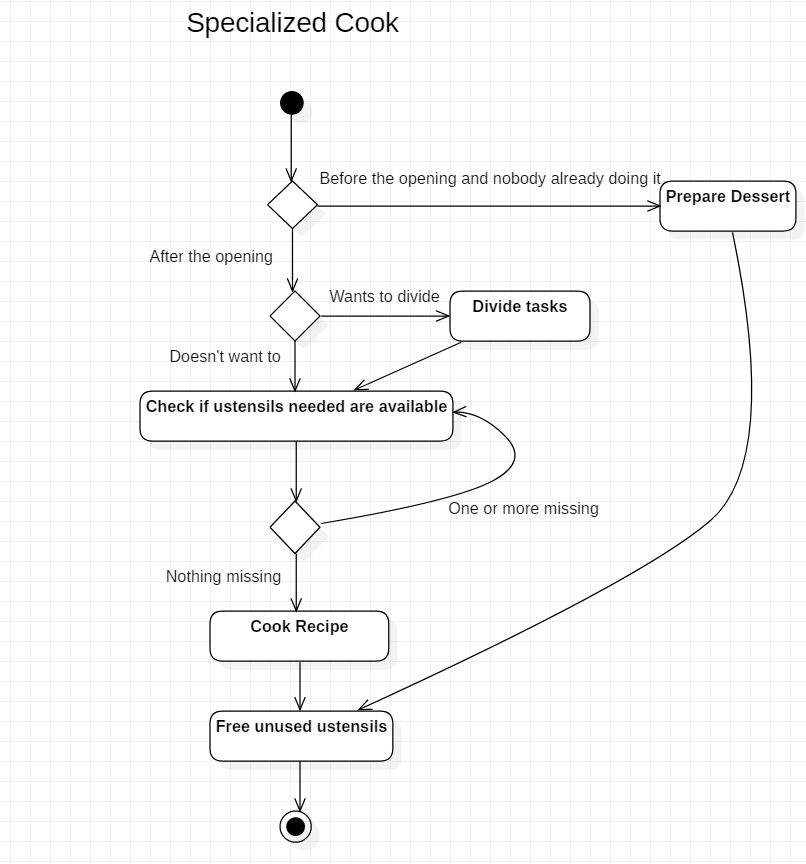
Tout d'abord il va vérifier que les clients sont encore en train de manger, s’ils le sont il va vérifier que tous les clients ont assez de pain et d'eau, sinon il va leur en proposer. Enfin, si tous les clients sont satisfaits, il peut aider un serveur.

### Chef cuisinier



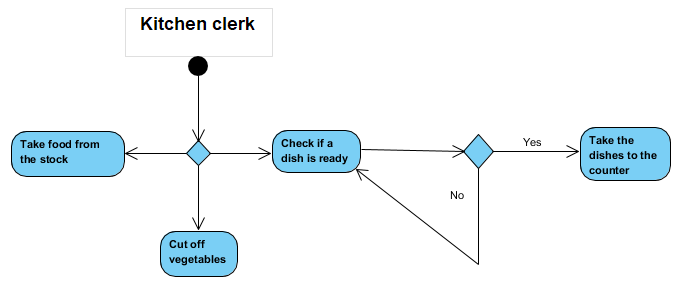
Son rôle est assez simple, il va tout simplement vérifier qu'aucun ingrédient ne manque dans les recettes mises à disposition sur le menu, sinon il va changer le menu. S’il n'y a aucun problème, il va prendre les commandes et assigner des tâches aux chefs de partie.

### Cuisinier



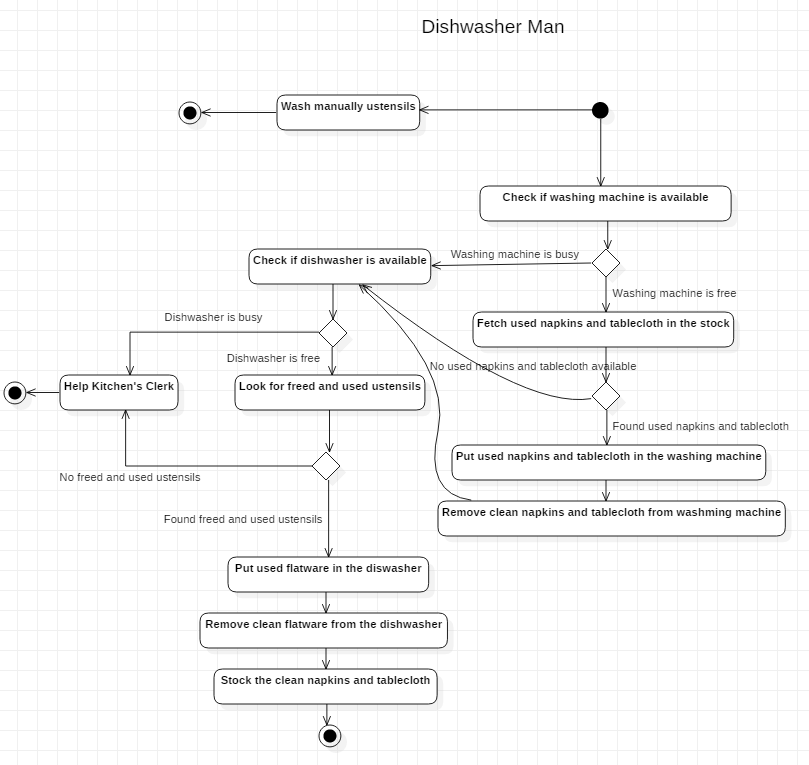
Le chef de partie (limité à 2) va d'abord préparer les desserts si aucun chef ne le fait avant l'ouverture du restaurant. Puis, s’il le veut, il peut diviser le travail qui lui est donné par le chef cuisinier pour accomplir une tâche. Il va ensuite vérifier que tous les ustensiles nécessaires pour effectuer une tâche sont présents, sinon il va attendre que le plongeur ait fini de les laver. Enfin une fois que tout est bon, il va préparer la recette et libérer les ustensiles dont il n'a plus besoin.

### Commis de cuisine



Le commis va avoir plusieurs solutions dès le début, il a le choix de soit prendre des ingrédients depuis le stock, soit couper des légumes, soit attendre qu'un plat est prêt pour emmener la commande au comptoir.

### Plongeur



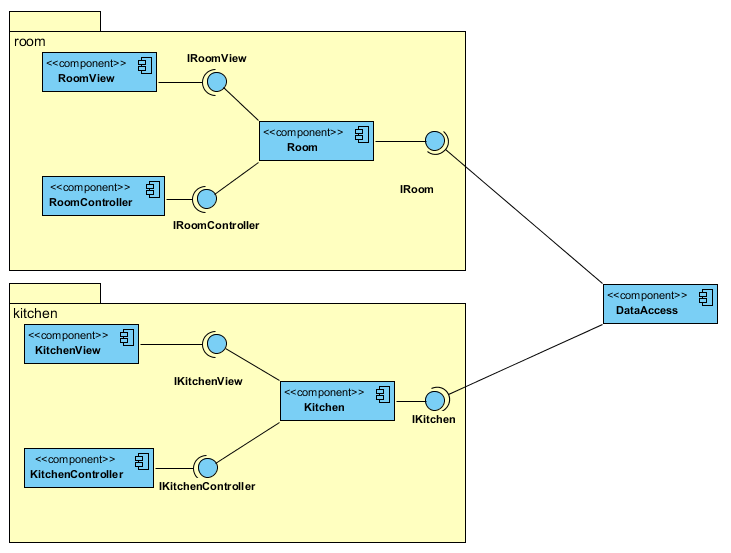
Tout d'abord le plongeur va en même temps laver à la main les ustensiles et commencer par regarder si le lave-linge n'est pas en route, si il l'est, le plongeur passe à la prochaine étape, sinon, il va aller chercher les affaires sales dans le stock. S’il n’y a rien également, le plongeur passe à la prochaine étape, sinon il prend les affaires sales, les met dans le lave-linge et les enlève une fois propre, ce qui l'emmène à l'étape suivante.

Ensuite, le plongeur va regarder si la machine à laver est disponible, si elle ne l'est pas il va partir aider le commis de cuisine, sinon il va aller logiquement chercher des ustensiles usés, si aucun n'est disponible il va encore une fois aller aider le commis, sinon il va mettre ces objets dans la machine, les enlever une fois propre et les mettre à disposition.

## Diagrammes de classes et composants

### Classes

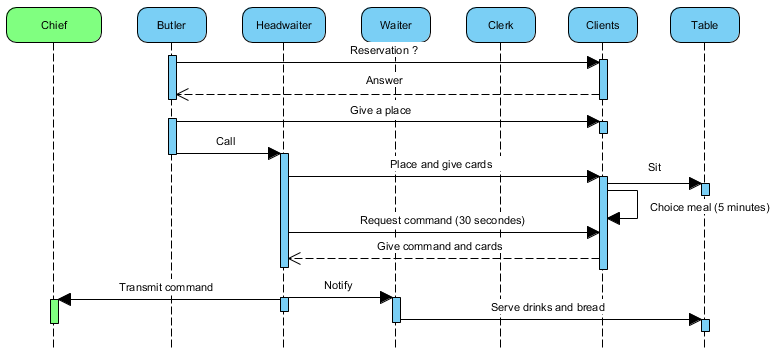
### Composants



## Diagrammes de séquence

### Partie Salle

#### Première partie



Cette première partie représente le scénario classique lors de l’arrivée des clients, principalement du point de vue de la salle :

Premièrement le maître d’hôtel accueille les clients en leur demandant s’ils ont réservé, puis attend une réponse.

Ce dernier attribue une table aux clients puis appelle le chef de rang afin de les placer et leur donner une carte du menu. Les clients choisissent leurs repas pendant 5 minutes et restituent leurs choix au chef de rang qui s’approche tout en rendant les cartes.

Le chef de rang quant à lui, interpelle un serveur pour qu’il puisse apporter de l’eau et du pain en fonction du nombre de personne présentes sur la table. Enfin, il transmet la commande des clients au chef cuisinier.

#### Deuxième partie

Cette seconde partie concerne seulement le moment où les plats sont prêts à être servis, jusqu’au départ des clients :

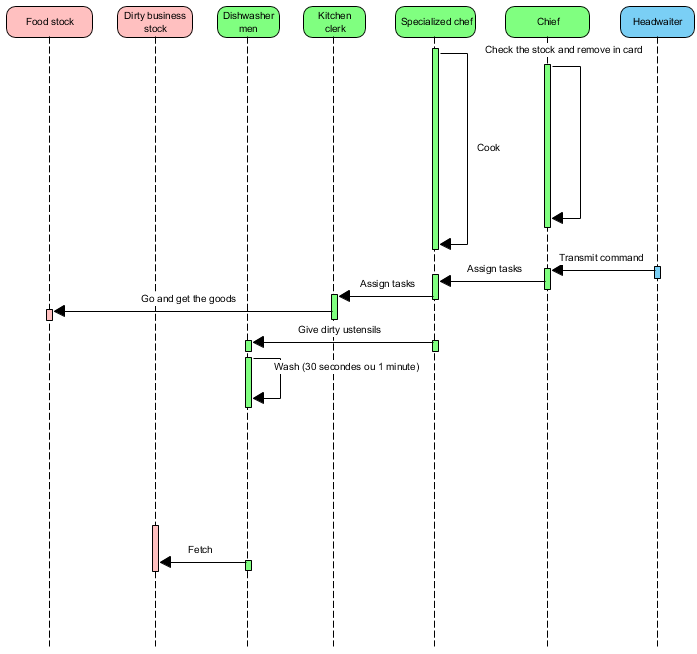
Premièrement, le commis de cuisine pose les plats sur le comptoir afin que le serveur puisse servir les clients. Ces derniers mangent pendant environ 50 minute, et peuvent demander si besoin au commis de salle de leur servir de l’eau, du pain et du vin.

Lorsque les clients ont fini de manger, le serveur peut desservir la table puis ramener les couverts ainsi que les tissus sales au lave-vaisselle et à la machine à laver.

Enfin, le chef de rang dresse la table laissée par les clients, puis ces derniers peuvent payer leur repas.

### Partie Cuisine

#### Préparation de la nourriture



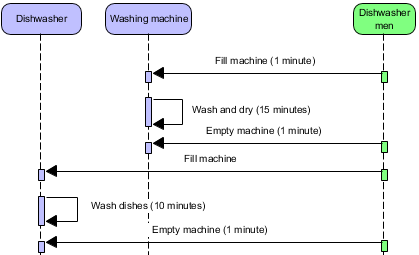
Cette partie concerne la préparation des repas des clients :

Premièrement, le chef de rang donne la commande au chef cuisinier. Ce dernier va assigner différentes tâches aux deux chefs de partie, ils vont donc demander aux commis de cuisine d’aller chercher de la nourriture dans la réserve.

Lorsque les ustensiles ont été utilisés, les chefs de partie les donnent au plongeur, qui s’occupera de les laver à la main en fonction de la taille de l’ustensile.

Enfin, le plongeur récupère les plats ainsi que les affaires sales au comptoir des plats sales.

#### Nettoyage du matériel



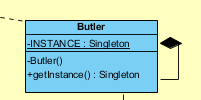
Cette partie concerne uniquement le lavage des « choses » sales :

Le plongeur se verra en permanence aller remplir la machine à laver ainsi que le lave-vaisselle, ces derniers ont le même principe de fonctionnement et vont donc être en marche pendant 15 et 10 minutes. Enfin il récupère les affaires propres.

# Designs patterns

## Design Pattern Singleton

Nous avons utilisé le DP singleton sur la classe Butler, en effet cette classe représente le Maître d’hôtel qui se doit d’être unique dans le restaurant. Le Singleton nous permet donc de nous assurer que ce dernier ne sera jamais instancié plus d’une fois.



## Design Pattern Bridge

## Design Pattern Observer

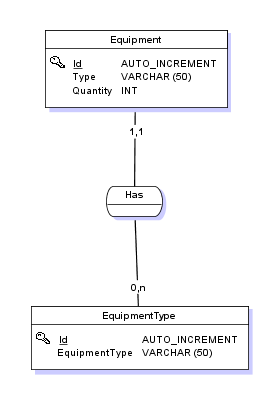
## Design Pattern Strategy

## Design Pattern Builder

## Modèle MVC

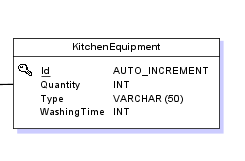
# Base de données

## Réalisation du MCD :

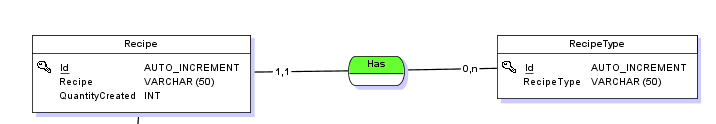


Pour gérer les équipements de la salle (carafe, corbeille à pain…) et ceux communs à la salle et la cuisine (couverts, assiettes…), nous avons créé une table commune pour ces deux types car les éléments possédaient les mêmes attributs, nous conservons la différence entre les objets de salle et ceux communs à la cuisine et la salle.

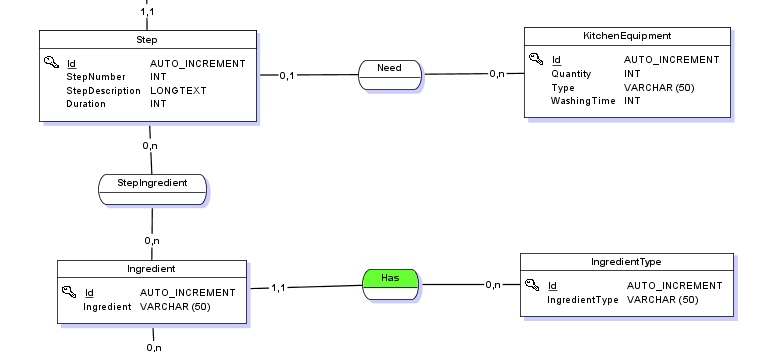
Nous avons séparé les équipements de la cuisine car ces derniers possédaient un attribut supplémentaire : le temps de lavage. Ces objets sont stockés dans la table suivante :



Pour le stockage des recettes nous avons commencé par créer une table recette qui contient le nom de la recette et la quantité qu’elle crée. Nous séparons les différentes recettes avec un type de recette pour différencier les entrées, les plats et les desserts. Voici les tables correspondantes :

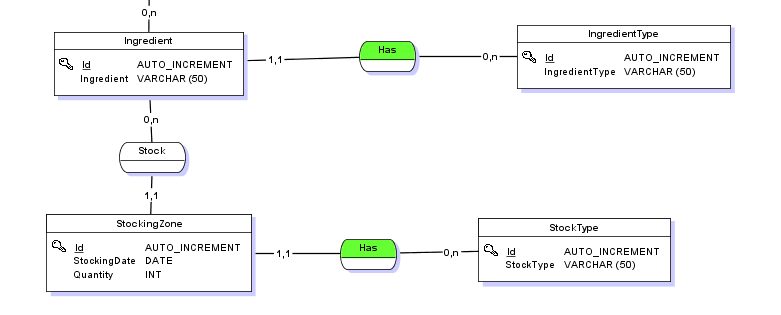


Nous avons ensuite créé une table pour stocker les étapes de la recette, une étape est une action à réaliser dans la recette, elle comporte donc une description, une durée et un numéro d’étape. Nous avons mis la table étape en relation avec la table des équipements de cuisine, ainsi nous savons pour chaque étape quel outil utiliser. Nous l’avons également mis en relation avec les ingrédients afin de pouvoir récupérer les ingrédients nécessaires à chaque étape.



La table Type ingrédient permet de différencier si un ingrédient est à stocker au frais, en température ambiante ou en congélateur.

Pour gérer le stock des ingrédients nous avons créé une table zone de stockage qui contient la date d’ajout en stock d’un ingrédient, la quantité stockée et est en relation avec le type de stock pour dire si le produit est au congélateur, frigo ou à température ambiante.



(Cf. « MCD.png » et « MLD.png »)