Cahier des Charges pour le site Web de

Marinade & Limonade

**Sommaire :**

1. **Introduction**
   1. **Présentation détaillée des intervenants**
2. **Contexte**
   1. **Objectifs**
   2. **Cible**
   3. **Concurrence**
   4. **Analyse marketing**
3. **Définitions des besoins**
   1. **Etude de l’existant**
   2. **Enoncé du besoin**
   3. **Les fonctions du produits**
4. **Les contraintes**
   1. **Contraintes techniques**
   2. **Contraintes légales et règlementaires**
   3. **Contraintes budgétaires**
   4. **Contraintes de délais**
5. **Devis**
6. **Documents Annexes**

Introduction

Nicolas C. et Mikael H. sont les deux propriétaires du restaurant Marinade & Limonade. Nicolas a plus de dix ans d’expérience dans le domaine culinaire derrière lui tandis que Mikael est plus expérimenté dans le domaine de l’entreprenariat et du management ainsi qu’une expertise avérée en gestion. C’est un duo complémentaire indissociable afin d’assurer le bon fonctionnement du restaurant. La conjointe de Nicolas, Zelda B. s’occupe bénévolement de la partie community management en postant régulièrement sur différents réseaux sociaux.

Fort de leurs expériences respectives, nos eux collaborateurs ont réussi à ouvrir ce restaurant proposants des PokéBowls délicieux et travaillés offrant à leurs clients une fusion de saveurs authentiques et un service de qualité. Ce cahier des charges définit les exigences et les objectifs fondamentaux pour la conception, le fonctionnement et la réussite du restaurant via le développement d’un site Web qui reflète l’essence et les valeurs de cet établissement, tout en offrant un site convivial et engageant pour de futurs potentiels clients.

Ma vision pour ce projet est de créer un site Web qui capture l’essence de leur cuisine, met en valeur la créativité de leur plat et facilite la réservation en ligne via un système de Click and Collect. Une page contenant les différentes recettes pouvant être refaire chez soi est envisagée également.

Présentation détaillée des intervenants

**Nicolas C. :**

Nicolas possède une expérience de dix ans en cuisine, ayant travaillé dans divers établissements gastronomiques et dans divers pays où ses compétences culinaires ont été perfectionnée. Sa passion pour la cuisine lui a permis d’explorer une multitude de culture et de saveurs afin de lui conféré une expertise dans le domaine permettant de nous proposer aujourd’hui une expérience culinaire savoureuse et inoubliable.

En tant que copropriétaire et cuisinier, Nicolas est chargé de concevoir les menus et de s’occuper de toutes la partie cuisine et mise en place.

Nicolas aspire à ce que le site web reflète toute la créativité de sa cuisine en mettant en avant ces différents plats et en partageant des informations sur les ingrédients utilisés.

**Mikael H. :**

Mikael apporte une vaste expérience en gestion et en développement commercial. Il possède une très forte expérience dans le domaine de la gestion et du management ce qui fait de Mikael un atout majeur pour les parties administratives et de comptabilités. En tant que copropriétaire, Mikael est chargé de la gestion opérationnelle du restaurant. Cela inclue la supervision des finances, les rendez-vous téléphoniques avec les différents acteurs de l’administration française ainsi que le maintien de normes en matière de service à la clientèle.

Ensemble, Nicolas et Mikael forment une équipe complémentaire, alliant leurs forces dans leurs domaines respectifs.