

SAÉ 1.05 : Recueil du besoin

Sujet N - Restaurant "Quartier Lointain"

A - Rassemblez, dans un tableau dont vous définirez clairement les rubriques, les différentes informations utiles au recueil du besoin.

Accueil de la page	<ul style="list-style-type: none">- Présentation du restaurant très courte- Présentation du gérant- Résumé vague du concept du restaurant (thèmes)- Des images immersives du restaurant- Mentions légales
Notre concept	<ul style="list-style-type: none">- Explication du concept du restaurant de l'expérience qu'on pourra trouver en arrivant sur place- Le but de cette expérience
La carte	<ul style="list-style-type: none">- Carte du restaurant (plats caractérisés de la culture nipponne)- Bubbles teas extravagants que l'on retrouve dans le quartier d'Harajuku à Tokyo
Événements	<ul style="list-style-type: none">- Organisation d'événements (concerts et soirées cosplay)
Expositions	<ul style="list-style-type: none">- Liste des événements proposés en partenariat avec les galeries voisines
Réservation	<ul style="list-style-type: none">- Réservation pour les événements et expositions- Les tarifs de réservations
Avis	<ul style="list-style-type: none">- Avoir les aperçus de l'expérience globale des clients
Contact	<ul style="list-style-type: none">- Adresse du restaurant- Horaire d'ouverture- n° téléphone- Réseaux Sociaux

B - Formulez 3 questions qui vous permettront de préciser le besoin.

- Est-ce possible d'avoir les horaires d'ouverture du restaurant, les noms des plats ainsi que leur tarif ?

Pour la première question, vous êtes libre de décider des horaires (prévoir un service le midi et le soir, par exemple 12h/14h et 19h/22h, jusqu'à minuit pour les soirées spéciales, avec une fermeture éventuellement le lundi). Pour les plats, vous pouvez les imaginer à la fois dans l'intitulé et la composition en tenant compte de la demande du client : plats les plus caractéristiques de la culture nipponne + cuisine plus ludique et à la mode cf les bubble teas. La dénomination des plats fait partie de l'ambiance, il faut la soigner. Pour les tarifs, c'est moyenne gamme

- Quel(le)s sont les événements et expositions à mettre sur le site et le nombre de réservation limité pour chacun de ces événements et expositions

Pour les réservations, nous pouvons imaginer 60 personnes maxi. Pour les événements, à vous de les choisir en fonction de la demande du client : les pois de Kusama (on peut imaginer une soirée à thème), soirées cosplay, soirée Japan expo, une soirée en immersion dans le quartier insolite Harajuku à Tokyo ...

- Est-il possible d'avoir vos réseaux sociaux (si vous en possédez) afin que je puisse les mettre dans les contacts, pour permettre aux clients de vous contacter plus facilement en cas de questionnement ?

Les réseaux sociaux de quartier lointain : twitter, instagram

C - En vous appuyant sur une étude de type benchmarking, formulez une suggestion qui vous semble bien compléter le projet.

Ayant visité d'autres sites de restaurant, je vous propose d'intégrer la liste des ingrédients principaux des plats et boissons dans la carte, préciser si les plats sont végétariens ou pas et si la provenance de certaines viandes sont halal ou pas, accompagnés de leur tarif. Nous pouvons intégrer une image du restaurant ou d'un plat au premier plan lorsqu'on arrive sur le site afin que le cadre du restaurant (l'expérience globale) soit soit davantage mis en avant et lorsqu'on descend un peu dans ce menu on peut y retrouver quelques présentations courtes du restaurant, du concept et du gérant contenant des présentations accrochantes qui tente le client à cliquer sur l'encadré "en savoir plus" qui mènera sur une page plus complète des présentations. Ajouter un menu qui se développe pour y rajouter les différentes rubriques et pour finir mettre tout en bas des différentes pages du site web les contacts. Il serait intéressant de naviguer de façon très fluide entre les différentes rubriques. En ce qui concerne les réservations je vous propose une capacité de 50 personnes par événements et expositions, ces événements et expositions seront propres à votre restaurant et dans le thème du Japon.

D - Rédigez une note d'intention d'une page résumant les principales caractéristiques (générales et techniques) du site envisagé, en détaillant ses fonctionnalités . Ce document doit servir de base contractuelle et donc être à la fois suffisamment clair pour que le client en comprenne les informations, et suffisamment précis pour guider la mise en œuvre technique.

Cahier des charges

Caractéristiques générales :

Création d'un site internet visuel et soigné pour le restaurant "Quartier lointain" géré par Takayuki Kurosawa, qui propose une carte contenant des plats les plus caractéristiques de la culture nipponne, cuisine qui sera plus légère et ludique mais aussi à la mode tel que les bubbles teas. On ne trouvera pas seulement de la cuisine mais aussi des événements et des expositions. Tout cela dans le but d'attirer plus de clients à s'intéresser à la culture japonaise, mais aussi de les attirer dans le restaurant les jours de semaine.

Caractéristiques techniques :

Le site sera composé d'une page d'accueil dans lequel on trouvera un menu qui se déplie avec les rubriques suivantes accompagnées de leur fonctionnalité :

- **Accueil** : Aperçu du site web lorsqu'on arrive dessus avec les présentations courtes du restaurant, concept et quelques images afin de susciter l'attention.

Lorsque le menu se déroule (en-tête) :

- **Notre concept** : Explication plus détaillée des présentations courtes de la page d'accueil.
- **La carte** : Carte proposé par le restaurant
- **Événements** : Liste des événements proposés par le restaurant et ceux à venir
- **Expositions** : Liste des expositions proposés par le restaurant et ceux à venir
- **Réservation** : Réservation pour les événements et expositions
- **Avis** : Retour globale du client sur le restaurant
- **Contact** : Localisation du restaurant, horaires d'ouverture, réseaux sociaux et numéro de téléphone si le client veut contacter le restaurant

En pied de page de chaque onglet :

- On trouvera une partie dédié au contact de l'établissement

E - Identifier les personnes qui vont intervenir sur le site et leurs rôles.

- Des clients qui s'intéressent à la carte du restaurant, aux horaires d'ouverture, aux événements, aux expositions, faire des réservations ou une simple visite du site par simple curiosité, déposer un avis
- Les salariés : Peuvent gérer les différentes réservations present par les clients
- Un graphiste : Il s'occupe de la partie visuel du site en le rendant plus attrayant pour le client

- Un WebDesigner et un développeur web : Conçoivent et réalisent le site internet, assurent le bon fonctionnement du site c'est-à-dire la mise en ligne et le référencement du site. L'homogénéité du site est importante pour faciliter la navigation. Ils peuvent aussi répondre à la requête du client s'il souhaite modifier le site
- Le gérant du restaurant : Confirmer les choix du WebDesigner, Valider le résultat du site web, ce que qu'il contiendra et du résultat final
- Webmaster : Il est responsable du site internet en s'occupant des opérations de maintenance, veiller à mettre à jour le site lorsqu'il devient obsolète
- Rédacteur web : Il s'occupe de rédiger des textes pour faciliter le référencement du site web sur les différents moteurs de recherche, mais aussi d'attirer des visiteurs.

F - Identifier les éléments de contenu qui sont indispensables et les classer en au moins trois catégories.

Permanent :

- Adresse
- Réseaux sociaux
- Réservation
- Concept
- Mentions légales
- Contacts

Semi-permanent :

- Horaires d'ouverture
- La carte (Possibilité d'avoir des nouveautés ou bien des recettes limités dans le temps)
- Événements
- Expositions
- Les tarifs (Cause qu'on peut s'imaginer → l'inflation)

N. Restaurant « Quartier lointain »

Takayuki Kurosawa, gérant, 19 avenue Victoria, 75001 Paris

Nous venons de nous installer à cette adresse, après une première expérience dans un quartier plus calme, où nous tenions un restaurant japonais traditionnel. Il s'agit dans ce nouveau cadre de maintenir la qualité culinaire de nos menus, tout en mettant beaucoup plus de fantaisie dans l'ambiance du restaurant, dans un esprit « manga lounge ». À côté des plats les plus caractéristiques de la culture nippone, nous proposons de la restauration plus légère, plus ludique et plus mode – comme les bubble teas extravagants qu'on sirote dans le quartier d'Harajuku, à Tokyo. Nous avons souhaité proposer à nos clients une expérience totalement dépaysante : décor, musique, tenue des serveurs, dénomination des plats contribuent à cet effet. Quand on passe la porte, on entre au Japon, mais le Japon de l'art contemporain (cinéma, littérature, artistes comme Yayoi Kusama ou Takashi Murakami) et de la pop culture (mangas, Japanese pop, délires kawaiï)... Nous aimerions que notre site internet rende compte de cet univers. Il ne s'agit pas seulement d'y présenter notre carte, mais de donner un aperçu de l'expérience globale que nous proposons. J'aimerais quelque chose de très visuel, au graphisme soigné, qui s'inspire des œuvres que nous mettons en valeur. C'est d'autant plus important que nous organisons régulièrement des événements (concerts, soirées cosplay) ou des expositions en partenariat avec des galeries voisines. Récemment, nous avons organisé une soirée dont le dress code s'inspirait des pois de Kusama ! Ce serait bien de pouvoir annoncer plus largement ces événements. Pas tellement pour faire venir davantage de monde, puisque nous sommes toujours complets ces soirs-là, et qu'il faudrait trouver au contraire un moyen de gérer l'affluence, peut-être par un système de réservation en ligne, justement. Mais plutôt pour nous faire connaître, créer la curiosité hors du cercle des fans de culture japonaise qui nous ont tout de suite repérés, et attirer des gens en semaine également – de ce point de vue, le décor, l'ambiance, et les expos sont des atouts, sans oublier bien sûr notre cuisine, qui est excellente !