

Evaluation En Cours de Formation

Concepteur Développeur d'Applications Niveau II

Arrêté du : 06/04/2018

J.O. du : 17/04/2018

Date d'effet au : 18/12/2018

Organisme de formation

► Centre de Réadaptation de Mulhouse

Lieu de formation

► Mulhouse

Candidat(e) :

Nom

►

Prénom

►

Date d'examen

►

Compétences évaluées

Compétences :

A2-1 Concevoir une base de données

A2-2 Mettre en place une base de données

A3-3 Développer des composants dans le langage d'une base de données

Condition de l'évaluation :

Accès internet interdit- Aucun documents acceptés-Temps d'examen 4h30

Tout document qui doit être pris en compte doit être signé par le stagiaire et rendu à la fin de l'examen.

Les personnes qui doivent rédiger leur examen sur PC doivent montrer au surveillant que le câble réseau est déconnecté.

CRM	Auteur	ECF	Version	Date MAJ	Page 1/9
	ST	CDA	1	10/03/2022	

1. Vous étudierez ce cas d'étude , et proposerez un Modèle Conceptuel de Données répondant au besoin suivant. Les règles de gestions manquantes à ce cas d'étude devront être précisés.

Présentation générale

La direction générale d'une grande société du tertiaire implantée en région parisienne décide d'automatiser la gestion de son restaurant d'entreprise.

Ce restaurant fonctionne en self-service pour le déjeuner seulement et sert actuellement 500 repas par jour. Une prochaine fusion avec une autre entreprise nécessitera de servir près de 1000 repas par jour.

Actuellement l'organisation de ce restaurant est la suivante :

- . un gérant responsable de l'ensemble du fonctionnement (administratif, financier, ...) et un employé de bureau,
- . un chef de cuisine responsable de toute la partie restauration,
- . une équipe de 7 personnes aux cuisines,
- . une équipe de 3 personnes pour la salle.

Pour une bonne compréhension de l'activité à automatiser il est nécessaire de préciser tout d'abord le vocabulaire de base utilisé par l'entreprise.

Article

C'est, dans le cas général, l'élément de base géré par le restaurant pour la composition des plats (Ex : steaks, huile, sel...). C'est aussi dans certains cas un élément directement consommable par le client (Ex : eau minérale, bière, ...).

Plat

Il est constitué d'un ou plusieurs articles. Pour des besoins de suivi, il est demandé de prendre en compte la notion de type de plat ; il existe 4 types : entrée, plat principal, fromage et dessert.

La composition de chaque plat en article permet de connaître les quantités unitaires de tous les articles pour un même plat :

CRM	Auteur	ECF	Version	Date MAJ	Page 2/9
	ST	CDA	1	10/03/2022	

ETAT 3

le XX/XX/XX

COMMANDE D'ARTICLES

fournisseur : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

adresse : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

N° COMMANDE: FFSS

code	désignation	unité	quantité
XXXX	XXX.....XX	X	XXXX
XXXX	XXX.....XX	X	XXXX
.....
.....
XXXX	XXX.....XX	X	XXXX

COMMANDE D'ARTICLES

fournisseur : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

adresse : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

ETAT 4

le XX/XX/XX

ARTICLES A DESTOCKER

JOUR : SSJJ

code	désignation	unité	quantité
XXXX	XXX.....XX	X	XXXX
XXXX	XXX.....XX	X	XXXX
.....
XXXX	XXX.....XX	X	XXXX

ETAT 5

le XX/XX/XX

ETAT DES CONSOMMATIONS

journée du : XX/XX/XX

code plat ou article	désignation	unité	prix unitaire	nombre	montant
XXXX	XXX.....XX	X	XXXX	XXXX	XXXX
XXXX	XXX.....XX	X	XXXX	XXXX	XXXX
.....
XXXX	XXX.....XX	X	XXXX	XXXX	XXXX
TOTAL			XXXXX	XXXXX

Présentation des documents utilisés

ETAT 1	PREVISION DES MENUS		le XX/XX/XX
	SEMAINE : XX/XX		
<u>jour 1</u>	NOMBRE DE REPAS : XXXX		
	CODE PLAT	DESIGNATION	NOMBRE
ENTREE	XXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXX
	XXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXX

	XXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXX
PLAT PRINCIPAL	XXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXX
	XXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXX

	XXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXX
FROMAGE	XXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	
	XXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	
	
	XXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	
DESSERT	XXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXX
	XXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXX

	XXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXX
<u>jour 2</u>			

Souhaits de la direction

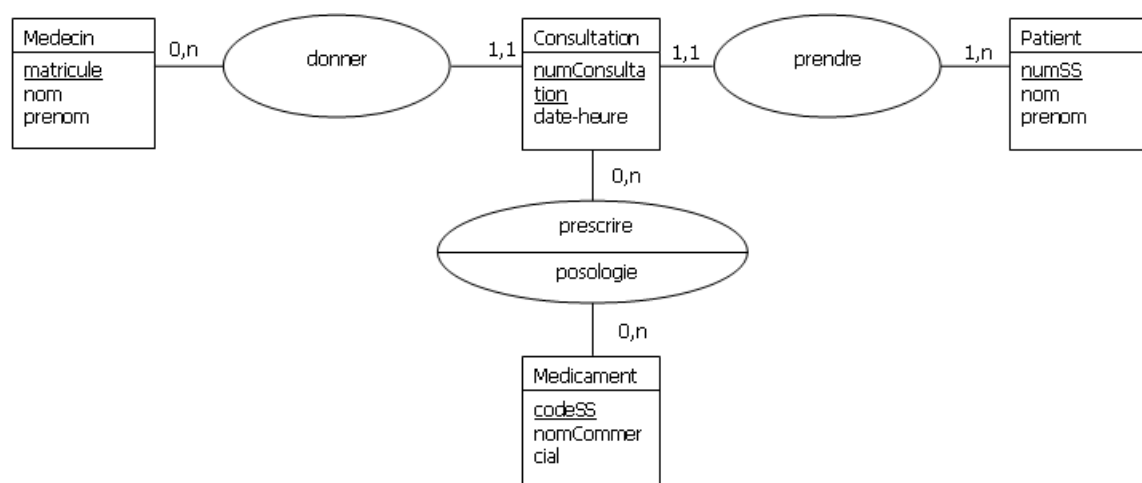
Compte tenu de l'augmentation prochaine du nombre de repas à servir, la direction de RESTO souhaite automatiser l'ensemble des traitements décrits. De plus elle demande de prendre en charge aussi les nouveaux traitements suivants :

- consultation des stocks d'articles,
- enregistrement des arrivées des commandes d'une semaine donnée par le chef de cuisine,
- statistique mensuelle et annuelle des ventes pour le gérant,
- état mensuel et annuel des écarts entre la prévision et la réalisation des ventes de plats et plateaux pour le gérant.

Quelques chiffres

- 250 menus pour une année,
- 300 articles de base dont 50 consommables en dehors des plats,
- 100 plats principaux différents possibles,
- 20 fournisseurs,
- 5 à 10 commandes par semaine de 5 à 30 lignes.

2. Vous proposerez une transformation de ce MCD en MLD. La notation du MLD peut être graphique ou textuelle. Vous n'utiliserez aucun outil pour réaliser cette transformation.



3. A partir du schéma physique de base de données ci-dessous, il vous est demandé de créer des requêtes permettant de :

- Insérer un contact dans la table Contact, sachant que la clé primaire de la table Contacts est auto-incrémenté.
- Sélectionner toutes les « Opportunity » dont le « OpportunityStatute » commencent par la lettre « C »
- Mettre le champ CloseDate à la date d'aujourd'hui pour toutes les « Opportunity » de la Compagny « RestoPasTerrible »
- Supprimer les « Contact » qui n'ont pas d' « Opportunity »
- Renvoyer le nombre « OpportunityStatute » différents



Rappel :

Obtention de la date système actuelle

SQL

```
SELECT CONVERT (date, SYSDATETIME())  
      ,CONVERT (date, SYSDATETIMEOFFSET())  
      ,CONVERT (date, SYSUTCDATETIME())  
      ,CONVERT (date, CURRENT_TIMESTAMP)  
      ,CONVERT (date, GETDATE())  
      ,CONVERT (date, GETUTCDATE());
```

Voici le jeu de résultats obtenu.

SYSDATETIME()	2007-05-03
SYSDATETIMEOFFSET()	2007-05-03
SYSUTCDATETIME()	2007-05-04
CURRENT_TIMESTAMP	2007-05-03
GETDATE()	2007-05-03
GETUTCDATE()	2007-05-04