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 doive montrer au surveillant que le câble réseau est déconnecté.

CRM	Auteur	ECF	Version	Date MAJ	Page 1/0
	ST	CDA	1	10/03/2022	Page 1/9

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 2/0
	ST	CDA	1	10/03/2022	Page 2/9

Les commandes aux fournisseurs

Les articles à commander sont regroupés en famille. A chaque famille est associée un et un seul fournisseur (un fournisseur peut fournir plusieurs articles).

A chaque début de semaine (m), il est demandé au chef de cuisine d'éditer les commandes d'articles nécessaires aux besoins des menus de la semaine (m + 1), (cf ETAT 3). Un exemplaire des commandes est gardé par le chef de cuisine.

Déstockage des articles

Chaque soir, il est demandé au chef de cuisine de produire un état des articles à sortir du stock pour la confection du menu du lendemain (cf ETAT 4). La mise à jour du stock est effectuée lors de l'élaboration de l'état.

Enregistrement des ventes

Chaque jour, tous les repas consommés (plateaux) doivent être enregistrés par la caisse. Chaque soir la caisse élabore l'état des consommations de la journée (cf ETAT 5). Cet état est transmis au chef de cuisine et au gérant. Un réajustement des stocks d'articles est à effectuer d'après les sorties réelles.

exemple:	 Steak frites 	. steacks	200 g
-		. frites	150 g
		. huile	$0.1 \ I$

Plateau

Il est composé d'un ou plusieurs plats ou articles. Un plateau comporte toujours au moins 1 plat. C'est l'élément de facturation au client qui correspond à la somme des prix des articles et plats choisis.

Menu

Il est constitué d'un ensemble de plats pour un jour donné.

La prévision des menus

A la suite de différents entretiens menés avec le gérant et le chef de cuisine, la description de la situation existante est la suivante.

Chaque fin de semaine (s) le chef de cuisine propose au gérant les menus envisagés pour la semaine s + 2, ainsi que les prévisions de consommations des entrées, plats et desserts. Les fromages se gèrent globalement sans prévision.

Après accord avec le gérant et consultation des consommations des mêmes périodes de l'année passée, ces prévisions sont enregistrées et donnent lieu à :

- l'élaboration des menus de la semaine s + 2 (cf ETAT 1),
- l'élaboration d'un état des besoins prévisionnels d'articles pour une semaine (cf ETAT 2).

Ces états, élaborés actuellement par le chef de cuisine, sont transmis au gérant.

CRM	Auteur	ECF	Version	Date MAJ	Dog 2/0
	ST	CDA	1	10/03/2022	Page 3/9

ETAT 3 le XX/XX/XX

COMMANDE D'ARTICLES

fournisseur : XXXXXXXXXXXXXXXXX

adresse : XXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXX

N° COMMANDE: FFSS

code	désignation	unité	quantité	
XXXX	XXXXX	X	XXXX	
XXXX	XXXXX	X	XXXX	
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		• •		
XXXX	XXXXX	X	XXXX	

COMMANDE D'ARTICLES

fournisseur : XXXXXXXXXXXXXXXXXX

adresse : XXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXX

CRM	Auteur	ECF	Version	Date MAJ	Page 1/0
	ST	CDA	1	10/03/2022	Page 4/9

ETAT 4	ARTICLES A DESTOCKER JOUR : SSJJ				
code	désignation	unité	quantité		
XXXX	XXXXX	X	XXXX		
XXXX	XXXXX	X	XXXX		
	***************************************	• •	******		
XXXX	xxxxx	X	XXXX		

ETAT 5	ETAT DES	CONSO	MMATIO		e XX/XX/XX
journée du	: XX/XX/XX				
code plat		unité	prix unitair		montant
XXXX	XXX	XX X	XXXX	XXXX	XXXX
XXXX	XXX		XXXX	XXXX	XXXX
XXXX	XXX		XXXX	XXXX	XXXX
TOTAL				xxxxx	xxxxx

CRM	Auteur	ECF	Version	Date MAJ	Dogg 5/0
	ST	CDA	1	10/03/2022	Page 5/9

Présentation des documents utilisés

ETAT 1		ON DES MENUS SEMAINE : XX/XX	e XX/XX/XX
jour 1		NOMBRE DE RE	PAS : XXXX
	CODE PLAT	DESIGNATION	NOMBRE
ENTREE	XXXX XXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXX XXX
	XXXX	XXXXXXXXXXXXXXX	XXX
PLAT PRINCIPAL	XXXX XXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXX XXX
	XXXX	xxxxxxxxxxxxxx	XXX
FROMAGE	XXXX XXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	
	XXXX	XXXXXXXXXXXXXXX	
DESSERT	XXXX XXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXX XXX
	XXXX	xxxxxxxxxxxxx	XXX
jour 2			

CRM	Auteur	ECF	Version	Date MAJ	Daga 6/0
	ST	CDA	1	10/03/2022	Page 6/9

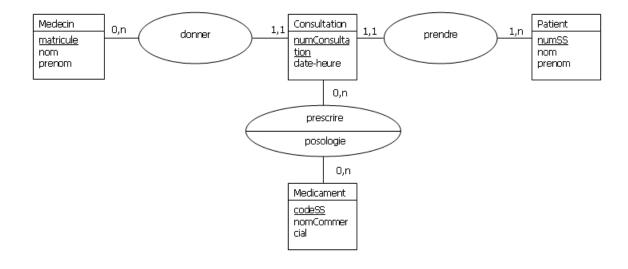
Souhaits de la direction

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.



CRM	Auteur	ECF	Version	Date MAJ	Page 7/0
	TZ	CDA	1	10/03/2022	Page 7/9

- 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:

CRM	Auteur	ECF	Version	Date MAJ	Page 8/9
	ST	CDA	1	10/03/2022	

Obtention de la date système actuelle

```
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
```

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