CHEZ WILLY W.

# Contexte:

Bienvenue dans notre chocolaterie “Chez Willy W.”. Nous vous proposons un large choix de chocolats en coffret, notre valeur ajouté, personnaliser vos coffrets avec nos chocolats. Avec notre carte de fidélité, vous avez le droit à un coffret offert au bout de 10 coffret achetés. Et peut-être que vous serez le chanceux qui trouvera l’un des 5 golden ticket dans un de nos coffret qui vous permettra d’obtenir une visite dans notre extraordinaire usine de chocolat Willy Wonka.

# Besoins:

Les chocolats sont achetés à des fournisseurs.

Des chocolats identiques peuvent avoir des fournisseurs différents.

Les coffrets de chocolats sont vendus aux client.

Les chocolats à l’unité peuvent être mélangés et revendus sous forme de coffret personnalisé.

Les chocolats peuvent être vendus à l’unité ou sous forme de coffret.

Un client peut souscrire à un système de fidélité qui lui permet d’avoir un coffret cadeau toutes les 10 commandes.

Le magasin propose également un jeu concours qui cache un Golden Ticket qui a un numéro de série à 9 chiffres dans certains coffrets qui permet une visite de l’usine de fabrication.

La marque permet d’ouvrir des franchises dans toute la France dont nous devrons gérer les stocks indépendamment.

# Métier:

Il existe 3 principaux types de chocolat:

* noir
* au lait
* blanc

Le chocolat noir est un mélange de cacao et de sucre qui doit contenir au minimum 35% du cacao.

Le chocolat au lait est obtenu en mélangeant du lait en poudre ou du lait concentré.

La loi américaine exige une concentration minimum de 10% de cacao et en Europe et en Suisse le minimum est de 25%.

Le chocolat blanc est une préparation à base de beurre de cacao avec du sucre, du lait et d’arôme même si il n’est pas considéré comme du chocolat.

Les chocolats peuvent être vendues sous différentes formes:

* crottes
* palets
* biscuits
* tablettes
* bonbons
* truffes
* ...