

OC PIZZA

Mise en place d'un système informatique

Dossier de conception fonctionnelle

Version OC_01

Auteur

Gabrielle Azadian

Développeur d'application junior

Table des matières

1_VERSIONS	4
2_INTRODUCTION	5
2.1_Ojet du document	5
2.2_Références	5
2.3_Besoin du Client	6
2.3.1_Contexte	6
2.3.2_Enjeux et Objectifs	6
3_DESCRIPTION GÉNÉRALE DE LA SOLUTION	7
3.1_Les principes de fonctionnement	7
3.2_Les acteurs	8
3.2.1_Diagramme de Contexte	8
3.2.2_Les personnas	9
3.3_Les cas d'utilisation généraux	13
3.2.2_Diagramme de Packages	13
3.2.3_Cas d'Utilisation Package «Gérer les commandes»	14
5 _LES WORKFLOWS	15
5.1_Le workflow	15
5.1.1_Diagramme d'activité	15

1_VERSIONS

Auteur	Date	Descriptions	Versions
GA	03/10/2020	Création de document	OC_01

2_INTRODUCTION

2.1_Objet du document

Le présent document constitue le dossier de conception fonctionnelle de l'application ...

Objectif du document : développer un logiciel sur mesure pour améliorer la gestion des restaurants OC Pizza

Les éléments du présents dossiers découlent :

- Du cahier des charges réalisé d'après une discussion téléphonique.
- ...

2.2_Références

Pour de plus amples informations, se référer également aux éléments suivants :

1. DCT - Xxx : Dossier de conception technique de l'application
2. ...

2.3_Besoin du Client

La société **OC PIZZA** spécialisée dans les pizzas livrées ou à emportées, souhaite améliorer la gestion des restaurants. Le système actuel ne leur convient plus.

Tout d'abord, **les fondateurs Lola et Franck** souhaiteraient un système centralisé pour gérer et suivre le fonctionnement des points de vente.

Ensuite, suivre en temps réel la réalisation des commandes passées (de la préparation à la livraison).

Suivre en temps réel les stocks d'ingrédients restants afin d'optimiser la demande du client et d'anticiper les futurs commandes.

Les fondateurs souhaiteraient que les **cuisiniers** puissent avoir accès à un aide-mémoire indiquant la recette, puissent indiquer les ingrédients utilisés afin de mettre à jour la base de donnée Stocks, et enfin, puissent voir les ingrédients disponibles afin de réaliser les commandes demandées.

Concernant les **livreurs**, il faudrait un système GPS avec la possibilité aux **livreurs** de pouvoir livrer au plus vite grâce à un itinéraire proposé, indiquer les commandes terminées, et voir les commandes à venir selon son secteur de livraison.

Le système informatique devra proposer un site web au **client** qui effectue des commandes en ligne en plus de la commande passée par téléphone ou sur place.

Le **client en ligne** pourra payer, modifier ou annuler en ligne. Le système pourra proposer aux **clients en ligne** de réitérer sa commande pour lui permettre de gagner du temps, soit de commander une nouvelle pizza.

De ce fait, la création d'un compte en ligne sera proposer aux clients en ligne avec la possibilité ou non d'enregistrer son moyen de paiement.

Pour les **clients par téléphone ou qui se déplacent**, la même offre leur sera proposée.

L'hôtesse d'accueil pourra avoir accès à leur compte créé au préalable par ses soins.

2.3.1_Contexte

2.3.2_Enjeux et Objectifs

3 DESCRIPTION GÉNÉRALE DE LA SOLUTION

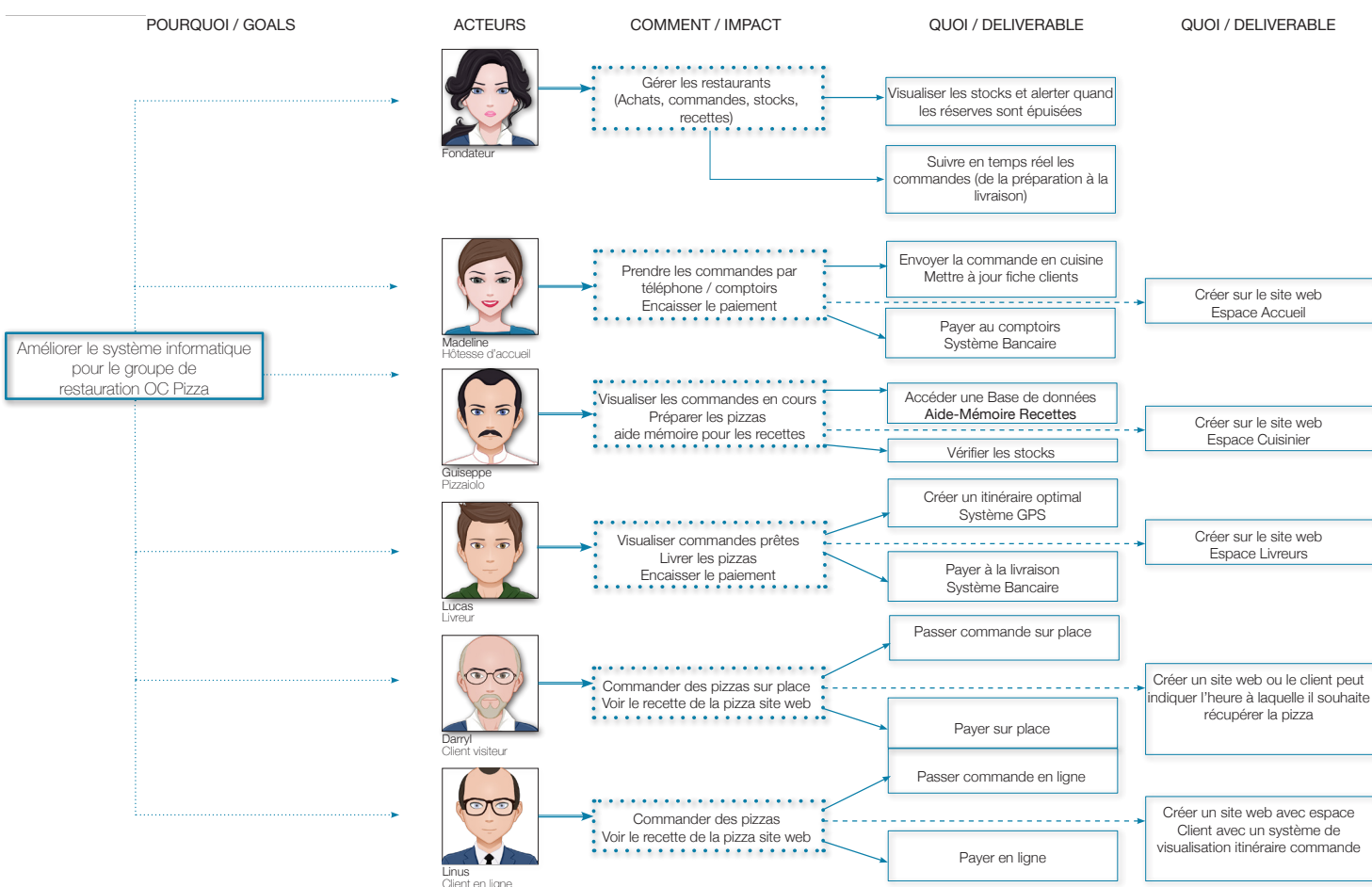
3.1 Les principes de fonctionnement

Afin de répondre aux besoins des acteurs et des clients de OC Pizzas, nous proposons **un site web responsive**. Ce site sera développé en **python avec Django en framework**. Une **base de donnée MySql** sera créée afin de stocker les informations concernant les points de vente afin de pouvoir visualiser les états des commandes et des stocks.

Nous allons mettre en avant le graphisme du site en utilisant **les techniques UX Design**.

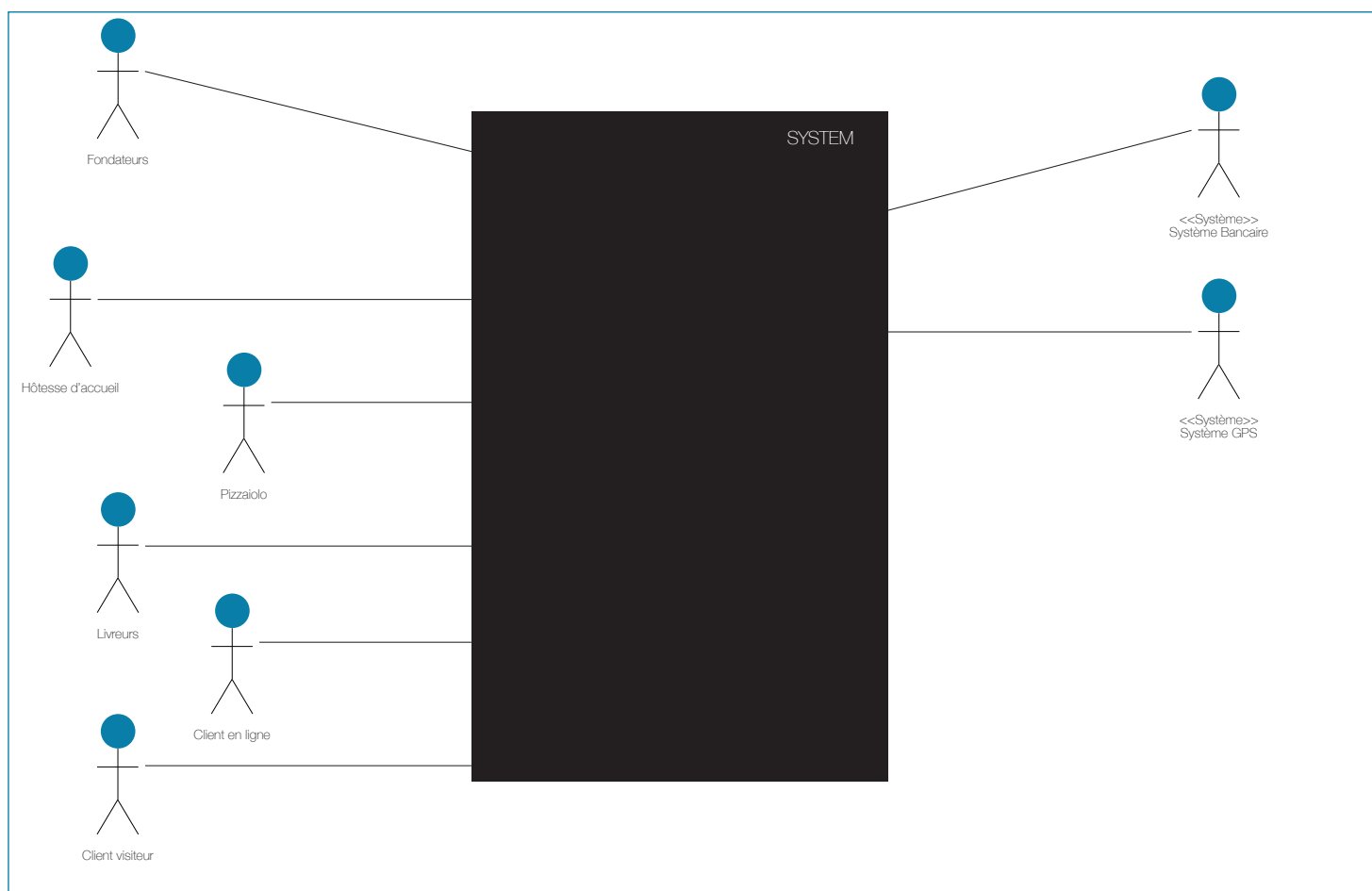
Grâce à cette technique, nous allons pouvoir créer un site qui va s'adapter à chaque utilisateur.

Ainsi, les interfaces seront différentes selon l'utilisateur, les fondateurs, pizzaiolos, livreur, hotesse d'accueil, client en ligne, client visiteur. Chaque utilisateur devra au préalable s'identifier.



3.2_Les acteurs

3.2.1_Diagramme de Contexte



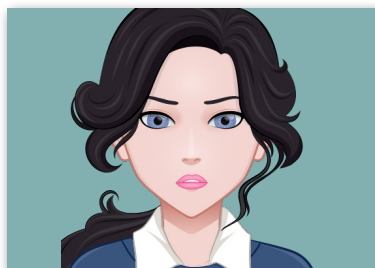
Les utilisateurs «**acteurs principaux**» de ce programme sont les suivants :

- Les fondateurs : les clients principaux
- Les pizzaiolos
- Les livreurs
- Les hôtesse d'accueil
- Les clients en ligne
- Les clients visiteurs

Les utilisateurs «**acteurs secondaires**» de ce programme sont les suivants :

- Le système bancaire (pour les paiements en ligne ou sur place)
- Le système GPS (pour suivre les commandes pour les fondateurs et les clients, pour choisir le meilleur itinéraire pour le livreur)

3.2.2_Les personnas



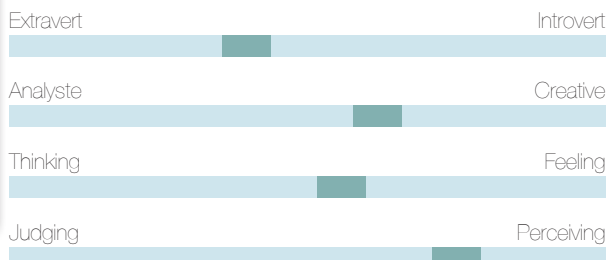
Lola
35 ans
Cofondatrice OC Pizzas
Paris

“Venez découvrir l'art culinaire italien par le biais d'authentique pizzas napolitaines”

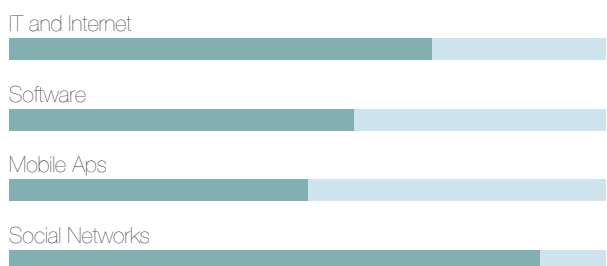
Bio

Lola est italienne de Naples. Elle a grandi auprès de sa grand mère Napolitaine qui lui a transmis l'art de cuisiner les pizzas. Venue en France depuis 10 ans elle avait envie de nous faire découvrir les authentiques pizzas Napolitaine avec leur pâte fine et les ingrédients provenant d'Italie. Elle a donc décidé d'investir dans cet aventure culinaire avec son Cofondateur Franck.
Le secret de ses recettes authentiques sont bien gardés entre elle et son pizzaiolo.

PERSONNALITE



TECHNOLOGIE



BRANDS



Système de gestion - OC Pizzas

En tant que cofondatrice, Lola a besoin de gérer ses pizzerias avec un système de gestion plus étendu. En effet, son système actuel ne correspond plus à ses exigences.

Besoins

Lola a besoin d'un système efficace dans la gestion des commandes, préparation, livraison et réception. Elle a besoin de connaître en temps réel la préparation de la pizza, la commande passée, et la livraison. Ce système devra aussi indiquer les stocks restant afin de cuisiner les recettes qui peuvent être encore réalisées.

Le site Web

Proposer un site web afin d'améliorer l'offre. Le site doit être assez explicite pour permettre aux clients de pouvoir choisir la recette, commander en ligne, pouvoir annuler facilement la commande tant qu'elle n'est pas en cours de préparation ainsi de pouvoir payer en ligne ou à la livraison.

Expertise du domaine

Le système doit être complet et intégrer le site web en mode administrateurs pour Lola et Franck. Ils pourront modifier, mettre à jour les recettes, ou gérer les stocks. Les fondateurs doivent pouvoir facilement observer les évolutions de chaque pizzeria. Ils doivent gérer les éventuels dysfonctionnement des pizzeria et y remédier.



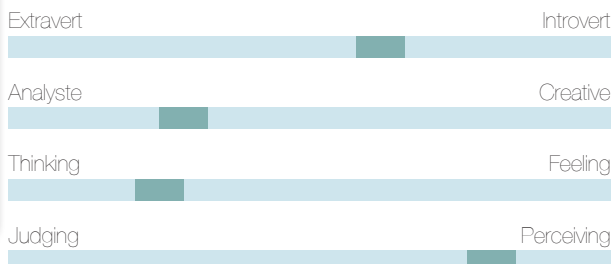
Franck
39 ans
Cofondateur OC Pizzas
Paris

“L’art culinaire est aussi une question de gestion entre la pâte et les ingrédients”

Bio

Franck possède un diplôme de commerce. Il a commencé dans une grande société immobilière en tant qu’analyste. En voyage en Italie, il découvre l’art culinaire italien par le biais de ville emblématique telle que Rome, Milan, Florence mais surtout à Naples qu’il découvre le goût des pizzas. Il décide de s’associer avec Lola et de lui faire part de son expérience commerciale en tant qu’analyste.

PERSONNALITE



TECHNOLOGIE



BRANDS



Système de gestion - OC Pizzas

En tant que cofondateur, Franck a besoin de gérer ses pizzerias avec un système de gestion plus étendu. En effet, son système actuel ne correspond plus à ses exigences.

Besoins

Franck a besoin d’un système efficace dans la gestion des commandes, préparation, livraison et réception. Il a besoin de connaître en temps réel la préparation de la pizza, la commande passée, et la livraison. Ce système devra aussi indiquer les stocks restant afin cuisinier les recettes qui peuvent être encore réalisées.

Le site Web

Proposer un site web afin d’améliorer l’offre. Le site doit être assez explicite pour permettre aux clients de pouvoir choisir la recette, commander en ligne, pouvoir annuler facilement la commande tant qu’elle n’est pas en cours de préparation ainsi de pouvoir payer en ligne ou à la livraison.

Expertise du domaine

Le système doit être complet et intégrer le site web en mode administrateurs pour Lola et Franck. Ils pourront modifier, mettre à jour les recettes, ou gérer les stocks. Les fondateurs doivent pouvoir facilement observer les évolutions de chaque pizzeria. Ils doivent gérer les éventuels dysfonctionnement des pizzeria et y remédier.



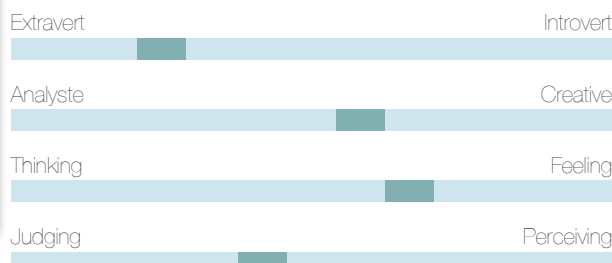
Madeline
45 ans
Réceptionniste OC Pizzas
Paris

“Le sourire s’entend au téléphone”

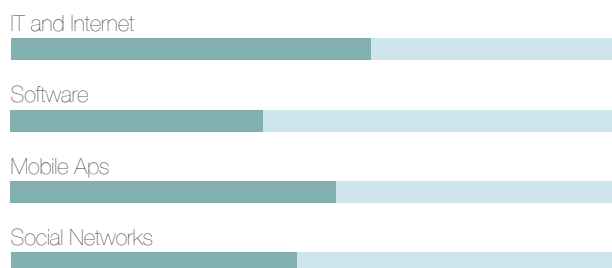
Bio

Madeline a travaillé en tant que réceptionniste dans une société de prestation. Elle a une expérience bien étoffée dans la réception et accueil. Elle intègre OC Pizza de puis peu.

PERSONNALITE



TECHNOLOGIE



BRANDS



Système de gestion - OC Pizzas

En tant qu’hôtesse d’accueil, Madeline doit prendre les commandes par téléphone, ou en direct des qu’un client se présente au comptoir. Elle encaisse les clients.

Besoins

Madeline a besoin d’un terminal tout comme le cuisinier. Elle doit vérifier que les pizzas commandés soit par téléphone ou par des clients qui se présentent u comptoir soient bien disponible. Elle doit posséder un boitier pour tous paiements par carte bleue. Elle doit aussi avoir accès à la base de donnée clientèle.

Le site Web

Proposer un site web afin d’améliorer l’offre. Le site doit être assez explicite pour permettre aux clients de pouvoir choisir la recette, commander en ligne, pouvoir annuler facilement la commande tant qu’elle n’est pas en cours de préparation ainsi de pouvoir payer en ligne ou à la livraison.

Expertise du domaine

Madeline doit bien connaître les recettes afin de conseiller les clients. Elle peut aussi, des qu’une commande est validée, informer en cuisine par le terminal du nombre de pizzas commandés. Elle n’a pas besoin de quitter le comptoir, tous se passe au niveau du terminal.



Guiseppe

45 ans

Pizzaiolo

Paris

“Venez déguster mes pizzas vous ne serez pas déçu”

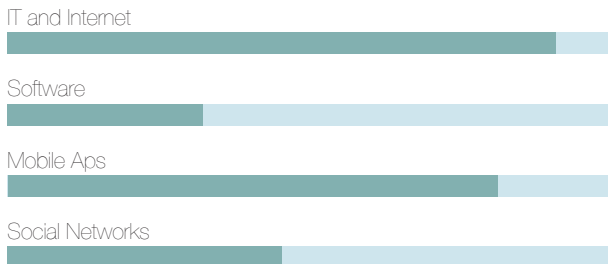
Bio

Guiseppe est napolitain tout comme Lola. Il décide de quitter sa ville natale pour s'installer dans le sud de la France. Il commence à travailler dans un restaurant à Menton. Il commence à s'ennuyer. Il part en direction de la capital pour offrir ses services mais surtout pour se faire un réseau. Il rencontre Lola qui lui faire par de son projet de restauration basé que sur les pizzas italiennes. Il accepte.

PERSONNALITE



TECHNOLOGIE



BRANDS



Système de gestion - OC Pizzas

En tant que cuisinier, Guiseppe a carte blanche en terme de création. Il aimerait que le système soit plus efficace car il a besoin de connaître les stocks

Besoins

Guiseppe a besoin de connaître les stocks restant afin de pouvoir évaluer le nombre de pizzas qu'il peut cuisiner. Il a aussi besoin de pouvoir agrémenter le système de nouvelles recettes et d'un aide mémoire. Il aimerait que le système soit assez graphique et interactif. Ce serai un réel gain de temps que de pouvoir visualiser la pizza, les ingrédients et les stocks restants.

Le site Web

Proposer un site web afin d'améliorer l'offre. Le site doit être assez explicite pour permettre aux clients de pouvoir choisir la recette, commander en ligne, pouvoir annuler facilement la commande tant qu'elle n'est pas en cours de préparation ainsi de pouvoir payer en ligne ou à la livraison.

Expertise du domaine

Le système doit être assez évolutif pour que Guiseppe et Lola puissent insérer de nouvelles recettes de pizzas. Le système pourra donc proposer de nouvelles recettes ainsi que des recettes traditionnelles.



Lucas

29 ans

Livreur

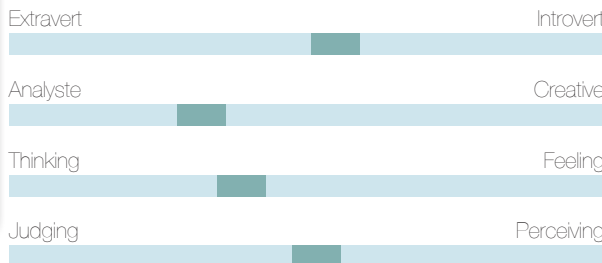
Paris

“Livrer au plus vite afin de satisfaire la clientèle”

Bio

Lucas est livreur depuis 2 ans chez OC Pizza. Il travaille en semaine et les week-end dans la société. Il est ambitieux car il aimerait créer une société de livraison pour les grandes sociétés.

PERSONNALITE



TECHNOLOGIE



BRANDS



Système de gestion - OC Pizzas

En tant que livreur, Lucas a besoin d'un système qui l'informe des livraison en cours, celles effectuées par d'autres livreurs.

Besoins

Lucas a besoin de connaître en temps réel les livraisons en cours. Il a besoin d'une application du système de gestion sur son portable ainsi que de prévoir le mode de paiement. Il faudrait que l'application possède un paiement sans contact. Le système doit lui permettre d'obtenir un itinéraire des livraisons des plus optimal afin de lui permettre de livrer au plus vite.

Le site Web

Proposer un site web afin d'améliorer l'offre. Le site doit être assez explicite pour permettre aux clients de pouvoir choisir la recette, commander en ligne, pouvoir annuler facilement la commande tant qu'elle n'est pas en cours de préparation ainsi de pouvoir payer en ligne ou à la livraison.

Expertise du domaine

Le système doit posséder une version application en mode livraison afin que le cuisinier et le livreur puissent être informer des commandes à venir, livrer, en cours ou annuler.



Darryl

45 ans

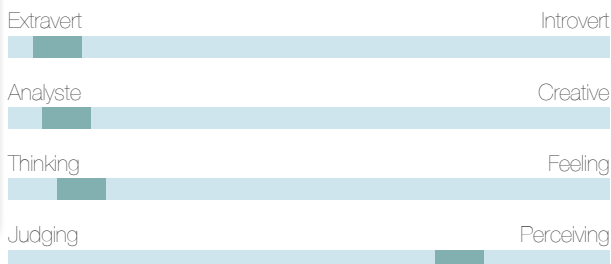
Client visiteur / Cadre supérieur Thales
Paris

“Les journées longues sont plus appréciable autour d'une pizza avec sa famille”

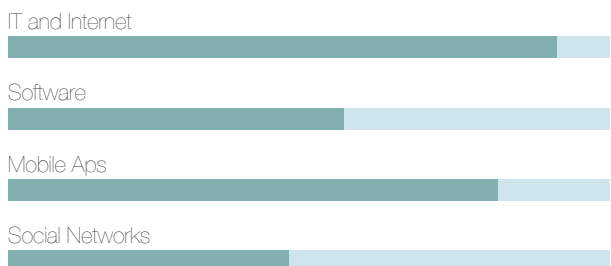
Bio

Darryl travaille chez Thales depuis plus de 15 ans. Il est le manager d'une équipe de 10 cadres. Ils sont parfois contraints de travailler tard en cas de surcharge de travail. Darryl commande souvent des pizzas lorsqu'il rentre tard du boulot. C'est un fidèle client de OC Pizza

PERSONNALITE



TECHNOLOGIE



BRANDS



Système de gestion - OC Pizzas

Besoins

Darryl commande ses pizzas le soir en rentrant du boulot. Son domicile se situe juste à côté d'un des point de vente. Parfois, pour gagner du temps, il va commander sur le site et récupère se commande en rentrant. Il est un grand amateur de pizza et les offres de OC Pizza sont très intéressantes car le restaurant propose à la fois des recettes authentiques, traditionnelles mais aussi des nouveautés. Il aimerait recevoir des notifications de nouvelles recettes.

Le site Web

Proposer un site web afin d'améliorer l'offre. Permettre aux clients de pouvoir indiquer l'heure à laquelle ils viennent récupérer leur pizza. Le site doit être assez explicite pour permettre aux clients de pouvoir choisir la recette, commander en ligne, pouvoir annuler facilement la commande tant qu'elle n'est pas en cours de préparation ainsi de pouvoir payer en ligne ou à la livraison.

Expertise du domaine

Le système doit posséder une version application pour pouvoir à la clientèle de pouvoir commander à tout moment. Cette application offrirait une carte de fidélité.



Linus

35 ans

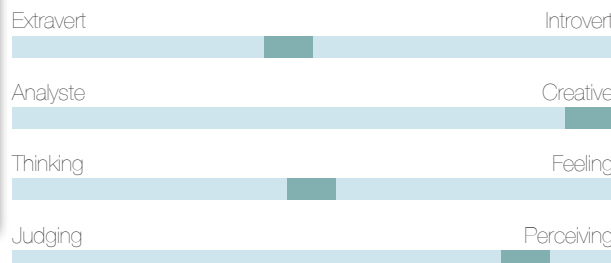
Client / Architecte chez Linus & Co
Paris

“L'architecture est comme façonner une pizza, elle possède des couleurs et des matières”

Bio

Linus est architecte depuis 20 ans. Il a crée son agence d'architecture au bout de 10 ans d'expérience. Il adore répondre à des concours car ce qui le passionne dans son métier, c'est de répondre au plus à un besoin. Il est donc souvent "charrette" c'est à dire que le soir il reste parfois tard avec son équipe afin de finir un plan ou une perspective. Il offre des pizzas afin de convier l'utile à l'agréable. Fervent admirateur des pizzas napolitaines, il commande très souvent chez OC Pizza.

PERSONNALITE



TECHNOLOGIE



BRANDS



Système de gestion - OC Pizzas

Besoins

Linus a besoin de commander assez rapidement sur le site web. Il aimerait ne pas perdre son temps à chercher les informations concernant les recettes. Certains de ses employés peuvent avoir des allergies ou autre. Il aimerait visualiser l'itinéraire du livreur. Il possède un compte dans lequel sa carte bancaire est enregistré.

Le site Web

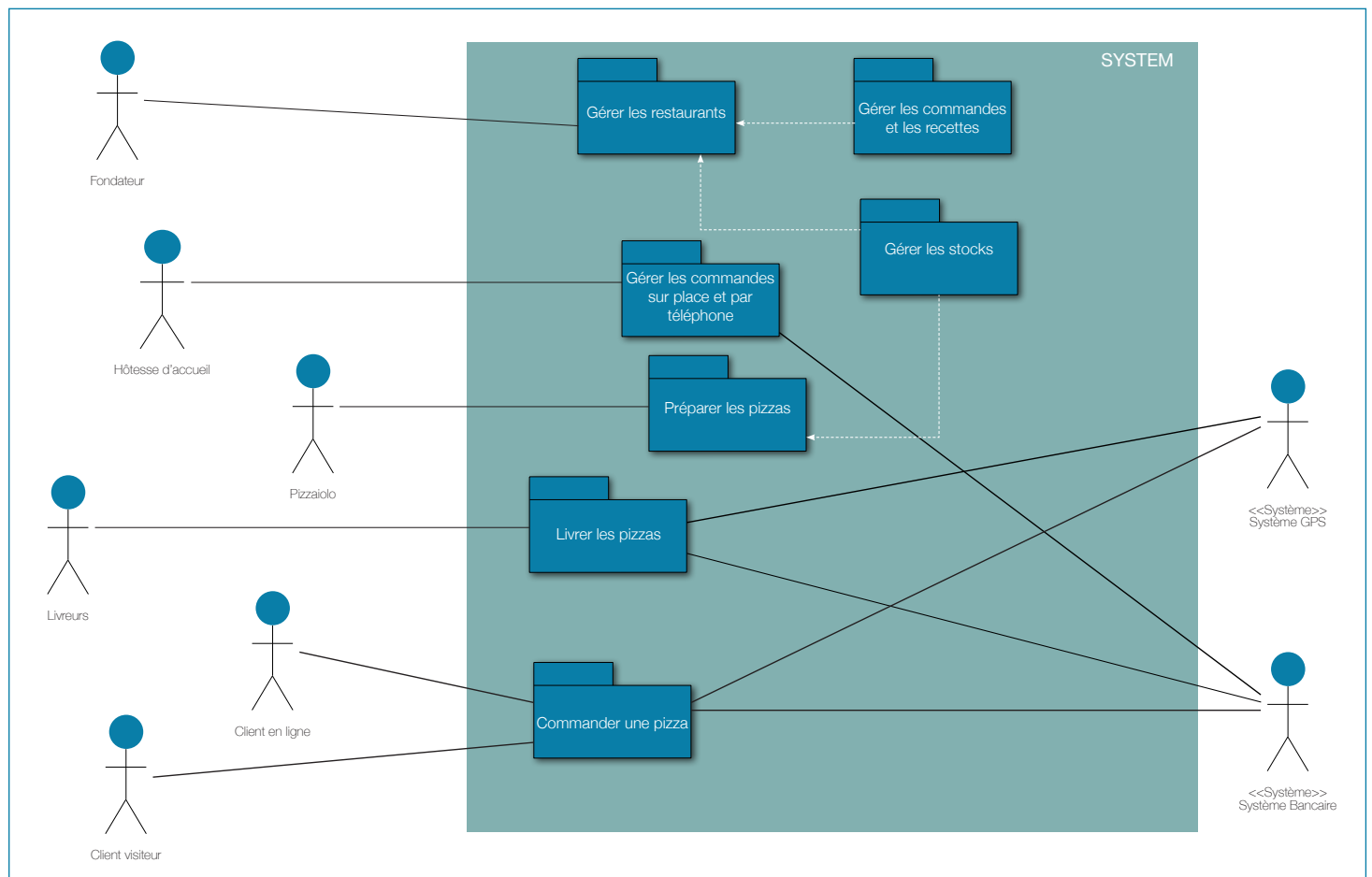
Proposer un site web afin d'améliorer l'offre. Le site doit être assez explicite pour permettre aux clients de pouvoir choisir la recette, commander en ligne, pouvoir annuler facilement la commande tant qu'elle n'est pas en cours de préparation ainsi de pouvoir payer en ligne ou à la livraison.

Expertise du domaine

Le système doit posséder une version application pour pouvoir à la clientèle de pouvoir commander à tout moment. Cette application offrirait une carte de fidélité.

3.3_Les cas d'utilisation généraux

3.2.2_Diagramme de Packages



Les fondateurs ont besoin de gérer les pointes de vente. De ce fait, ils ont besoins d'avoir accès aux commandes réalisées, terminées, en cours afin de pouvoir mettre à jour les stocks, visualiser les recettes les plus populaires.

Le Package «**Gérer les restaurants**» englobe la gestion des commandes, les recettes, les stocks.

L'hôtesse d'accueil a besoin d'avoir accès aux stocks afin de pouvoir valider la commande faite par téléphone ou au comptoir, elle transfère la demande aux pizzaiolos. Le Package «**Gérer les commandes sur place**» nécessite de vérifier les stocks, d'effectuer le paiement sur place (système bancaire), de transférer la commande en cuisine.

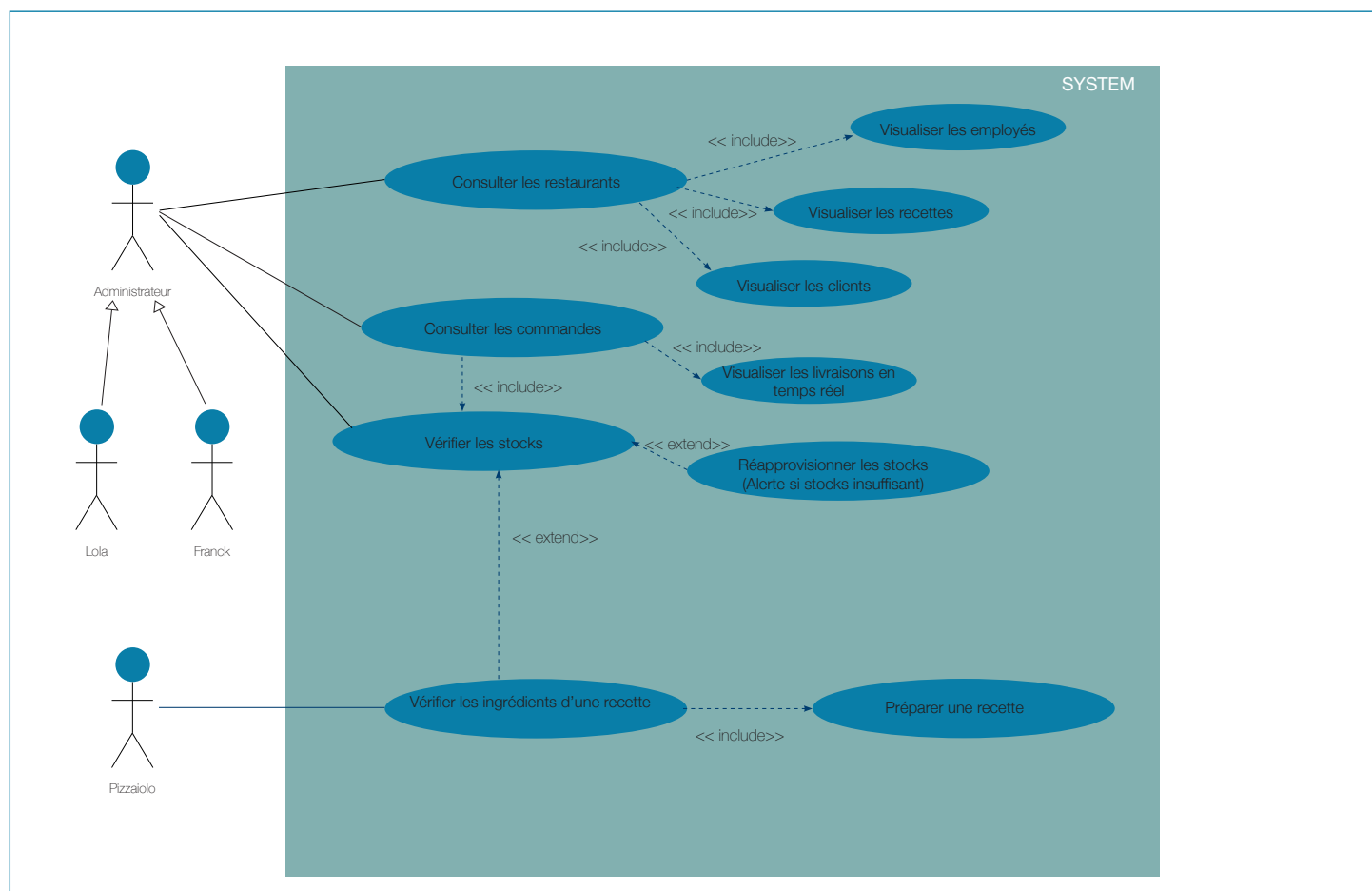
Le Pizzaiolo a besoin d'avoir accès aux commandes effectué en ligne, sur place, ou par téléphone. Il n'a pas besoin de vérifier les ingrédients mais doit mettre à jour les stocks afin de prévenir soit l'Hôtesse soit le client en ligne s'il l'un des ingrédients serait à manquer pour une nouvelle commande. Il a besoin d'un aide-mémoire pour les recettes. Le Package «**Préparer les pizzas**» nécessite de mettre à jour les stocks une fois que la pizza a été réalisé, d'accéder à l'aide-mémoire, de visualiser les commandes effectuées soit en ligne, soit sur place ou par téléphone.

Le livreur a besoin **d'un site responsive** car il va utiliser son portable, d'un système GPS pour choisir le meilleur itinéraire, de visualiser les futurs commandes, et celle en cours.

Le client en ligne (Package Commander une pizza) pourra commander la pizza disponible (un message indiquera si la pizza est possible par rapport aux ingrédients restants), annuler ou modifier une commande si celle ci n'est pas en préparation, payer en ligne.

Le client visiteur pourra commander sur place, attendre sa commande sur place ou venir la chercher à l'heure convenue si la commande a été faite par téléphone. Payer sur place.

3.2.3_Cas d'Utilisation Package «Gérer les commandes»



5 _LES WORKFLOWS

5.1 _Le workflow

5.1.1 _Diagramme d'activité