



الكلية متعددة التخصصات تازة

+٠٥٤٣٠١٦ +٠٦٧٤٩٩٦٦ | +٠٦٠٠

FACULTÉ POLYDISCIPLINAIRE DE TAZA



Système de Gestion des Commandes pour Restaurant en Ligne

Présentée par :

- Rifi Maroua
- Ougni Imane

Encadrée par :

- Mr. Hicham zaaraoui

Plan

- 1. Problématique**
- 2. Solution**
- 3. Fonctionnalités des acteurs de l'application**
- 4. Conception**
- 5. Réalisation**
- 6. Conclusion**



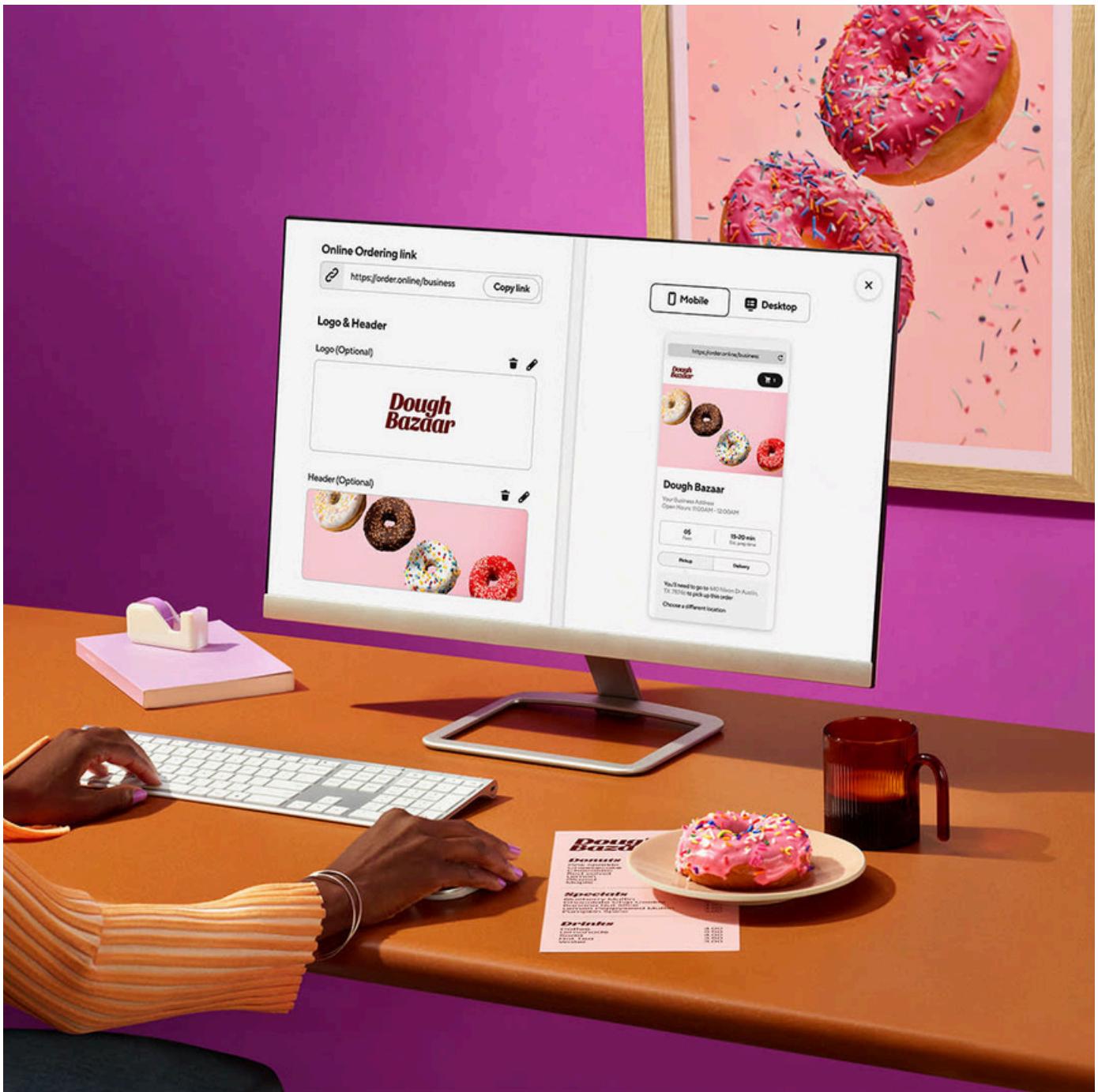
Problematique



De nombreux restaurants rencontrent des difficultés avec la gestion manuelle des commandes téléphoniques. Les employés doivent constamment répondre aux appels et enregistrer les commandes, ce qui engendre du stress et des erreurs, comme l'oubli de plats ou des retards. Cela affecte la satisfaction des clients et l'efficacité du restaurant.

Solution

L'objectif de ce projet est de développer une solution numérique qui automatise la gestion des commandes en ligne pour les restaurants, réduisant ainsi le stress des employés, minimisant les erreurs de commande, et améliorant l'efficacité et la satisfaction des clients.



Les fonctionnalités



Client:

- Créer un compte
- Se connecter
- Consulter le menu
- Consulter ses informations personnels
- Passer des commandes
- Suivre ces commandes
- Voir l'historique de ces commandes



Administrateur:

- Modifier ses informations personnels
- Se connecter
- CRUD pour :
 - Menu
 - Catégorie
 - Livreur
 - Serveur

Les fonctionnalités

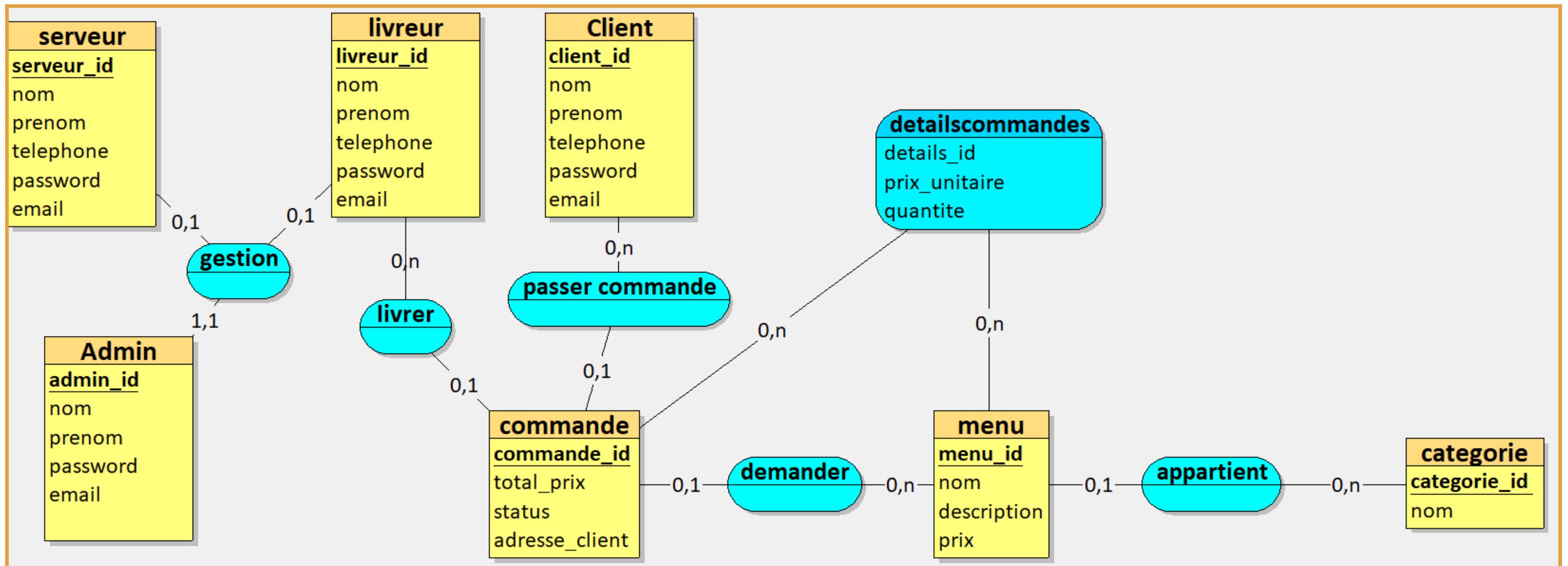
Serveur:

- Se connecter
- Consulter les commandes <en attente>
- Modifier le statut des commandes
- Modifier son mot de passe

Livreur:

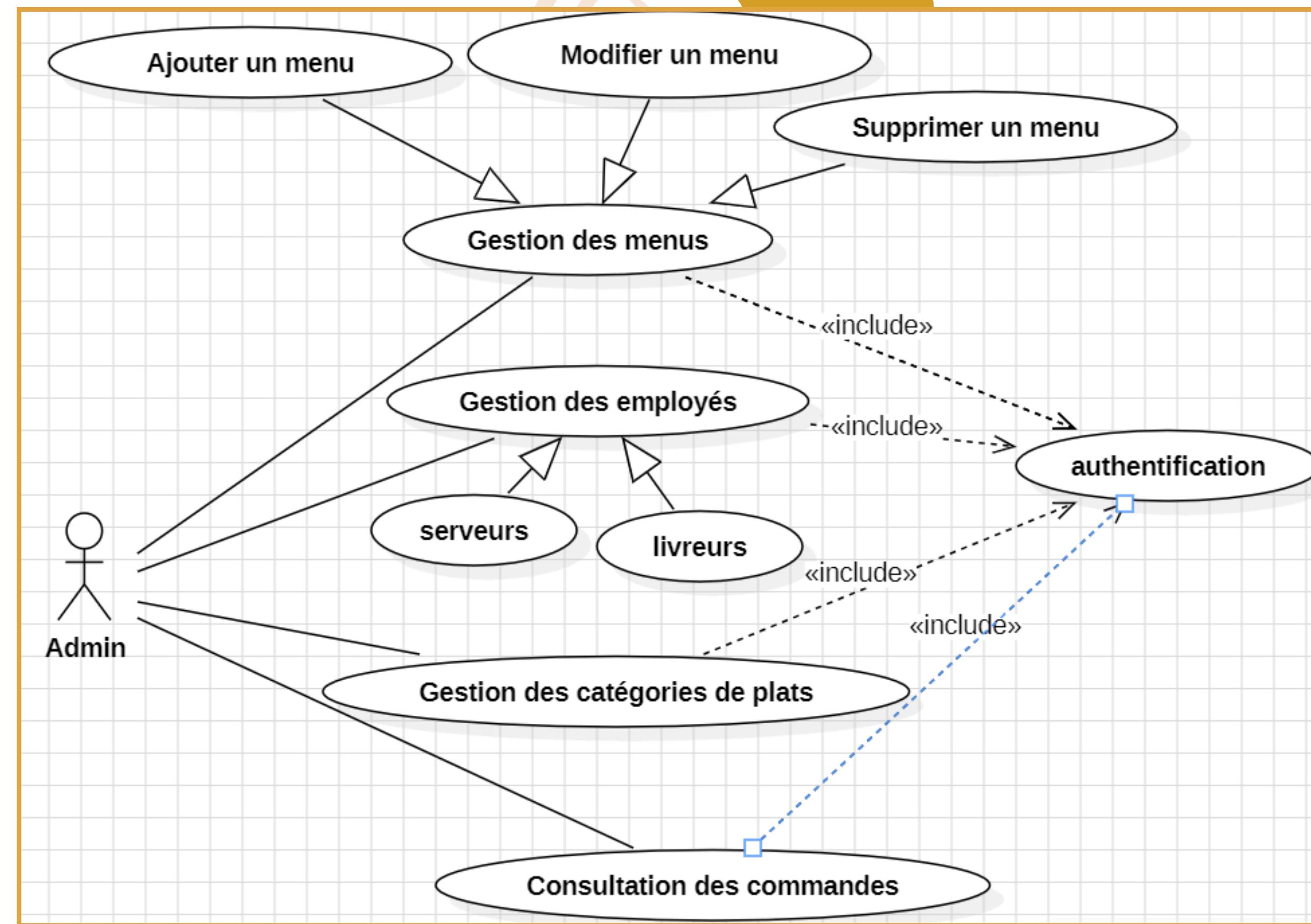
- Se connecter
- Consulter les commandes <prete>
- Modifier le statut des commandes
- Modifier son mot de passe

MCD -Merise



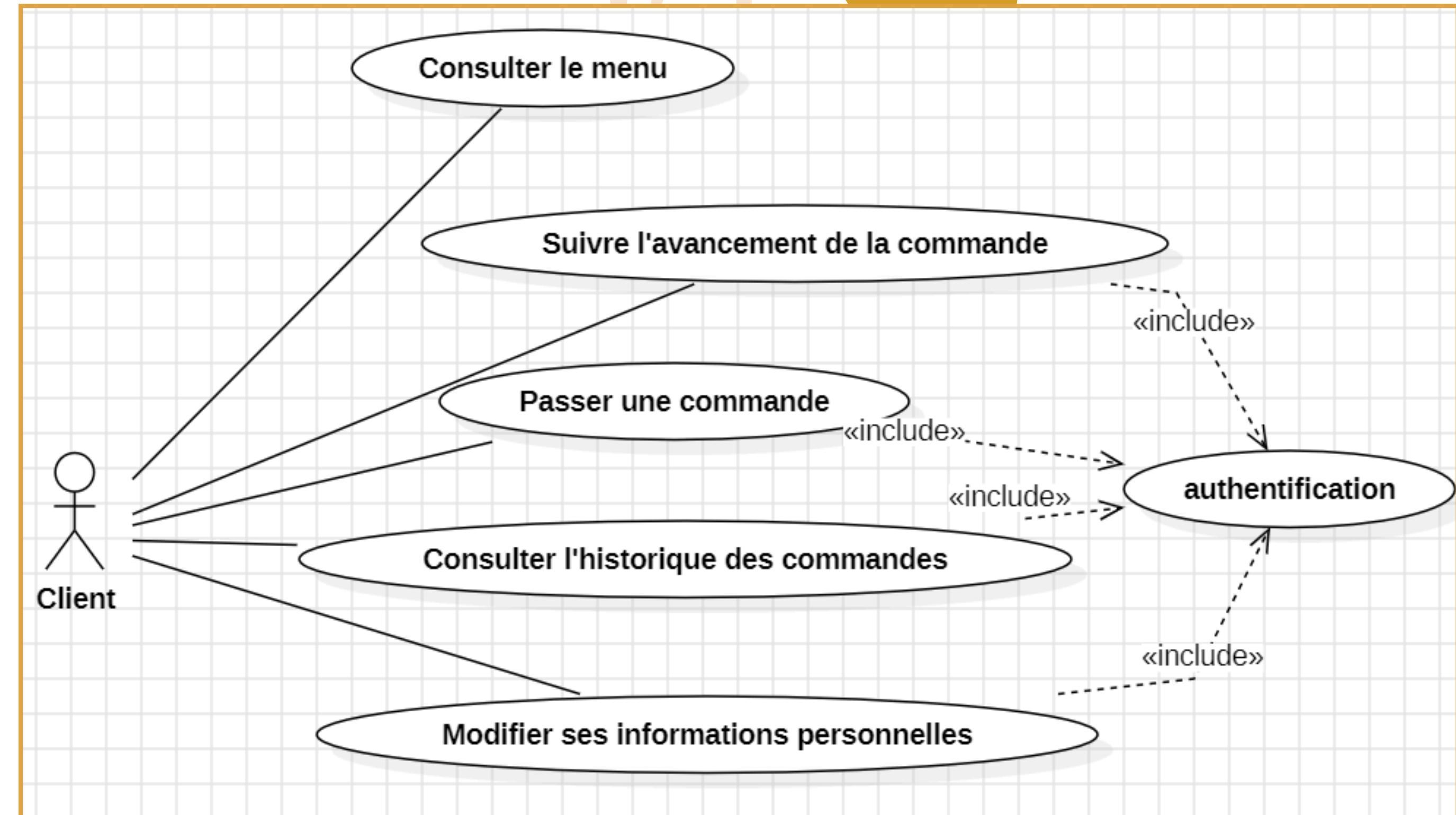
UML - use case

Admin



UML - use case

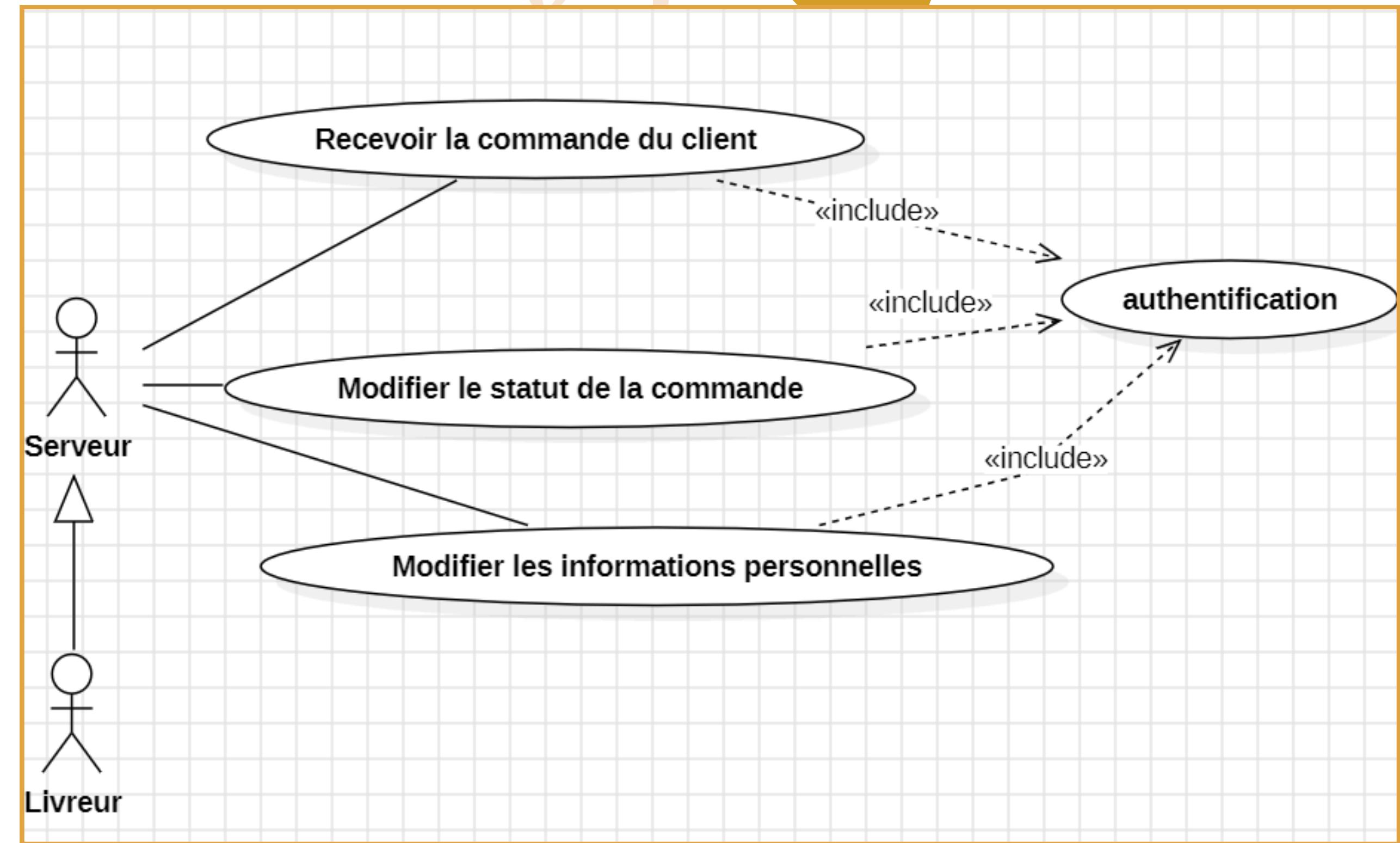
Client



UML - use case



employees



La réalisation





CONCLUSION

Cette application automatise la gestion des commandes, réduisant les erreurs et le stress tout en améliorant l'efficacité et la satisfaction des clients. Elle offre des outils adaptés à chaque acteur, modernisant la gestion des restaurants.



**MERCI POUR VOTRE
ATTENTION**