

Cahier des charges fonctionnel

(Outil de gestion d'un restaurant)



Yoann Kidjo

Marc Lazo La Torre

Alexandre Ferreira

2014/2015

Descriptif de l'application:

Clever'esto est une application dédiée aux restaurateurs. Elle permettra d'augmenter la productivité d'un restaurant tout en diminuant le temps d'attente des clients. Notre outil permettra également de reconnaître vos clients les plus fidèles au travers d'un suivi de clientèle à l'aide d'une carte de fidélité ou tout autre moyen de fidélisation.

Fonctionnalités de l'application :

L'application devra faire une analyse de clientèle ainsi qu'une analyse de performances de vente.

I) Analyse de clientèle

Notre outil mémorisera le nom de chaque client qui commandera dans le restaurant, puis enregistrera ultérieurement le nombre de fois que ce client fréquentera l'établissement.

Pour chaque client, l'outil associera son heure favorite pour venir au restaurant ainsi que le prix moyen qu'il est prêt à mettre dans ses commandes, et pour finir les produits qu'il commande le plus.

Cette analyse de clientèle, qu'offrira notre outil, permettra donc au gérant de l'établissement de procéder à un profilage plutôt complet de ses clients et par la suite avoir la possibilité de proposer un système de fidélisation, de modifier son menu en fonction des goûts de la clientèle ou même de faire des réductions au travers d'une carte fidélité.

II) Analyse des performances de vente

Lorsque notre programme aura mémorisé et traité les entrées et commandes des clients fréquentant le restaurant, nous en ressortirons les commandes les plus souvent soumises et les heures de pointe de fréquentation. Le restaurateur pourra ensuite adapter les prix et le menu afin d'en tirer les plus grands bénéfices possible.

Nous proposons également une fonctionnalité permettant une gestion des commandes, lorsque celle-ci est prise elle est immédiatement enregistré et envoyée en cuisine pour que les cuisiniers puissent préparer les plats. De plus dans la commande est affiché : la date, le prix de chaque plat commandé ainsi que le prix final.

Le restaurateur pourra également facilement gérer son stock, lorsque le stock d'un produit passera en dessous de 20% de la quantité initiale, le gérant sera tout de suite informé et il pourra réagir immédiatement. Mais il aura aussi la possibilité de suivre en temps réel son stock sur un smartphone. Ceci sera possible grâce aux commandes qui seront enregistrées.

III) Diagramme de classe

