

Cahier des charges fonctionnelles

RAVI Mathan

XIE Jacques

Notre programme pourra venir en aide à un restaurateur pour qu'il puisse gérer ses affaires. De nombreux avantages pour les employés afin d'avoir accès en temps réel:

- aux informations concernant le client (nom, adresse, numéro)
- aux commandes du client
- aux points de fidélité gagnés par le client
- à la recette de la journée
- aux réservations des clients
- à l'état du stock
- aux tickets de caisse

Les informations liées au profil du client pourront être retrouvées par le patron du restaurant tel que :

- le nom
- le numéro de téléphone
- l'adresse du client
- le nombre de points de fidélité du client

Les commandes du client :

Les employés verront la commande par table en cuisine :

- Les plats choisis
- Le nombre de personnes
- Les exigences spécifiques (régime végétariens, Hallal,...)

Les points de fidélité :

Selon sa fréquentation du restaurant, le client accumule des points de fidélité. Ces derniers lui donnent accès à des promotions commerciales

La recette :

La recette est le chiffre d'affaire engendré par jour. Il s'agit du produit entre les prix des plats & le

nombre d'unités vendus

Réservations des clients :

Un module réservation de table est disponible. Un client peut réserver une table, une heure, un nombre de personnes, des exigences spécifiques (régimes particuliers, allergies...)

l'Etat du stock :

L'état de stock est consultable en unités, en valeur financière, la date d'entrée du stock est enregistrable pour calculer le vieillissement du stock. Dans la restauration, la fraîcheur des produits est primordiale pour des raisons d'hygiène et doit pouvoir être consultable à chaque instant

le ticket de caisse :

Les tickets de caisse de chaque client pourront être consultables aux détails par le patron. Ce dernier pourra évaluer sa recette.