

Cahier des Charges Fonctionnel

Outil de gestion des commandes d'un restaurant

Expression du besoin :

Le propriétaire d'un restaurant souhaite pouvoir analyser la fréquentation de son établissement et établir ainsi une liste des produits les plus demandés ainsi que récompenser ses plus fidèles clients. Il souhaite de plus être capable de gérer plus efficacement son approvisionnement.

Pour ce faire, il requiert donc un logiciel capable de réaliser un traitement statistique aussi bien sur les commandes passées que sur les clients.

Listes des fonctionnalités désirées :

- Gestion des clients et analyses statistiques
- Gestion des commandes
- Gestion des stocks

Solutions proposées :

- Gestion des clients: La liste des clients sera stockée dans une base de donnée. Chaque client sera identifié par un ID unique. Une analyse du nombre et/ou de la fréquence des visites ainsi que le calcul de la somme totale dépensée par un client pour permettre un ciblage des clients fidèles.
- Gestion des commandes: La gestion des commandes se fera grâce à un historique des commandes. Cet historique sera un listing complet des commandes d'un client avec à chaque commande la possibilité de voir la date et l'heure à laquelle elle a été passée. L'historique affichera :
 - les différents produits commandés
 - la quantité de chacun de ces produits
 - le prix unitaire par produit
 - le total à payer pour cette commandeIl y aura aussi des statistiques faites sur les commandes. Elles permettront de voir sur une période choisie le nombre de commandes passées par un client en particulier, son nombre de commandes totales, le bénéfice réalisé ainsi que les produits les plus demandés. Enfin, il sera possible d'ajouter un nouveau produit à une commande existante.
- Gestion des stocks: La quantité de produits restants sera calculée à partir des différentes commandes passées. L'utilisateur sera averti lorsqu'un produit sera presque épuisé.

Diagramme de Classe

