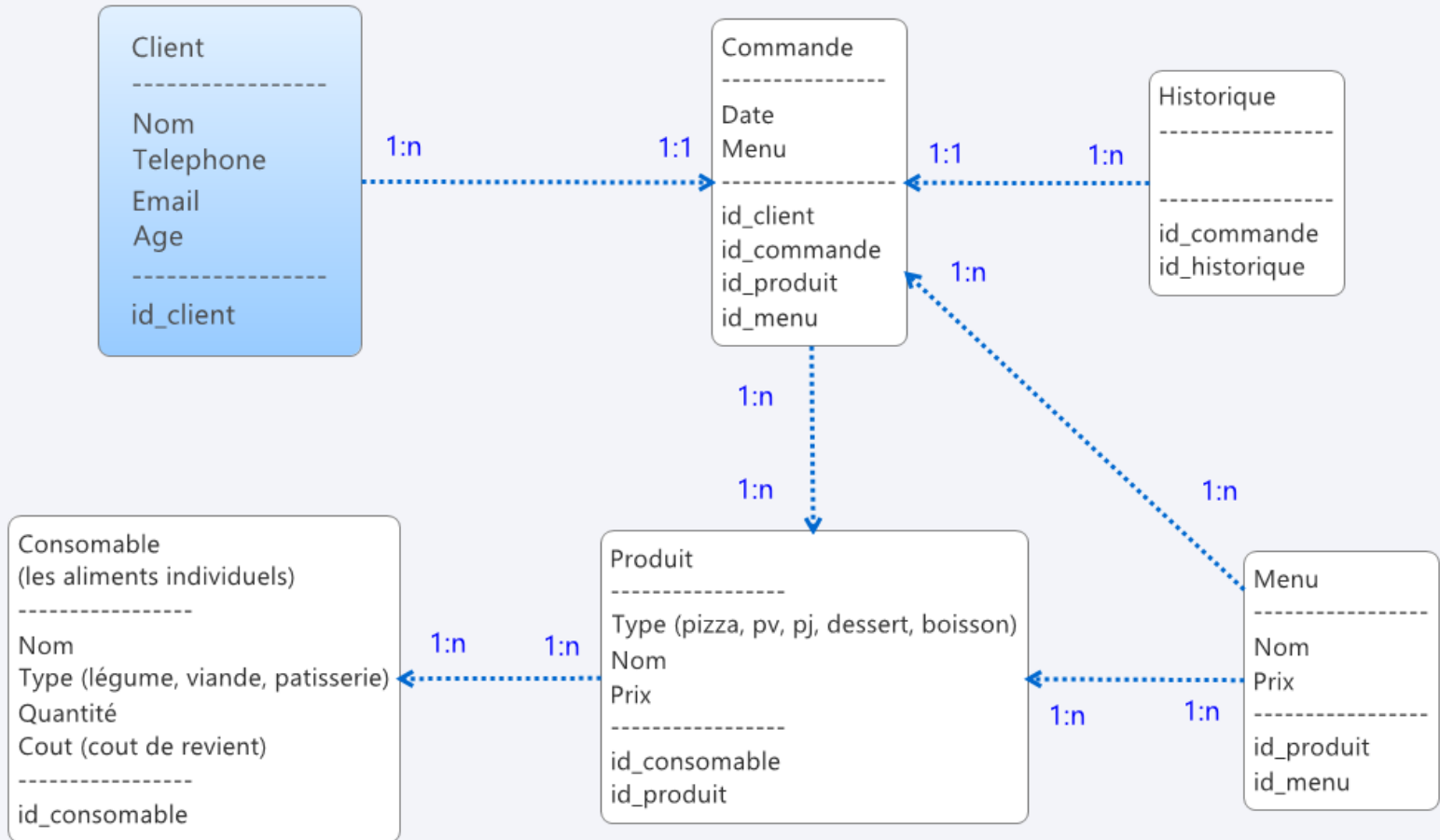


ESIEA 2A TP2 CDC Lo Casale Valot

Diagramme de classe



Les attentes, le pourquoi ?

Grâce à cet outil de gestion et d'analyse, on cherche à analyser les clients et la vente des plats du restaurant afin d'améliorer les bénéfices.

Les Objectifs ?

Ce nouvelle outil permettra de dresser des tableaux statistiques sur les ventes, par rapport à l'âge des clients par exemple, afin que le restaurant puisse se développer dans des axes précis. Il pourra également proposer un suivi sur les ventes faites afin d'améliorer l'organisation du restaurateur.

Comment ça marche ?

Un client peut avoir plusieurs commandes, chaque commande appartient à un seul client.

La commande nous permet d'aller chercher les plats pour le client.

L'historique nous permet de dresser des statistiques sur les plats vendu ainsi que sur la consommation moyenne par rapport à l'âge du client. Par rapport à l'achat sur place ou à emporter et autre selon choix du restaurateur. L'historique va chercher dans commande les données dont il a besoin.

Produit permet à la commande d'aller chercher quels plat le client commande.

Menu permet à la commande d'aller cherche un ensemble de plat prédéfinis avec un prix déjà établis

Les consommables sont les éléments composants les plats et permettent un suivis des stocks du restaurant en contrôlant la quantité d'éléments restant de consommables. Ils permettent également, de gérer les dépenses du restaurant en calculant le prix d'achat et le prix de ventes de chaque consommables.

Les fonctionnalités ?

Client	associe une commande à un client	nous souhaitons pouvoir créer une base de données sur chaque client du restaurant afin de pouvoir développer des statistiques par rapport à l'âge et la commande du client.
Commande	permet d'aller commander le plat pour le client	la commande est personnalisée par client, sauvegardant tout pour l'historique. Elle propose au client soit un produit soit un menu
Historique	permet d'aller chercher les infos souhaité préalablement sauvegardées	Nous cherchons à améliorer les bénéfices du restaurateur lui permettant d'avoir un suivi qu'il peut personnaliser en fonction des jours, des clients etc...
produit/menu	ensemble des plats/menus proposé au client	le restaurateur pourra modifier ces données en fonction des plats qu'il proposera chaque jour, et créer ses menus comme bon lui semble en mettant son prix.
Consommable	élément composant les plats	cette fonction permettra au restaurateur de mieux gérer ses stocks en ayant toujours à l'œil la quantité d'élément qu'il lui reste pour faire ses plats. Elle lui servira aussi à mieux calculer ses dépenses en voyant le coup d'achat de ses consommables.