

Cahier des charges fonctionnel

Besoin du restaurant :

Ingrédients

Les ingrédients sont les matières premières pour les produits du restaurant. Ils seront munis chacun de leur nom, de leur prix, de leur quantité et de leur disponibilité. Il est de la responsabilité du restaurant de noter le seuil (disponibilité) d'un ingrédient et de pouvoir modifier la quantité (livraison, stock).

Fournisseur

Le fournisseur va être le service qui va fournir des ingrédients (matières premières) au restaurant. On doit être capable de les contacter, d'accéder à un catalogue des ingrédients et de commander des ingrédients selon une liste donnée.

Livraison

La livraison des ingrédients se fait par le fournisseur elle-même.

Produit

Un produit représente l'entité que l'on vend. Un produit peut être, dans notre cas, une Pizza, Dessert, Plat du Jour, Plat Végétarien, Boisson.

Commande

Une commande comporte : les produits, leurs prix, le paiement, l'état des produits, sur place ou non. 'Produits' est l'ensemble des produits commandés par un client. On considère qu'une commande est prise sur place. Dans le cas où le client souhaite être livré, on peut modifier le programme de manière à ce que la commande soit livrée. Une commande est détruite si elle est annulée.

Historique des paiements:

Un historique des paiements est une liste des paiements effectués par chaque client. Elle est nécessaire pour l'analyse de chaque client et pour les besoins des clients, si nécessaire.

Client

Le client va être la personne qui va faire une commande auprès du restaurant. On doit donc pouvoir faire l'historique des commandes de chacun d'entre eux et pouvoir modifier leurs informations. Une analyse de leurs nombre de fréquentations, de leurs choix de produits et des sommes dépensées par chacun, permettront de les classer pour définir les commandes à effectuer auprès des fournisseurs en identifiant les meilleurs d'entre eux et les meilleurs commandes.

DIAGRAMME DES CLASSES

