

I- Cahier des charges

Contexte

Le but est de créer un programme qui servira au restaurateur pour stocker un maximum d'informations sur les clients qui viennent dans son restaurant. Ceci lui permettra entre autres d'établir une liste des clients les plus fidèles. Il pourra ainsi par exemple, les récompenser de leur fidélité ou déterminer quels plats/boissons sont les plus appréciés et commandés par les clients. D'autres informations seront stockées comme la fréquence des visites, le nombre de personnes venues avec le client, ainsi que le montant moyen de la note.

Objectifs

Lorsqu'un client arrive au restaurant, nous allons prendre sa commande puis, lui demander s'il dispose d'une carte de fidélité.

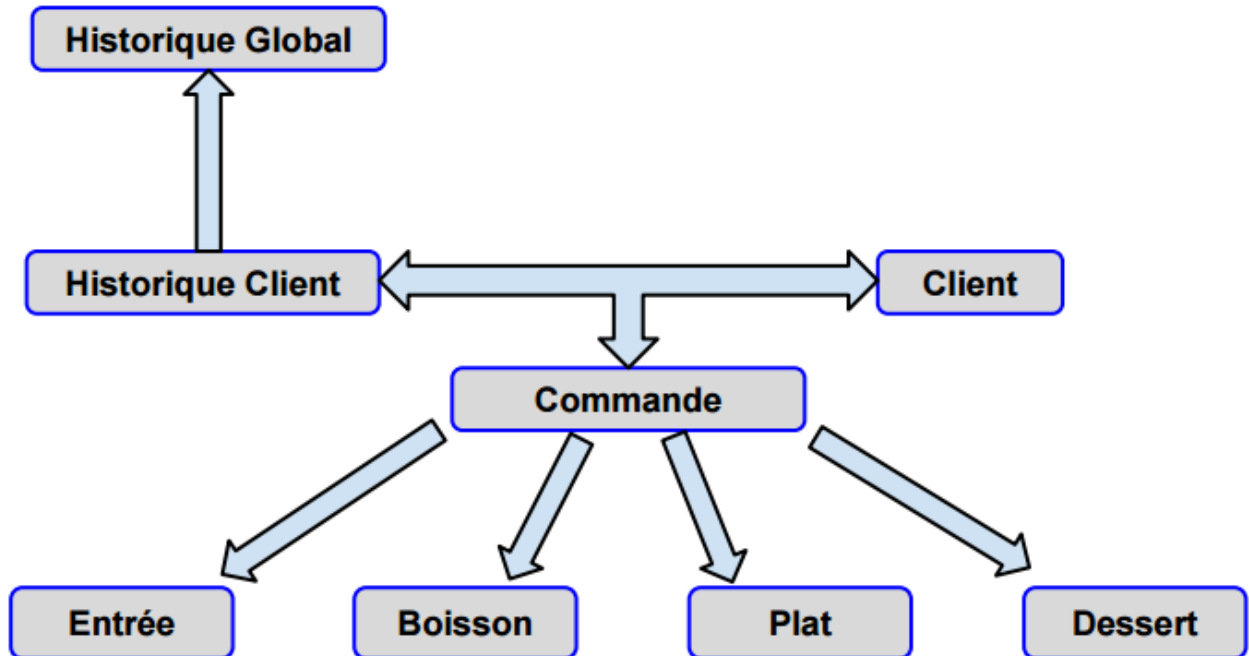
Si ce n'est pas le cas, nous enregistrerons seulement ses commandes afin de récupérer ses données pour les traiter ultérieurement (les plats choisis, les boissons, etc...).

Si c'est le cas, nous rentrons dans l'historique de ses dernières commandes, afin que le serveur puisse avoir un avis sur les goûts du client. A chaque commande, celle-ci sera enregistrée dans une base de données liée à une carte de fidélité personnelle (avec un identifiant unique, en cas d'homonymie). Ainsi nous pourrons mettre à jour l'historique de ce client et par la même occasion l'historique regroupant tous les clients ponctuels ou réguliers.

Le logiciel calculera la moyenne de dépense de chaque client pour chaque repas et le montant du pourboire laissé en moyenne, afin de trouver les clients les plus rentables. Ceci permettra de faire des remises ou cadeaux sur certaines commandes lorsque leurs points de fidélité auront atteint un certain seuil.

Le calcul des produits "best-sellers" ainsi que les moyennes globales seront calculées d'après les historiques de chaque client.

II- Diagramme de Classes



Historique global: (à calculer avec les historiques clients):

- Nombre de commandes passées
- Nombres d'éléments achetés
- Montant total payé
- Pourboires totaux récupérés
- Nombre de clients uniques
- Nombres de clients avec au moins 2 commandes
- Élément le plus commandé de chaque type depuis l'ouverture
- Élément le plus commandé de chaque type durant le mois dernier
- Montant moyen dépensé par commande
- Nombre d'éléments moyen par commande

Client:

- Nom, Prénom
- Identifiant (pour éviter les homonymes et pouvoir le mettre sur la carte de fidélité)

Historique client:

- Nombre de commandes passées
- Nombre de venues
- Nombres d'éléments achetés (plusieurs plats peuvent constituer une seule commande)
- Argent dépensé
- Élément le plus commandé (de chaque type)
- Prix dépensé moyen par commande

- Nombre d'éléments moyen par commande
- Nombre de points de fidélité
- Pourboires

Commande:

- Nombre d'éléments (entrée + boisson + plat + dessert)
- Montant total
- Date!!!
- Pourboire

Entrée:

- Type d'entrée
- Prix

Boisson:

- Type de boisson
- Prix

Plat:

- Type de plat
- Prix

Dessert:

- Type de dessert
- Prix