Cahier des charges & Diagramme de classe

application à la gestion d'un restaurant

CONTEXTE ET DÉFINITION DU PROJET

En réponse à la demande de M. Fring, propriétaire d'un restaurant, nous réaliserons un programme informatique permettant au gérant de sauvegarder ses clients ainsi que leurs commandes. Le logiciel proposera des outils de gestion de la relation client afin d'aider le gérant à adapter son offre à la demande.

OBJECTIFS

- Concevoir un programme simple d'utilisation permettant la gestion des clients et des commandes
- Numériser le menu que propose le gérant afin d'enregistrer les commandes de chaque client
- Mettre en place des outils d'analyse des commandes afin de détecter les plats les moins populaires
- Permettre aux clients de donner leur avis sur chacune de leurs commandes

DESCRIPTION FONCTIONNELLE

Gestion des commandes

- Pour chaque nouveau client, le gérant doit pouvoir créer un nouvel utilisateur qui sera stocké parmi les autres.
- Chaque client sera identifié par des informations de base : nom et prénom.
- Chaque client possèdera un historique de commande propre.
- L'historique de commande stocke toutes les commandes faites depuis l'enregistrement d'un client.
- Le gérant doit pouvoir ajouter, supprimer et mettre une note aux commandes d'un client.
- Lors d'une commande, le gérant doit pouvoir ajouter/supprimer les produits que commande le client. Il doit aussi pouvoir connaître le prix total de la commande.
- Les produits que le gérant peut ajouter sont prédéfinis et de 4 types : entrée, plat, dessert, boisson. Chaque produit possède ses propres caractéristiques telles que son prix et les ingrédients qui le compose (afin d'aider les cuisiniers à la réception de la commande).

Analyse de la demande

- Pour chaque client sera associé la date de sa dernière visite ainsi que le nombre de visites.
- Pour chaque commande sera associé une note globale sur 5.
- Le gérant pourra connaître la note moyenne de toutes les commandes (tous clients confondus) ou le prix moyen de toutes les commandes.
- Le gérant pourra connaître quel produit est le plus (ou le moins) choisi par ses clients afin d'adapter sa carte de produit, ou de créer des menus populaire.
- Le gérant pourra classer ses produits par ordre de popularité.

