

Flavien CARON – Informatique TD POO - Exercice 1

Cahier des Charges fonctionnel

Contexte et objectifs

Ce cahier des charges est une première tentative à la modélisation des attentes du restaurant **Pizzeria Poivrée** au sujet d'un outil minimal de gestion des commandes et d'analyse de la relation client. L'objectif est de produire un cahier des charges fonctionnel validé par le gérant du restaurant, c'est-à-dire, répondant à tous ses besoins.

Enoncé du besoin

Le but principal du futur logiciel est d'assister le personnel dans la gestion de la prise de commande tout en permettant d'analyser la relation client.

L'application doit permettre de gérer des activités multiples comme :

- Mémoriser le nom du/des client(s) pour chaque commande
- Comptabiliser le type des repas commandés, leur nombre
- Ajouter ou supprimer un plat à la commande
- Calculer le prix total de la commande ou le prix total à payer pour chaque client
- Changer le prix de l'addition
- Afficher l'historique de commandes de chaque client et l'historique d'achat des produits
- Segmenter les clients en deux parties : Les végétariens et les non végétariens
- Identifier les performances de chaque produit et sélectionner les plus vendus
- Identifier les meilleurs clients en deux catégories
 - Les clients qui rapportent le plus
 - Les clients qui viennent le plus

Grâce à ces fonctions, le logiciel permettra d'optimiser les prises de commande notamment grâce à l'historique dans le cas où le client est habitué à toujours prendre les mêmes plats. De plus, l'historique permet d'identifier les meilleurs clients et les plats les plus vendus. Il sera aussi possible de changer le prix de l'addition si le patron décide de faire une remise exceptionnelle sur un plat ou pour un client méritant par exemple. Pour éviter de servir de viande à un client végétarien et optimiser les commandes de viande faites par le restaurant, l'outil enregistrera si le client est végétarien ou non.

