

# Cahier des charges

## Pourquoi ce projet ?

Nous avons entrepris ce projet afin d'offrir aux restaurateurs un programme répondant à tous leurs besoins concernant la gestion des plats et des clients.

## Objectifs et critères de succès

Notre objectif est de produire un programme permettant la mise en place d'un menu, ainsi que l'ajout de plats sur celui-ci. Autour de cela, nous voulons aussi donner, à l'utilisateur, la possibilité de suivre les différentes commandes de ses clients via un historique, et d'ainsi pouvoir en tirer des statistiques concernant ses ventes et les préférences de sa clientèle.

Ces facilités doivent être accomplies dans le temps imparti, c'est-à-dire que nous avons jusqu'au mardi 5 mai 2015.

## Liste des fonctionnalités attendues

- Fichier client (nom)
- Historique d'un client
- Prise de commande d'un client
- Prix total d'une commande d'un client
- Carte des plats ou menu
- Ajout(s) de plats sur la carte
- Statistiques :
  - Total des plats commandés par un client
  - Best seller
  - Plat(s) favoris d'un client
- Persistance des données (système de sauvegarde)

## Contraintes

Notre principal contrainte est le temps qui nous est alloué pour effectuer ce travail. Nous disposons de 4 x 1h30 en séance de TP. Nous devons par conséquent avancer notre projet à domicile.

Un autre obstacle, à ne pas négliger, est la concurrence à laquelle nous devons faire face. En effet, nous ne sommes pas les seuls à tenter d'accomplir cette entreprise. Il va falloir donc nous montrer performants et inventifs.

## Ressources

Nous disposons comme ressources de nos ordinateurs personnels, ainsi que de ceux fournis par l'école, si nécessaire ; de café, à nos frais ; et d'internet et des conseils de notre professeur pour informations ou ressources complémentaires.

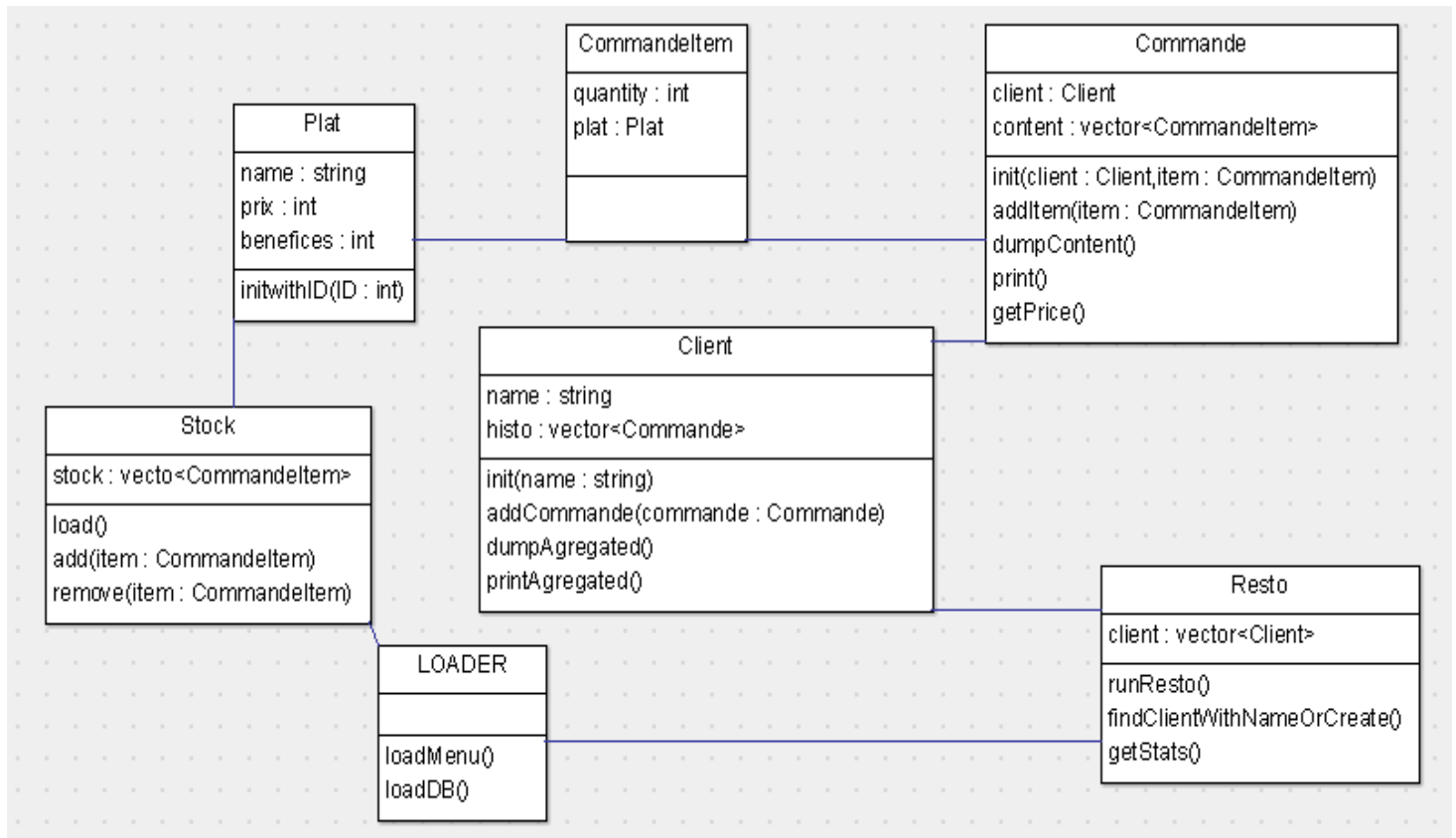


Diagramme de classe