



BOUDIER Aurélien & JEANNIARD Jonathan

Spécifications fonctionnelles v0.1

Réalisation d'un site web pour un restaurant

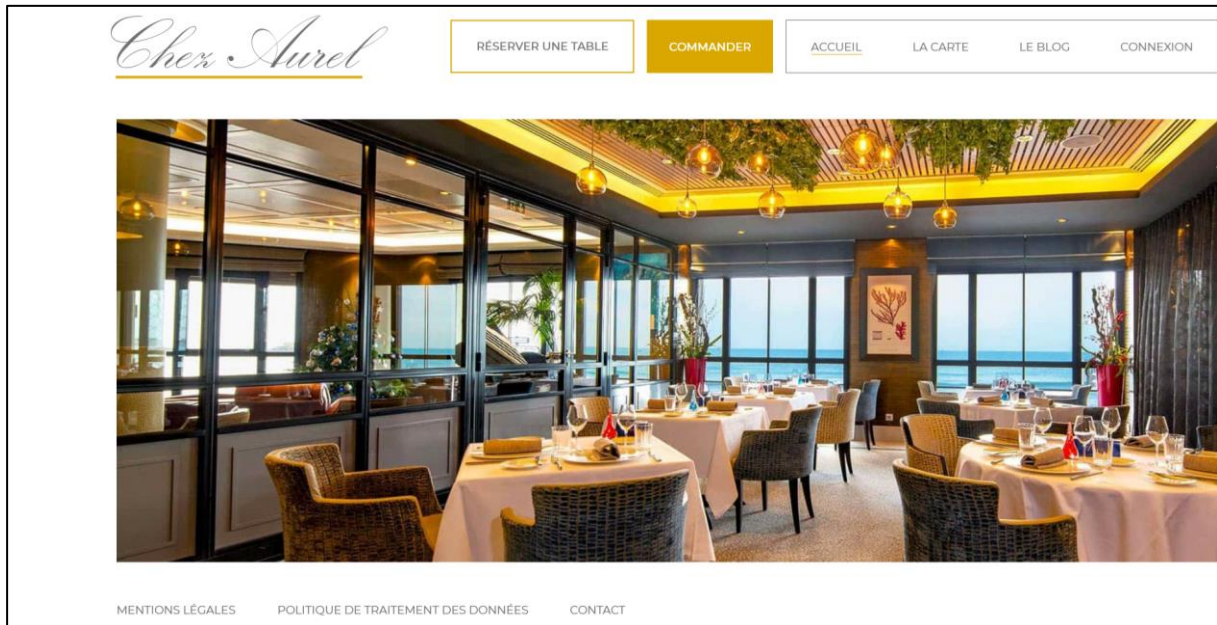
CDA - 04 Mai 2020 au 24 Septembre 2021

1. VUES	2
1.1 HOME	2
1.2 CONNEXION	2
1.3 LA CARTE	3
1.4 LE BLOG	3
1.5 ARTICLE DE BLOG	4
1.6 COMMANDER	4
1.7 MENTIONS LEGALES	5
1.8 POLITIQUE DE TRAITEMENT DES DONNEES	5
1.9 PAGE DE CONTACT	6
1.10 RESERVATION DE TABLE	6
2. LES UTILISATEURS	7
2.1 UN VISITEUR	7
2.2 UN CLIENT	7
2.2.1 Nom	7
2.2.2 Prénom	8
2.2.3 Adresse	8
2.2.3.1. NUMERO DE VOIE	8
2.2.3.2. COMPLEMENT DE NUMERO DE RUE	8
2.2.3.3. TYPE DE VOIE	8
2.2.3.4. NOM DE LA VOIE	8
2.2.3.5. CODE POSTAL	8
2.2.3.6. NOM DE LA VILLE	8
2.2.3.7. BATIMENT	9
2.2.3.8. APPARTEMENT	9
2.2.3.9. CODE PORTE	9
2.2.3.10. COMPLEMENT D'ADRESSE	9
2.2.4 Téléphone	9
2.2.5 Email	9
2.2.6 Age (date de naissance) pour la vente d'alcool	10
2.2.7 Mot de passe (hash stocke uniquement) / bcrypt	10

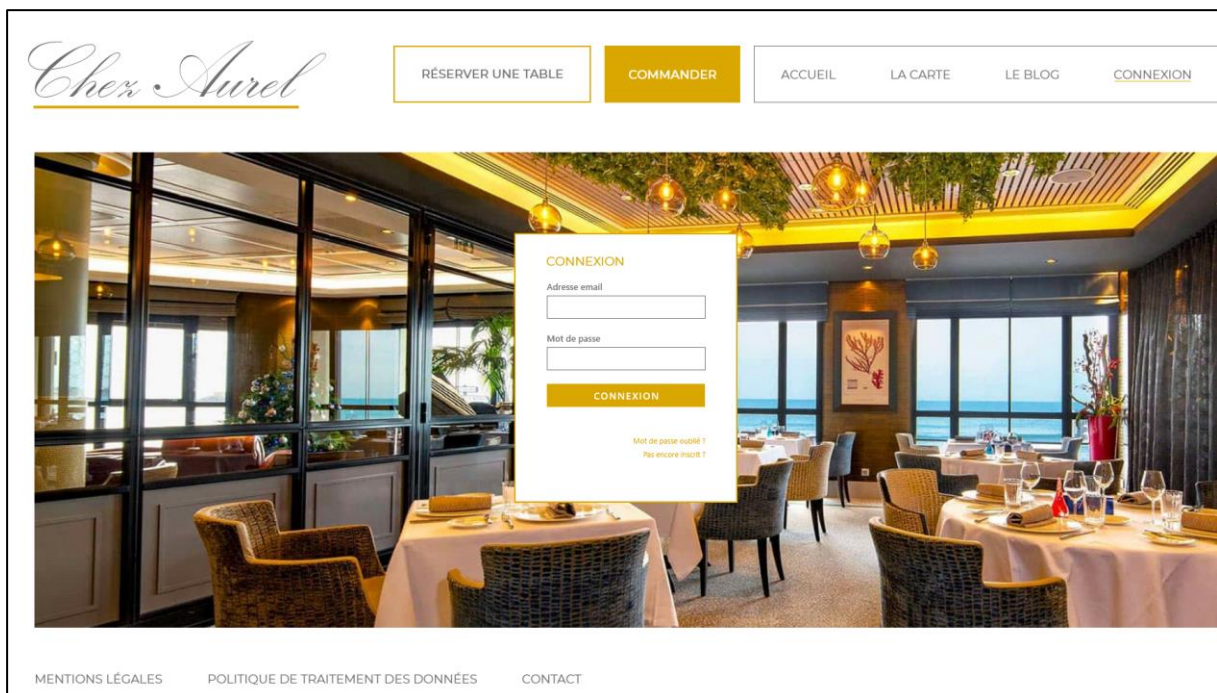
1. VUES

Dans un premier temps, nous réaliserons toutes les vues en HTML5 et CSS3. Les vues seront responsives. Les vues exposées ci-dessous sont celles d'un utilisateur non-connecté.

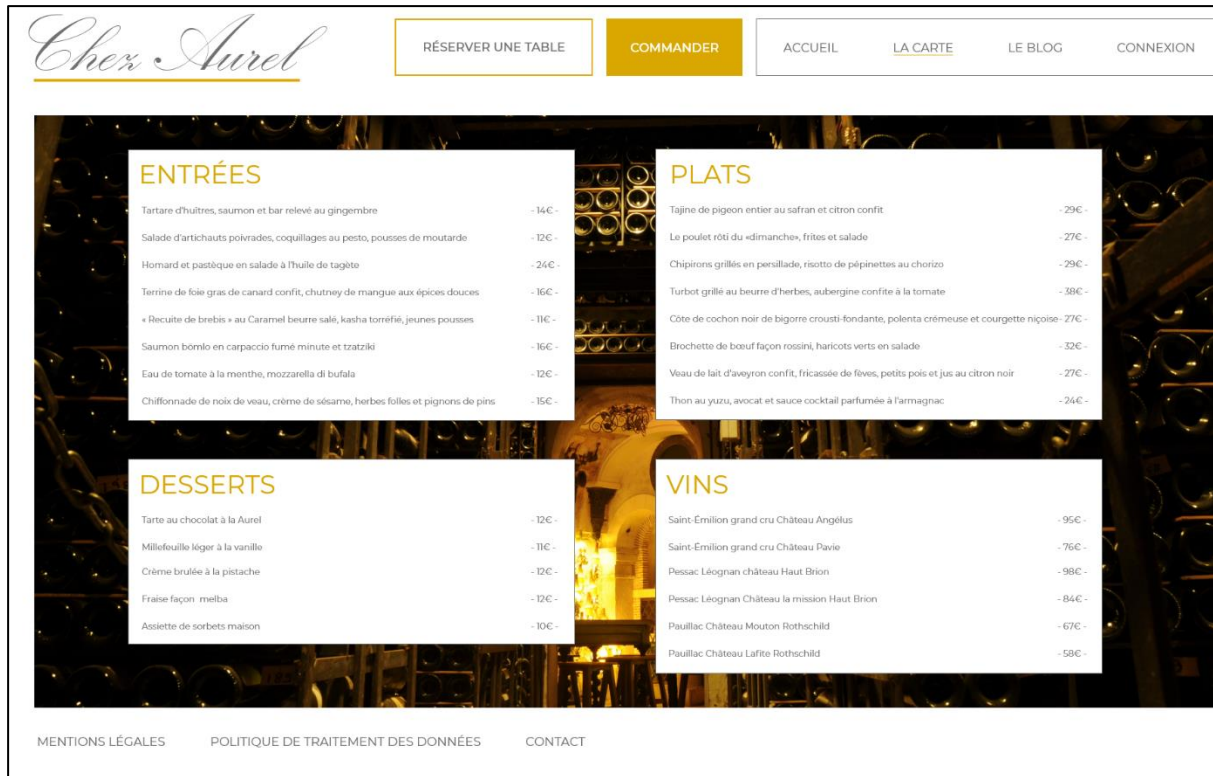
1.1 HOME



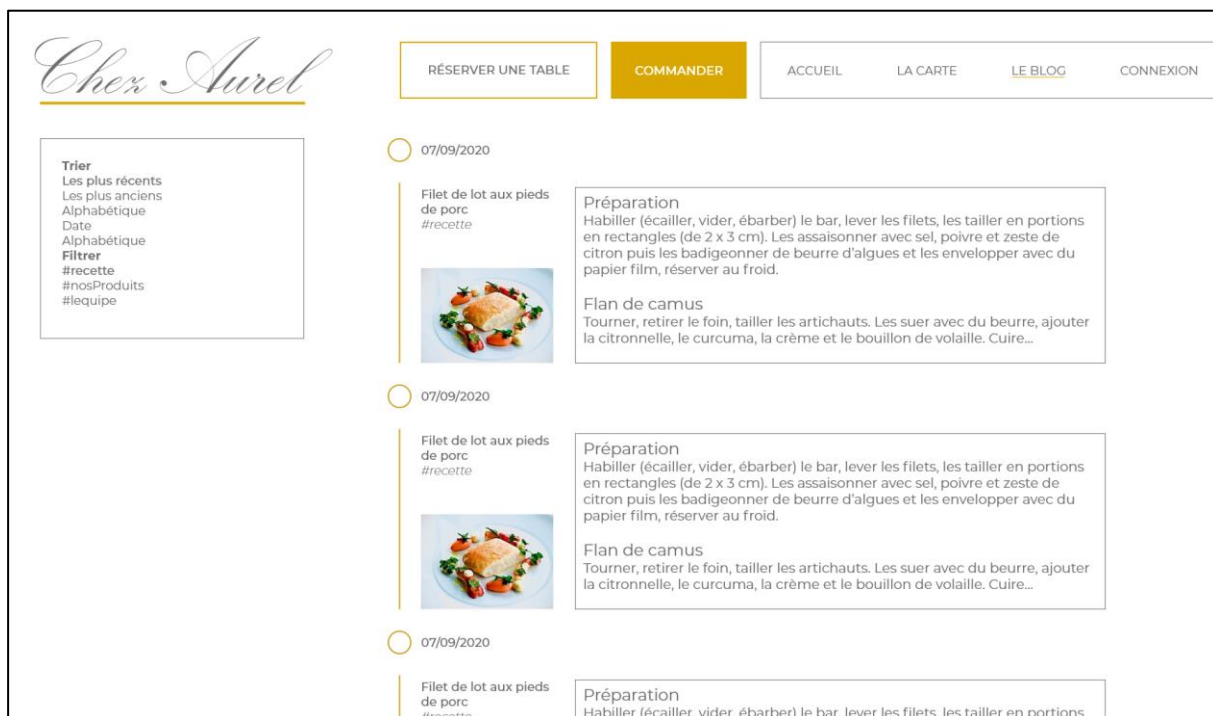
1.2 CONNEXION




1.3 LA CARTE



1.4 LE BLOG



1.5 ARTICLE DE BLOG



[RÉSERVER UNE TABLE](#)
[COMMANDER](#)

[ACCUEIL](#)
[LA CARTE](#)
[LE BLOG](#)
[CONNEXION](#)

Ingrédients (4 personnes)

1 Bar sauvage (de 3 kg)
 QS Sel, poivre, beurre, huile d'olive
 1 Zeste de citron
 20 g Beurre d'algues

Flan de camus


4 Artichauts (camus)
 10 Bâtons de citronnelle
 10 g Racine de curcuma
 250 g Crème liquide
 250 g Bouillon de volaille
 12 g Agar-agar

Gelée de crevettes grises

500 g Crevettes grises
 2 g Ail
 1 Oignon
 1 Echalote
 20 g Gingembre frais
 1 Zeste d'orange
 10 g Nari
 3 g Agar-agar

FILET DE LOT AUX PIEDS DE PORC

#recette
 07/09/2020




Préparation
 Habiller (écailler, vider, ébarber) le bar, lever les filets, les tailler en portions en rectangles (de 2 x 3 cm). Les assaisonner avec sel, poivre et zeste de citron puis les badigeonner de beurre d'algues et les envelopper avec du papier film, réserver au froid.

Flan de camus
 Tourner, retirer le foin, tailler les artichauts. Les suer avec du beurre, ajouter la citronnelle, le curcuma, la crème et le bouillon de volaille. Cuire le tout pendant 20 minutes environ à ébullition, mixer finement à l'aide d'un mixeur plongeant et passer au tamis. Ajouter l'agar-agar, porter à ébullition et laisser frémir pendant 10 secondes environ, assaisonner et mouler dans un cadre (de 8 x 8 x 1 cm). Bloquer au froid.

Gelée de crevettes grises
 Décortiquer les crevettes grises. Saisir les carapaces des crevettes avec de l'huile d'olive et à feu vif, ajouter la garniture aromatique puis mouiller à hauteur avec de l'eau. Cuire le tout pendant 20 minutes environ à ébullition. Passer la nage, ajouter la nori et laisser infuser pendant 10 minutes environ, filtrer et ajouter l'agar-agar, porter à ébullition et laisser frémir pendant 10 secondes environ. Mouler dans des moules demi-sphériques de 2 cm de diamètre, ajouter les crevettes et bloquer au froid.

Sauce
 Réduire une partie de la nage et monter au beurre.

1.6 COMMANDER



[RÉSERVER UNE TABLE](#)
[COMMANDER](#)

[ACCUEIL](#)
[LA CARTE](#)
[LE BLOG](#)
[CONNEXION](#)

ENTRÉES

Tartare d'huitres, saumon et bar relevé au gingembre	- 14€ -	1
Salade d'artichauts poivrades, coquillages au pesto, pousses de moutarde	- 12€ -	
Homard et pastèque en salade à l'huile de tagète	- 24€ -	
Terrine de foie gras de canard confit, chutney de mangue aux épices douces	- 16€ -	
« Recuite de brebis » au Caramel beurre salé, kasha torréfié, jeunes pousses	- 11€ -	
Saumon bômlo en carpaccio fumé minute et tzatziki	- 16€ -	
Eau de tomate à la menthe, mozzarella di bufala	- 12€ -	
Chiffonnade de noix de veau, crème de sésame, herbes folles et pignons de pins	- 15€ -	


PLATS

Tajine de pigeon entier au safran et citron confit	- 29€ -	
Le poulet rôti du «dimanche», frites et salade	- 27€ -	
Chipirons grillés en persillade, risotto de pépinettes au chorizo	- 29€ -	
Turbot grillé au beurre d'herbes, aubergine confite à la tomate	- 38€ -	
Côte de cochon noir de bigorre crousti-fondante, polenta crémeuse et courgette niçoise	- 27€ -	
Brochette de bœuf façon rossini, haricots verts en salade	- 32€ -	
Veau de lait d'aveyron confit, fricassée de fèves, petits pois et jus au citron noir	- 27€ -	

PANIER

ENTRÉE		
Tartare d'huitres, saumon et bar relevé au gingembre	1	14,00€
PLAT		
Côte de cochon noir de bigorre crousti-fondante, polenta crémeuse et courgette niçoise	2	54,00€
Frais de livraison		3,50€
Prochaine étape : paiement		TOTAL : 17,50€

1.7 MENTIONS LEGALES



RÉSERVER UNE TABLE
COMMANDER

ACCUEIL
LA CARTE
LE BLOG
CONNEXION

MENTIONS LÉGALES

Mentions Légales & Conditions Générales d'Utilisation

Chez Aurel

Applicables au 15 juin 2018

Identification

1.1 Le présent site internet, accessible à partir des adresses www.chezauriel.com (ci-après le « Site ») est édité par la société Chez Aurel, société par actions simplifiée au capital de 4.573.471 euros, dont le siège social est situé 15-17, quai de la Tournelle 75005 Paris, immatriculée au Registre du commerce et des sociétés de la ville de Paris sous le numéro 349 610 006, TVA intracommunautaire : FR 70349610006.

1.2 Le Directeur de la publication du Site est Monsieur Aurélien Dessaimauro, en sa qualité de Président.

1.3 Le Site a été conçu et réalisé par 2 fous dans un appartement. L'hébergeur du Site est assuré par la société OVH, SAS au capital de 10 069 020 €, RCS Lille Métropole 424 761 419 00045, Siège social : 2 rue Kellermann, 59100 Roubaix, France.

1.4 L'Utilisateur peut joindre Chez Aurel pour toute question relative au Site ou tout produit ou service présentés sur le site en écrivant un email à l'adresse « contact@chezauriel.com » ou par téléphone : +33 (0)1 43 54 23 31.

Informations générales

2.1 L'accès au Site, son utilisation et son contenu sont soumis aux présentes Conditions Générales d'Utilisation. Tout accès et poursuite de la navigation sur le Site entraîne l'acceptation expresse et sans réserve de l'ensemble des présentes Conditions Générales d'Utilisation par la personne utilisant le Site (ci-après l'« Utilisateur »).

1.8 POLITIQUE DE TRAITEMENT DES DONNEES



RÉSERVER UNE TABLE
COMMANDER

ACCUEIL
LA CARTE
LE BLOG
CONNEXION

POLITIQUE DE TRAITEMENT DES DONNÉES

Mentions Légales & Conditions Générales d'Utilisation

Chez Aurel

Applicables au 15 juin 2018

Données personnelles

La présente politique de traitement des données à caractère personnel détaille la politique de la société Chez Aurel, société par actions simplifiée au capital de 4.573.471 euros, dont le siège social est situé 15-17, quai de la Tournelle 75005 Paris, immatriculée au Registre du commerce et des sociétés de la ville de Paris sous le numéro 349 610 006, TVA intracommunautaire : FR 70349610006, représentée par son Monsieur André Terrail, en sa qualité de Président (ci-après « Chez Aurel »), en matière de données personnelles pour les données personnelles.

La présente politique de traitement des données à caractère personnel s'applique à toutes les données et informations que vous transmettez à Chez Aurel de quelque manière que ce soit ou recueillies par elle, notamment en navigant sur les sites internet accessibles à l'adresse « www.tourdargent.com », dans le formulaire de réservation, de création de compte, de l'inscription à une newsletter, ou dans les formulaires de commande.

Les données collectées par Chez Aurel comportent des données à caractère personnel et, notamment :

- civilité
- nom
- prénom
- adresse postale (rue, code postal, ville, pays)
- email
- téléphone

toutes informations, données ou contenus fournis ou générés par vous lors de l'utilisation du Site (ex : adresse IP, données de connexions et données de navigation, historiques de commandes), de l'implémentation de tout formulaire en ligne, notamment celui du contact du support.

Ces données font l'objet d'un traitement automatisé et sont enregistrées dans le système d'information et la base de données de Chez Aurel.

Les informations requises dans les formulaires signalées par un astérisque sont nécessaires à la finalisation de votre demande.

1.9 PAGE DE CONTACT

Chez Aurel

RÉSERVER UNE TABLE COMMANDER ACCUEIL LA CARTE LE BLOG CONNEXION

CONTACT

Tél: 05 56 33 33 33
Email: cheh@aurel.com
Adresse: 12 Place Paul et Jean Paul Artois, 33 300 Bordeaux
Horaires: Tous les jours de 7h à 12h et de 13h à 20h
Tram: Ligne A - Chartrons

Adresse email: Nom: Prénom:
Objet:
Votre message:

1.10 RESERVATION DE TABLE

Chez Aurel

RÉSERVER UNE TABLE COMMANDER ACCUEIL LA CARTE LE BLOG CONNEXION

RÉSERVATION

Date: Heure:
Nombre de personnes:
Nom: Prénom:
Email: Téléphone:
Consignes particulières:
RÉSERVER

MENTIONS LÉGALES POLITIQUE DE TRAITEMENT DES DONNÉES CONTACT

2. LES UTILISATEURS

Le site disposera donc de 4 types d'utilisateurs :

- Un type visiteur
- Un type client
- Un type employé
 - Un type chauffeur
 - Un serveur
 - Un manager
 - Un type restaurateur
- Un type admin

En dehors du visiteur qui ne sera pas déterminé, tous les utilisateurs seront regroupés sur une seule base de données. Les utilisateurs seront départagés en fonction de leur rôle qui leur sera attribué. Chaque rôle permettra d'accéder à un certain nombre de fonctionnalités.

A chaque étape du développement des fonctionnalités, nous spécifierons les rôles des utilisateurs qui pourront accéder à l'utilisation de ladite fonctionnalité.

2.1 UN VISITEUR

Ne sera déterminé par aucune donnée en base. Un certain nombre de fonctionnalités ne lui seront pas accessibles (tel que la finalisation d'une commande ou d'une réservation par exemple)

2.2 UN UTILISATEUR

Un utilisateur sera donc relié à un et unique rôle. Nous devons tout de même disposer des informations suivantes sur chaque utilisateur.

A noter que l'attribution de certains rôles ne pourra se faire que par des personnes habilitées à créer un utilisateur de ce type.

Nous reviendrons sur ces règles de gestions dans le paragraphe **XXX (mettre le lien du paragraphe quand il existera)**

2.2.1 Nom

Il sera formaté avant de rentrer en base de données :

- Espaces et tirets autorisés
- Pas d'espace ou de tiret en début de nom
- Pas d'espace ou de tiret en fin de nom
- Pas d'espace ou de tiret suivi d'un espace ou d'un tiret
- Tout le nom sera mis en uppercase avant de rentrer en base
- Taille minimum : 1 lettre
- Taille maximum : 50 caractères alphabétiques (dont les éventuels tirets et espaces)

2.2.2 Prénom

Il sera formaté avant de rentrer en base de données :

- Espaces et tirets autorisés
- Pas d'espace ou de tiret en début de nom
- Pas d'espace ou de tiret en fin de nom
- Pas d'espace ou de tiret suivi d'un espace ou d'un tiret
- La première du prénom sera en uppercase ainsi que les premières lettres de l'éventuel composant du prénom
- Taille minimum : 1 lettre
- Taille maximum : 50 caractères alphanumériques (dont les éventuels tirets et espaces)

2.2.3 Adresse

Pour obtenir des données atomiques, elle sera décomposée en plusieurs parties :

2.2.3.1. NUMERO DE VOIE

- Un numérique allant de 1 à 65535
- Facultatif

2.2.3.2. COMPLEMENT DE NUMERO DE RUE

- Un alphanumérique de 3 lettres (liste proposée à l'utilisateur : bis, ter, etc...)
- Contrainte : Ne peut être renseigné si le numéro de rue n'existe pas
- Facultatif

2.2.3.3. TYPE DE VOIE

- Un alphanumérique de 10 lettres (liste proposée à l'utilisateur : rue, avenue, etc...)
- Facultatif mais obligatoire si un numéro de voie est renseigné
- [Liste des types de voies](#)

2.2.3.4. NOM DE LA VOIE

- Un alphanumérique de 50 caractères **obligatoire** ([record : 45 caractères](#))
- Espaces et tirets autorisés
- Pas d'espace ou de tiret en début de nom
- Pas d'espace ou de tiret en fin de nom
- Pas d'espace ou de tiret suivi d'un espace ou d'un tiret
- Taille minimum : 1 lettre

2.2.3.5. CODE POSTAL

- Un alphanumérique de 5 caractères
- Obligatoire

2.2.3.6. NOM DE LA VILLE

- Un alphanumérique de 50 caractères
- Espaces et tirets autorisés
- Pas d'espace ou de tiret en début de nom
- Pas d'espace ou de tiret en fin de nom
- Pas d'espace ou de tiret suivi d'un espace ou d'un tiret
- Taille minimum : 1 lettre
- Obligatoire

2.2.3.7. BATIMENT

- Un alphanumérique de 20 caractères
- Espaces et tirets autorisés
- Pas d'espace ou de tiret en début de nom
- Pas d'espace ou de tiret en fin de nom
- Pas d'espace ou de tiret suivi d'un espace ou d'un tiret
- Taille minimum : 1 lettre
- Facultatif

2.2.3.8. APPARTEMENT

- Un alphanumérique de 20 caractères
- Espaces et tirets autorisés
- Pas d'espace ou de tiret en début de nom
- Pas d'espace ou de tiret en fin de nom
- Pas d'espace ou de tiret suivi d'un espace ou d'un tiret
- Taille minimum : 1 lettre
- Facultatif

2.2.3.9. CODE PORTE

- Un alphanumérique de 10 caractères
- Facultatif

2.2.3.10. COMPLEMENT D'ADRESSE

- Un alphanumérique de 100 caractères
- Espaces et tirets autorisés
- Pas d'espace ou de tiret en début de nom
- Pas d'espace ou de tiret en fin de nom
- Pas d'espace ou de tiret suivi d'un espace ou d'un tiret
- Taille minimum : 1 lettre
- Facultatif

2.2.4 Téléphone

Il sera stocké en base de données avec 2 informations dans des prochaines versions (indicatif + numéro) mais en v0, nous nous en tiendront au simple numéro :

- Un alphanumérique de 10 caractères (taille fixe) n'autorisant que les chiffres
- Un numéro unique par utilisateur
- Obligatoire

2.2.5 Email

Il sera stocké en base de données sous la forme suivante :

- Un alphanumérique de 50 caractères (autorisant - / . / _ / @)
- Un seul arobase dans le mail (présence obligatoire)
- Le mail doit se terminer par : un point suivi de 2 caractères alphabétiques minimum (ex : **.fr**)
- Au moins une lettre ou un chiffre entre le @ et le point de fin (ex : **@p.fr**)
- Au moins 2 caractères alphabétiques ou numériques avant le @ (ex : **1@p.fr**)
- Le mail ne peut pas commencer par un caractère spécial
- Une adresse mail unique par utilisateur
- Obligatoire

2.2.6 Age (date de naissance) pour la vente d'alcool

La date de naissance sera stocké en base de données sous le type DATE. Elle est obligatoire comme de la vente d'alcool pourra être faite par le site.

2.2.7 Mot de passe (Bcrypt)

Le mot de passe sera demandé à l'utilisateur. Il sera stocké en base sous forme de password encrypté fourni par le module Bcrypt (avec Gensalt de 10).

Le mot de passe saisi par l'utilisateur devra comporter :

- 12 caractères minimum et 128 maximum
- Au moins une lettre majuscule
- Au moins une lettre minuscule
- Au moins un chiffre
- Au moins un caractère spécial
- Obligatoire
- Double vérification de correspondance entre les mots de passe (pour la vue)

3. FONCTIONNALITE DE LA V0.1

3.1 AJOUTER UN COLLABORATEUR ET LUI ATTRIBUER DES DROITS

Nous développerons une vue administrateur de manière à ce que ce dernier puisse depuis son panel créer des utilisateurs et leur attribuer un rôle. Cette vue se connectera à l'API qui fera l'insertion en base de données.

Depuis ce panel, l'administrateur pourra aussi modifier et/ou supprimer des profils utilisateur.

Dans la v0.1, l'administrateur pourra aussi ajouter des fonctionnalités aux différents rôles. En revanche il ne sera pas encore possible de personnaliser l'accès aux fonctionnalités pour un utilisateur particulier. Tous les utilisateurs du même type auront les mêmes droits.