

TRAVAIL PRATIQUE 1 (15%)

RÉALISATION

- Ce travail se fait de manière individuelle
- Il est important de comprendre qu'il y a plusieurs réponses possibles.
- Il contient un rapport écrit et des rencontres orales (un à un avec le « client »)
- La rencontre client aura lieu les 19 ou 20 février prochain (selon l'horaire que vous obtenez)
- La date de remise du rapport final est le **16 mars 2025 à 23h59** dans la section Travaux de Omnivox.

Les documents à remettre dans un dossier **.zip** sont :

- Un rapport (Word)
- Un fichier .drawio avec le diagramme des cas d'utilisation
- Un document de cas d'utilisation détaillé (Word)
- Une maquette (balsamiq ou autre)

APPEL D'OFFRE

Vous êtes intéressé à embarquer dans un projet demandé par un client restaurateur. Voici les détails de ce que le client demande :

Titre : Logiciel pour communiquer les commandes de la salle à manger à la cuisine

Secteur d'activité : Restauration

Client : Marie-Christine Bélanger

Description: Un petit restaurant aimerait informatiser la communication entre les serveurs/serveuses sur le plancher et les employés en cuisine. Les ordinateurs avec écrans tactiles seraient disponibles à 2 endroits dans le restaurant pour que les serveurs/serveuses puissent entrer numériquement leur commande et les envoyer à une petite imprimante en cuisine.

Objectifs :

- Permettre aux serveurs/serveuses d'entrer les commandes de leurs clients numériquement, selon leur table
- Communiquer les informations aux employés en cuisine en imprimant des papiers contenant les commandes.
- Faciliter la facturation des clients

ÉTAPE 1

Communiquer avec le client pour déterminer ses besoins. Vous devez chercher ce qui existe déjà et préparer une première rencontre avec le client.

Partie écrite : Dans un document de présentation du TP1, dans la section « Étape 1 »,

- Mettre les notes que vous vous êtes prises **avant** la rencontre. Ces éléments sont minimalement :
 - o Ce que vous avez récupéré comme information pour comparer avec ce qui existe,
 - o Un court résumé de comment vous voyez le logiciel (idée globale sans avoir eu les détails).
 - o Prévoir et écrire au moins 3 questions pour le client. Ce ne sont pas obligatoirement celle qui seront posées, mais vous devez avoir une réponse claire à la sortie de la rencontre.

Le contenu de cette partie doit être remise à la « cliente » le jour de la rencontre. Il doit aussi être ajouté au rapport, en ajoutant les réponses.

Partie orale :

- Rencontre d'environ 15 à 20 minutes. Les rendez-vous seront pendant les heures des cours du 19 et 20 février. Quelques personnes devront prendre un rendez-vous hors des heures de cours. Vous n'avez pas à être présents à d'autre moment qu'à l'heure de votre rencontre.
- Reformuler les besoins clairement et corriger votre vision des choses au besoin.
- Poser minimalement 3 questions différentes sur le fonctionnement du logiciel.
- Recueillir toute l'information pour les user stories

ÉTAPE 2

Résumé

Faire un résumé du fonctionnement du logiciel et de sa portée (quels aspects du projet sont concernés, qu'est-ce qui gravitent autour sans être inclus dans le développement demandé). Environ 1/3 à 1/2 page.

Diagramme des cas d'utilisation

Faire le diagramme des cas d'utilisation avec les acteurs, les cas d'utilisation et les relations appropriées. Les icônes et les formes utilisées doivent être conformes à celles vues en classe. Inclure l'image en format SVG dans le document Word du rapport. Remettre aussi le document .drawio.

- Il y a au moins 9 cas à inclure.

User Stories

Faire **2** user stories assez spécifiques pour ajouter les vérifications à l'endos. Le format de la stories doit être conforme au format vu en classe. Celles-ci seront construites avec le client et peaufinées.

Cas d'utilisation détaillé

Faire le cas d'utilisation détaillé avec le [gabarit](#) fournit en classe pour le cas « **Ajouter item** » (l'ajout d'un aliment que le serveur/serveuse veut commander). Attention de rester dans les actions de ce « use case » précis!

Vous devez noter au moins **2 questions ouvertes** et trouver un moment pour **les poser au client**, par écrit ou en personne. **La communication doit être professionnelle**. Cela veut dire de prendre un rendez-vous ou de faire un courriel (ou Mio) professionnel.

Dans le rapport, écrire la réponse à vos questions dans un court texte à côté de celle-ci ou dans un paragraphe à part, si c'est long.

ÉTAPE 3

Maquette de l'application avec Balsamiq

Dans cette partie, vous vous préparez à montrer un aperçu de votre maquette à l'utilisateur.

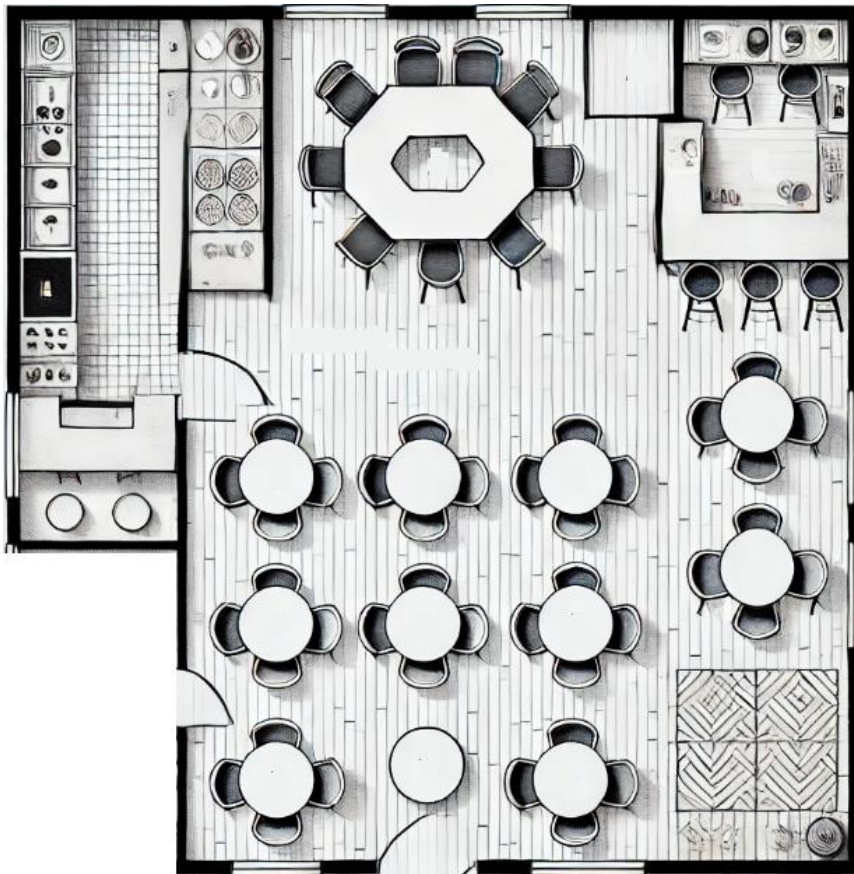
- Interface côté serveur/serveuse
 - Page d'accueil
 - Voir les tables libres et les tables avec des commande en cours (système de couleur pour le déterminer)
 - Page après la sélection d'une table
 - Voir les clients qui ont déjà une commande
 - Avoir l'option d'ajouter un client
 - Pouvoir cliquer sur le client pour passer à la page de commande
 - Pouvoir finaliser la table pour que la facture sorte (le comportement suivant le choix de ce bouton est non demandé)
 - Page après la sélection d'un client de la table
 - Voir le menu complet avec items cliquables
 - Voir la liste des éléments déjà commandés (liste vide si rien)
 - Avoir la possibilité de rajouter un commentaire écrit pour le cuisinier
 - Page après la sélection **d'un** des articles qui contient des options (ne pas toutes les faire)
 - Masquer les autres aliments et montrer seulement les options de l'aliment choisi
 - Possibilité de revenir aux aliments
 - Garder la possibilité de rajouter un commentaire écrit pour le cuisinier

Les critères de correction (voir grille Excel) seront basés sur :

- L'uniformité des styles (La proportion des menus est gardée, la grosseur des tuiles est uniforme, la police et les couleurs sont harmonieuses d'une page à l'autre)
- La présence de toutes les actions possibles à chaque page (bouton pour retourner à l'accueil, quitter)
- La convivialité de l'interface
- La navigabilité d'une page à l'autre
- Le respect des règles d'or vues en classe

ANNEXE

La cliente vous remet le plan de son petit restaurant



Le menu du resto est le suivant:

Casse-Croûte Chez MC 🍔 🍟

🍗 Ailes de Poulet – 6, 12 ou 18 morceaux

👉 **Choix de sauce** : BBQ, Buffalo, Miel & Ail

👉 **Sauce** : sur les ailes ou à côté

🌮 Nachos

👉 **Choix de garniture** : Bœuf haché, Poulet, Sans viande

👉 **Extras** (+1,50\$ chacun) : Olives, Viande, Fromage, Guacamole

🧀 Bâtonnets de Fromage Frits (5 morceaux)

👉 Servis avec sauce marinara

🥒 Cornichons Frits (6 morceaux)

👉 Servis avec trempette ranch

Poutine

👉 **Choix de sauce** : Brune ou BBQ

👉 **Formats** : Petit - 6,99\$ | Moyen - 8,99\$ | Grand - 10,99\$

👉 **Extras** (+1,50\$ chacun) : Fromage | Sauce

Frites

👉 **Formats** : Petit - 3,99\$ | Moyen - 5,49\$ | Grand - 6,99\$

Breuvages – 2,99\$

👉 Liqueur X | Thé glacé | Limonade