

Retrouvez nous sur bavar.com
ou sur nos réseaux : @bavar

PROJET IHM 2022
MR RIDENE, MR ZAMAPLARAS - GR8 - OCRES

Le Bav'AR

Pour savoir ce que vous mangez

Melvin DeRoeck
Maxence Bacquart
Tom Siennicki

Jeremy Arrouasse
Julien Lamuray
Capucine Plantecoste



Le Bav'AR

Sommaire :

I - Contexte

II - Etat de l'art

III - Réalisation technique :

- A) Choix des assets
- B) Création de la carte du restaurant
- C) Réalisation sur Unity

IV - Pistes d'améliorations et conclusions

Le Bav'AR

Contexte



Clients :




**Etablissements du domaine de la
restauration**

Utilisateurs :

Clients de restaurants

Le Bav'AR

Etat de l'art

	KabaQ	BavAR - J'en ai l'eau à la bouche	E-MAGE-IN-3D
Nationalité entreprise	New Yorkaise 	Française 	Française 
Fonctionnalités	Regarder en AR les plats proposés et les ingrédients	Regarder en AR les plats proposés et les ingrédients	Regarder en AR les plats proposés et animations
Vision à	360°	360°	2D
Etendu à d'autres fonctionnalités	Oui	Non → Rapport privilégié avec les restaurateurs	Non

Le Bav'AR

Réalisation technique - Choix des assets



Assiettes :

Assiettes 3D en libre téléchargement, sur la boutique officielle de Unity.

Choix décevants.

Pack de bonne qualité avec dizaine de plats :

<https://assetstore.unity.com/packages/3d/props/food/hq-food-pack-vol-2-urp-214435#content> (20€)



Le Bav'AR

Réalisation technique - Carte du restaurant



Utilisation de la liste entière d'images 3D précédemment téléchargées.

Chaque page :

- Le nom du plat
- Son prix
- L'image à scanner pour voir le plat en AR.
Cette image est un dessin du plat proposé par le restaurant.

Plusieurs **salades, plats chauds et desserts** (milkshakes et pancakes).

Le Bav'AR

Réalisation technique - Réalisation sur Unity



Plat et ingrédients **sont** présentés au consommateur.

Projet effectué majoritairement **en classe** à l'aide des **labs**.

Etapes du développement technique :

- Plats en AR
- Features (ingrédients)
- Exportation sur smartphone



Le Bav'AR

Conclusions et perspectives



Points positifs :

- **Projet concret**
- **Consignes libres permettant de développer nos idées**
- **Bonne organisation en travail de groupe**



Pistes d'améliorations :

- **Format apk de l'application : Une solution serait de transformer l'application en site web pour y faciliter l'accès. Le client n'aurait qu'à scanner un QR code sur la page et pourra scanner son plat simplement.**
- **Nous pourrions aussi développer un programme pour modéliser facilement un nouveau plat en 3D, et ainsi vendre la solution à des restaurateurs dans le monde entier.**