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



#### 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

### 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/pr ops/food/hq-food-pack-vol-2-urp-214435#content (20€)

### Réalisation technique - Carte du restaurant





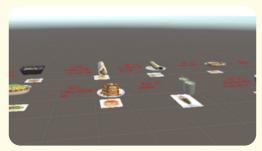
Utilisation de la liste entière d'images 3D précédemment téléchargées.

#### **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).

### 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 Bay'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.