

Compte-rendu de TD semaine n°8

Semaine n°8

Date : 01/12/2023

Rédacteur de ce compte-rendu : Camelia MAZOUZ

Partie individuelle :

Diagramme de séquence :

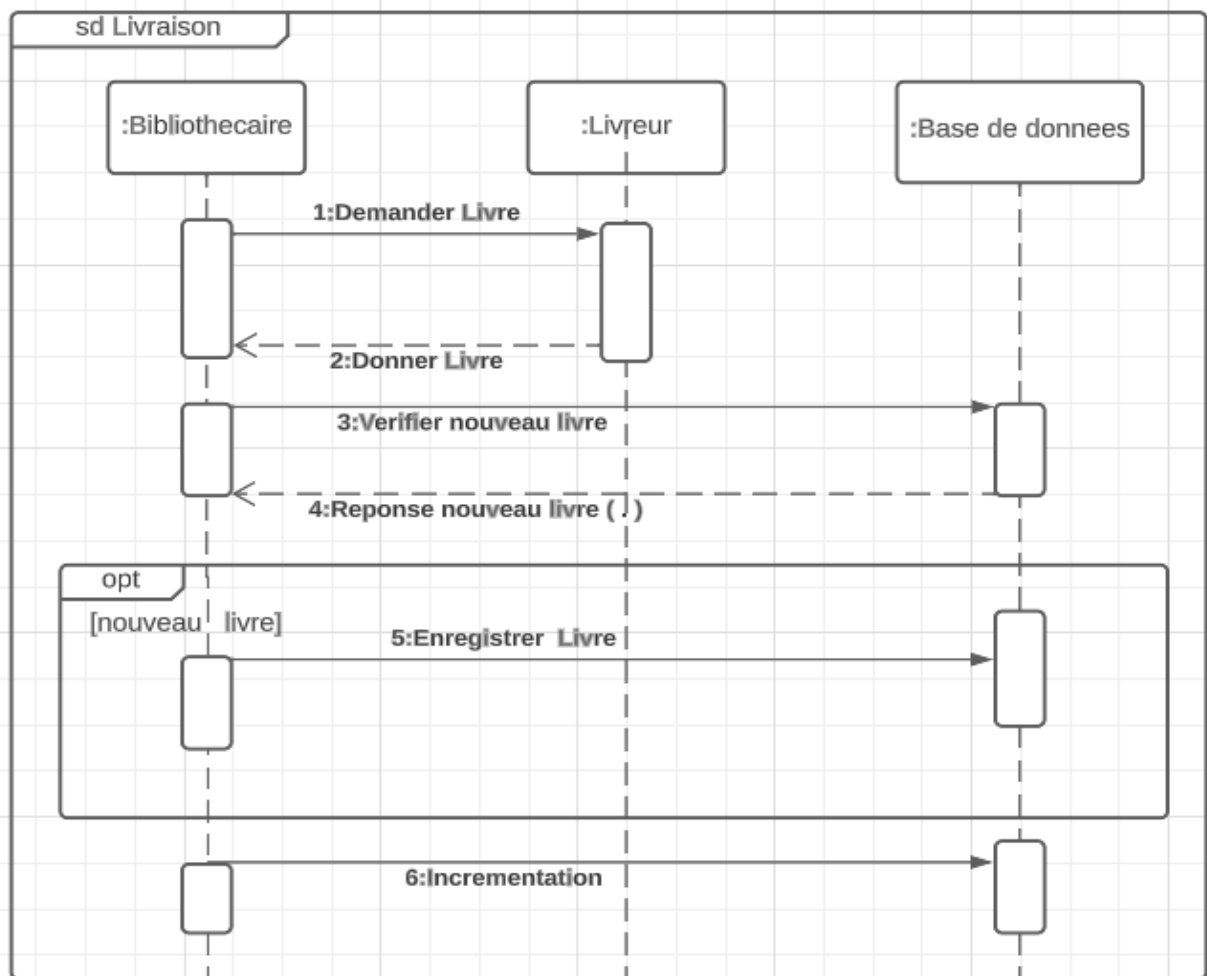


Figure 1 : Livraison de livre SD

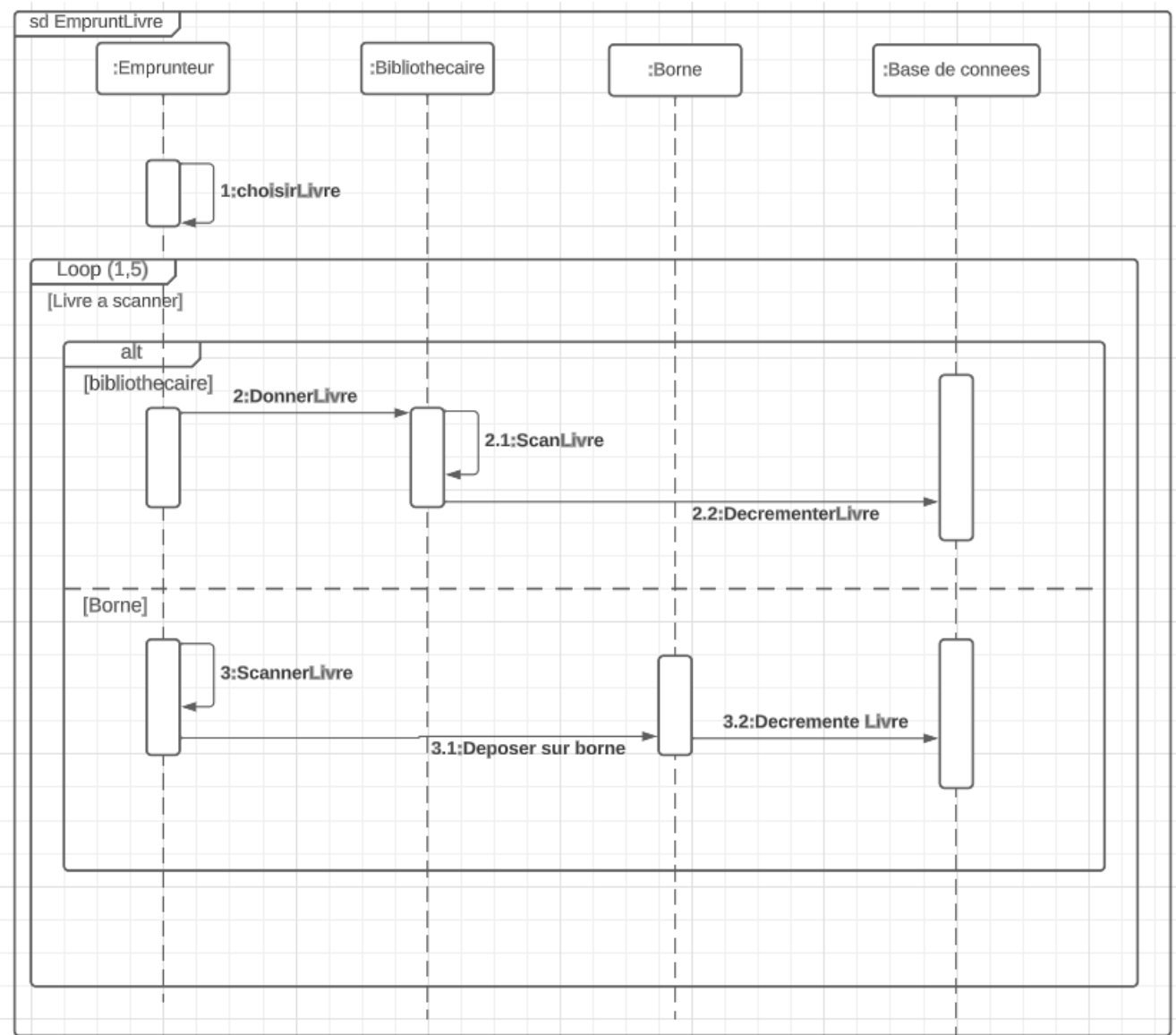


Figure 2: Rendu de livre SD

Partie en groupe : Jonathan Long, Camelia Mazouz, Alix Tieo

Gestion du stock :

Diagramme de séquence pour la gestion des stocks.

Le restaurant passe une commande auprès du fournisseur.

Après livraison de la commande :

- Les produits sont enregistrés dans la BDD si c'est de nouveaux produits, sinon on incrémente leur nombre.

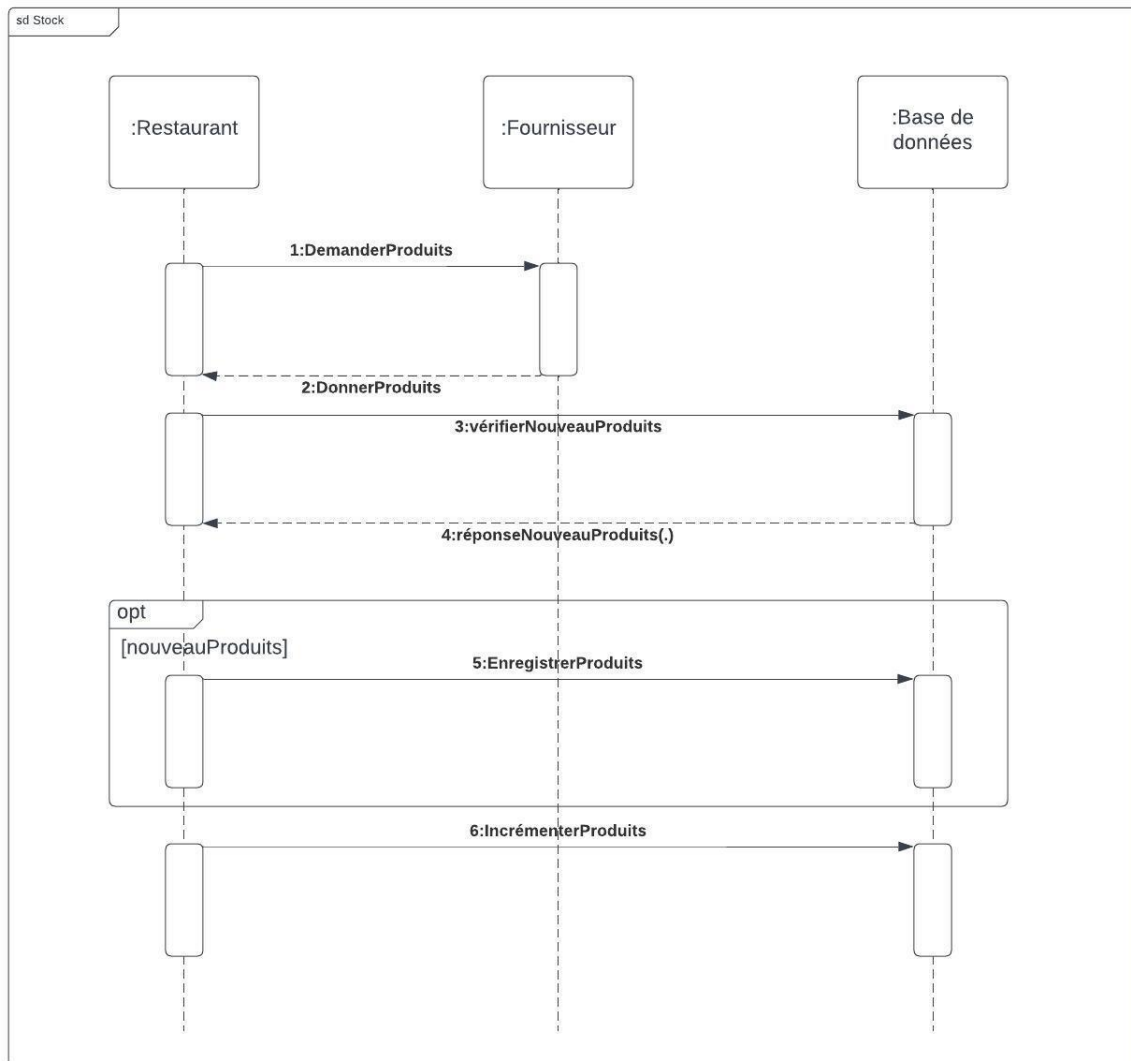


Figure 3

Système de prise de commande :

Chaque client pourra commander depuis son propre téléphone ou depuis la tablette fournie par le restaurant ou auprès d'un serveur. Dès que la commande est passée, celle-ci sera transmise automatiquement en cuisine.

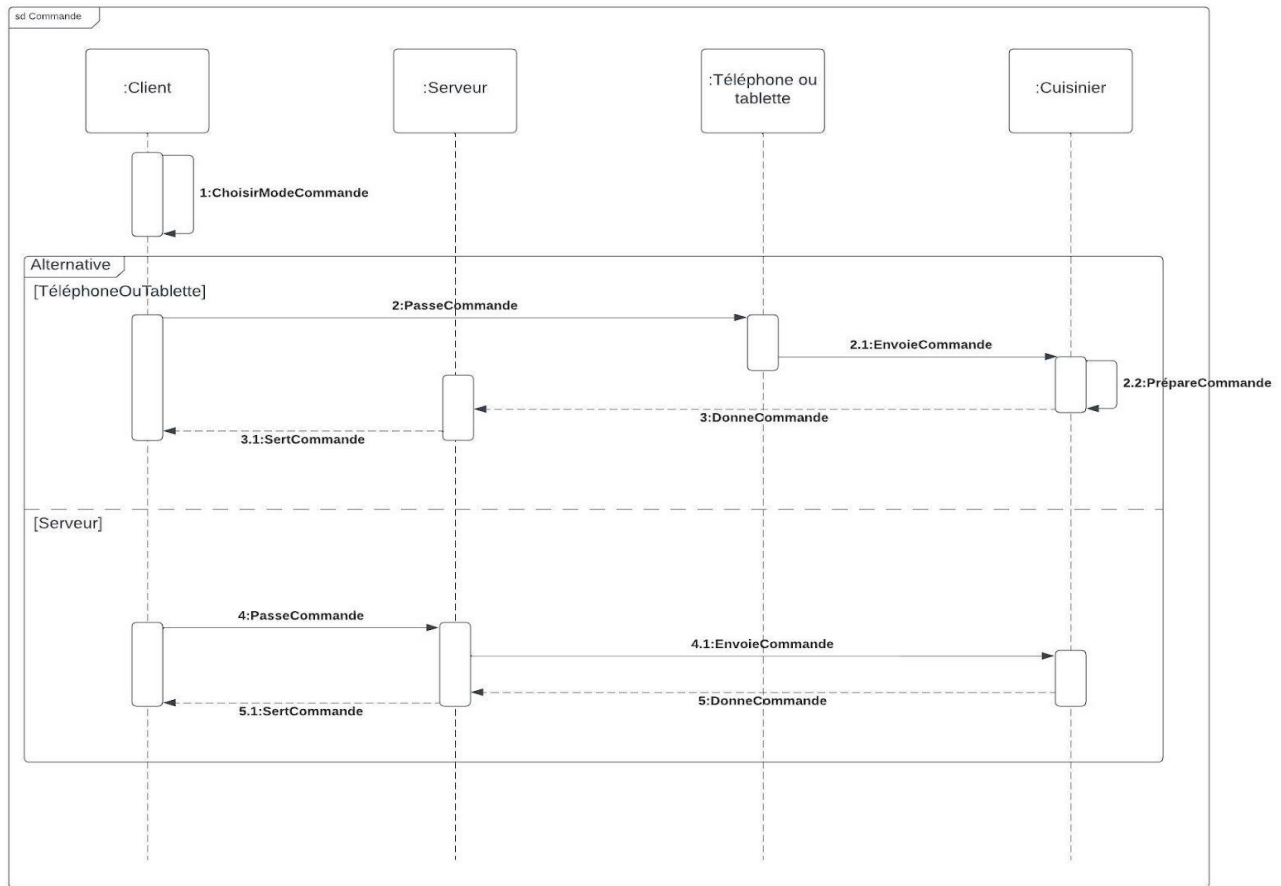


Figure 4

Paieement automatisé :

Chaque client aura la possibilité de payer sa commande en ligne via la tablette ou le sans contact ou en cash afin de faciliter le paiement.

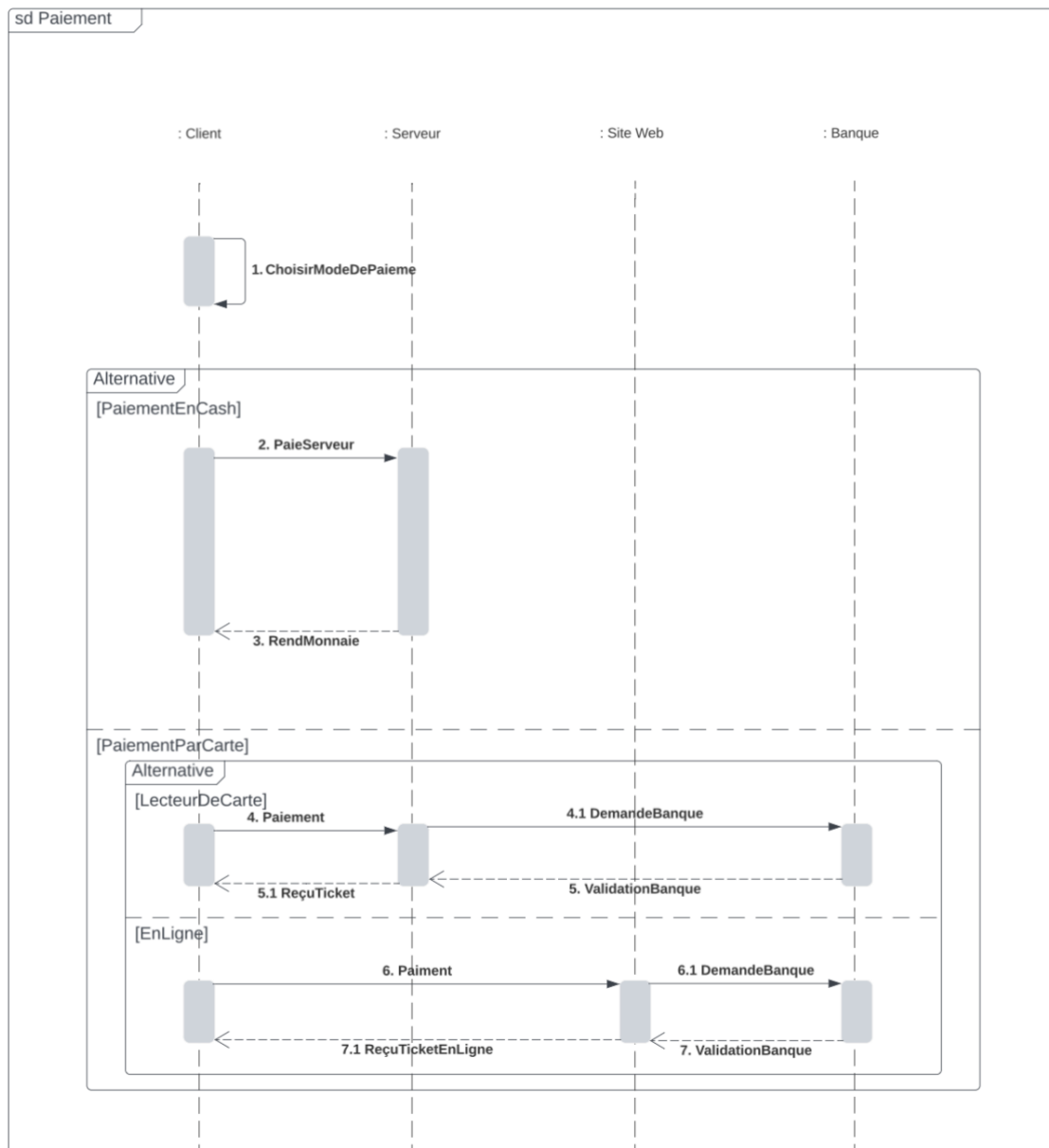


Figure 5

Communication en cuisine :

Chaque client aura la possibilité de suivre l'avancement de la préparation de sa commande via la tablette.

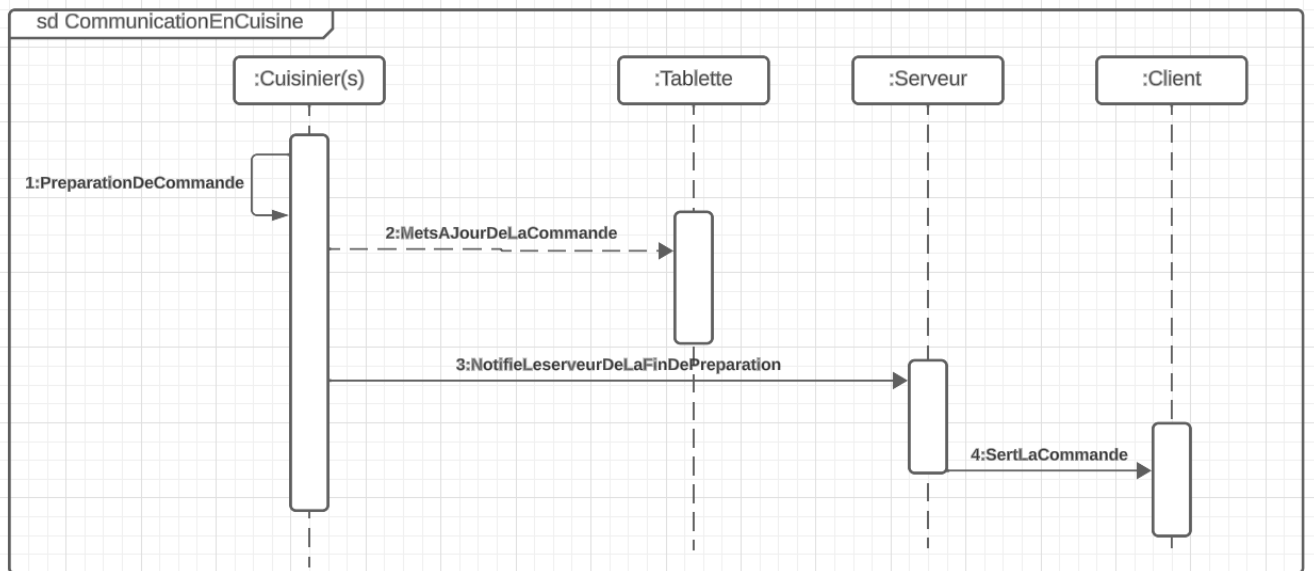


Figure 6

Gestion des réservations :

Les clients peuvent réserver une table soit sur place(S'il n'y a plus de places disponibles ces derniers sont mis sur liste d'attente) soit en ligne.

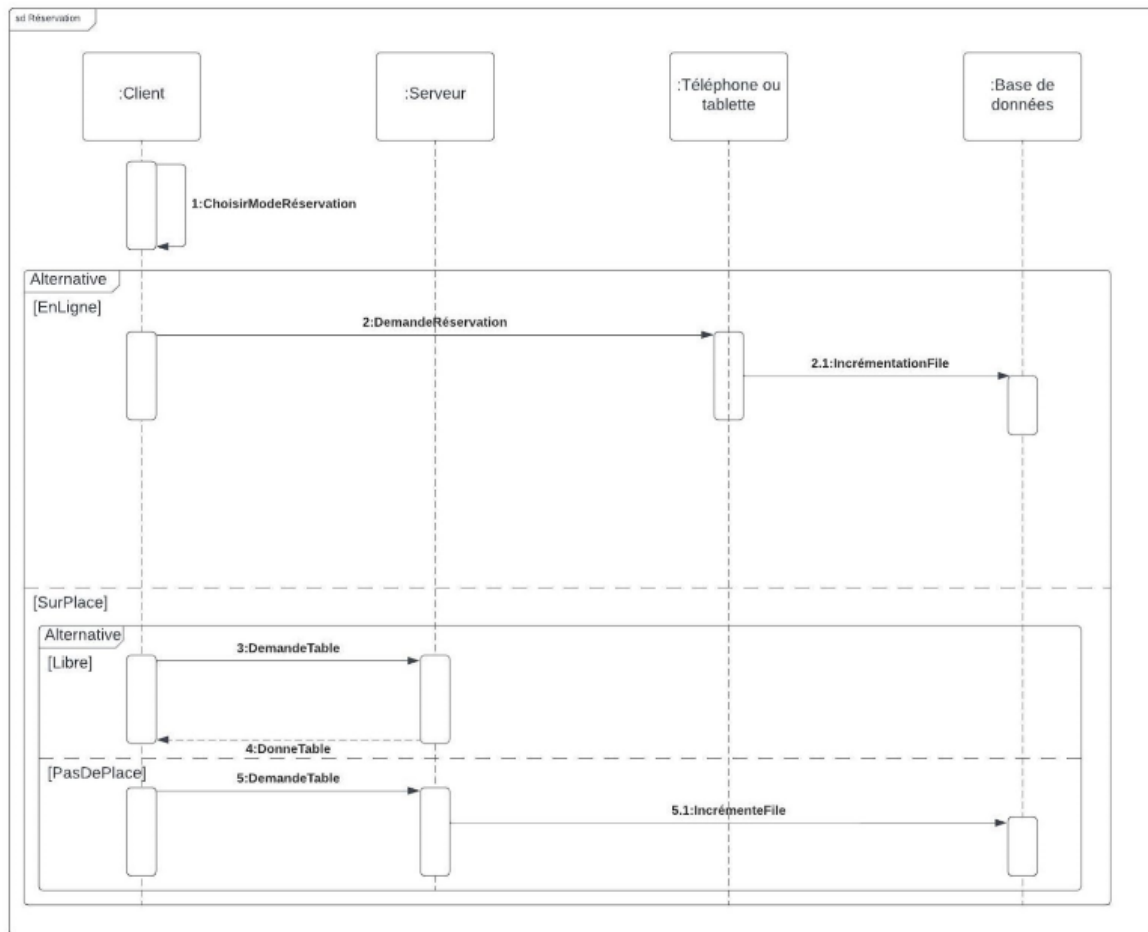


Figure 7