



Rapport

BAR A COCKTAILS

Auteur :

Mourad AIT SI HAMMOU

Mathieu CISSE

Raphaël ERADES

Superviseur :

Samah Bouzidi

26 avril 2021

TABLE DES MATIÈRES

1	Mode d'emploi	ii
1.1	Commander (Client)	iii
1.2	Stocks (Barman)	v
1.3	Sauvegarder/charger	vi

MODE D'EMPLOI

Dès lors qu'on lance notre programme on a accès à l'interface qui se décompose en 3 sous-parties :

- Le menu client : Celui-ci permettra à l'utilisateur de commander une boisson ainsi que de créer des cocktails.
- Le menu Barman : Celui-ci permettra la gestion du stock du bar. L'utilisateur pourra donc augmenter ou diminuer la quantité des boissons.
- Le menu de sauvegarde : Celui-ci permettra à l'utilisateur de conserver les stocks ainsi que le chiffre d'affaire du bar de la session précédente.



FIGURE 1.1 – Page d'accueil

COMMANDER (CLIENT)

Au sein du menu Client , l'utilisateur peut accéder à la commande des boissons ainsi qu'à la composition des cocktails. A tout moment il est possible de consulter l'addition.



FIGURE 1.2 – Interface de commande

CHOIX DE LA BOISSON

Interface constituée d'un tableau qui contient toutes les boissons et tous les cocktails mis en stock, et d'un second tableau constituant la commande. On sélectionne la boisson souhaitée au sein du tableau 'Carte du Bar' et on l'ajoute à notre commande grâce au bouton 'Ajouter à la commande'. On retire un article de la commande en sélectionnant la boisson au sein du tableau 'Votre commande' puis en cliquant sur 'Retirer de la commande'. On termine l'opération en cliquant sur 'Valider la commande'.

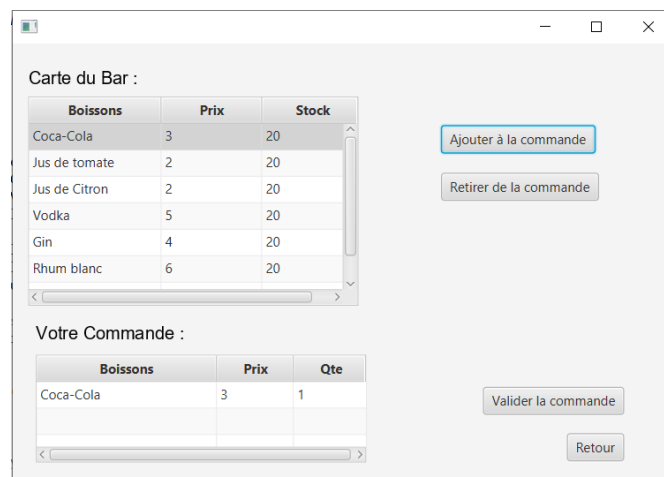


FIGURE 1.3 – Carte du bar

COMPOSER UN COCKTAIL

Interface constituée d'un tableau qui contient toutes les boissons disponibles, et d'un second tableau qui contient les boissons qui composent le futur cocktail. On sélectionne la boisson souhaitée au sein du tableau 'Boissons disponibles'. La boisson s'affiche alors dans le tableau 'Composition du cocktail'. Les taux de sucre et d'alcool ainsi que le prix du cocktail vont s'afficher sous le tableau. Une fois les boissons sélectionnées, on renseigne le nom du cocktail dans le textfield 'Nom du cocktail'.

Boissons disponibles :

nom	prix	Sucre	Alcool
Coca-Cola	3	40	
Jus de tomate	2	30	
Jus de Citron	2	30	
Vodka	5		90
Gin	4		60
Rhum blanc	6		80

Composition du cocktail :

nom	prix
Coca-Cola	3
Rhum blanc	6

Sucre : 40 % Alcool : 80 %

Prix cocktail : 9 €

Nom du cocktail : Rhum-Coca

Ajouter boisson Retirer boisson Composer le cocktail Retour

FIGURE 1.4 – Composition Cocktail

FACTURE DE LA COMMANDE

Cette interface est composée d'un unique tableau qui contient les boissons et cocktails commandés. Le prix total de la commande est renseigné. Une fois la commande validée à l'aide du bouton 'Valider la commande', les stocks sont mis à jour.

Votre Commande :

Boissons	Qté	Prix
Coca-Cola	1	3

Prix Total : 3 €

Retirer de la commande Valider la commande Vider commande Retour

FIGURE 1.5 – Votre commande

STOCKS (BARMAN)

Au sein du menu Barman, l'utilisateur peut gérer le stock des boissons. Il est possible d'augmenter ou de diminuer la quantité des différentes boissons. Le chiffre d'affaires du bar est également renseigné sur cette page.



FIGURE 1.6 – Gestion du Bar

GESTION DU STOCK

Choisir une boisson dans le tableau 'Stocks du Bar' et renseigner la quantité à retirer/ajouter dans le textfield.

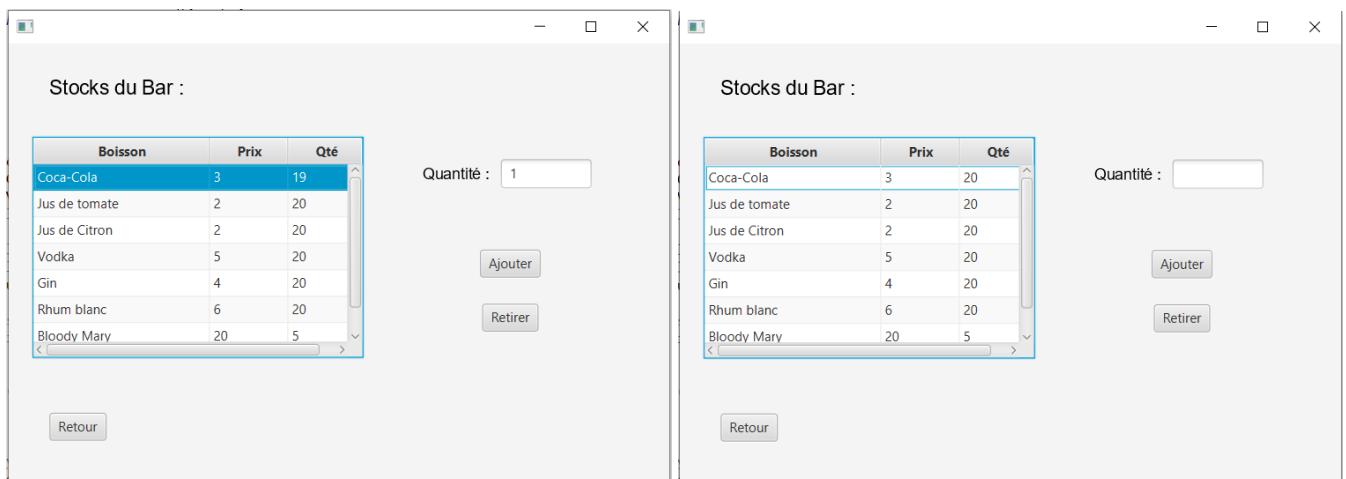


FIGURE 1.7 – Avant ajout / Après ajout

SAUVEGARDER/CHARGER

Troisième et dernier menu de l'interface, cette partie permet de sauvegarder les données ou les charger.

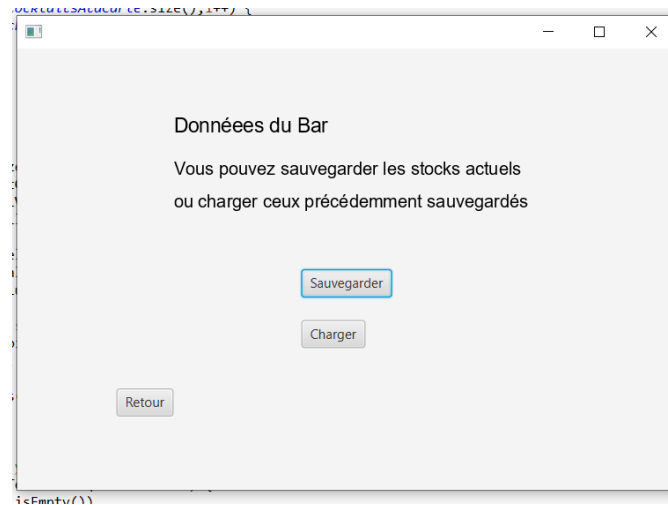


FIGURE 1.8 – Interface de sauvegarde

Ces options permettent de sauvegarder/charger les stocks des boissons ainsi que le chiffre d'affaires du bar.

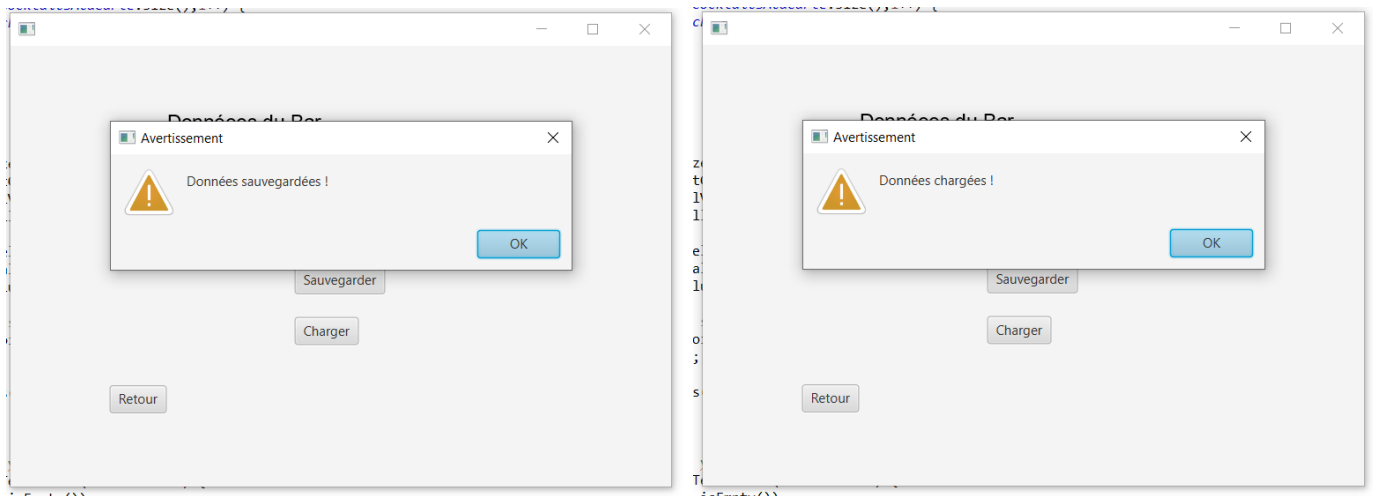


FIGURE 1.9 – Sauvegarde/Chargement