Description de la structure du fichier secu.php

Le fichier secu .php est le cœur de l’application.

Dans un modèle MVC se serais le routeur/contrôleur qui reçoit toutes les demandes, les traite et renvoi vers la bonne vue.

Sommaire

[I. Son principe : 2](#_Toc97034901)

[II. La gestion des rôles d’utilisateurs : 2](#_Toc97034902)

[A. Rôle « admin » : 2](#_Toc97034903)

[B. Rôle « rang » 2](#_Toc97034904)

[C. Rôle « service » 3](#_Toc97034905)

[1. Gestion des commandes de boissons 3](#_Toc97034906)

[2. Gestion des commandes de plats 3](#_Toc97034907)

[3. Gestion de l’avancement du repas 4](#_Toc97034908)

[D. Rôle « cuisine » 4](#_Toc97034909)

[E. Rôle « bar » 4](#_Toc97034910)

[III. Structure de secu.php 5](#_Toc97034911)

[IV. Schema de la base de donnée 6](#_Toc97034912)

# Son principe :

Si l’utilisateur n’est pas connecté, c'est-à-dire s’il n’a pas de session active et correctement renseigné, on vérifie s’il n’est pas en train de se connecter. Dans ce cas, il arriverais ici depuis le formulaire de connexion (chose détectable par l’usage de variable $\_POST spécifiques) , il faudrait donc vérifier son identification en base de donnée et charger les information de session. Dans le cas contraire, il doit se connecter et sera redirigé vers le formulaire de connexion.

Maintenant que nous avons sécurisé l’utilisation du routeur nous allons détailler le fonctionnement associé aux utilisateurs « bien connectés » (session ouverte et bien renseignée)

# La gestion des rôles d’utilisateurs :

Tout utilisateur de l’application possède un rôle qui défini le profile qu’il a et donc la vue qu’il peu voir lors de son utilisation de l’application.

## Rôle « admin » :

L’administrateur à pour but de gérer les paramètres de l’application. C’est lui qui va rentrer les éléments caractérisant le restaurant :

* Liste des tables du restaurant : une table est principalement caractérisée par son numéro visible (numéro donné par le restaurant dans son organisation de la salle), c’est un nombre entier
* Liste des produits tracés : le restaurant peut indiquer la présence dans les plats et boissons de produits qu’il souhaite tracer (allergènes possible ou simple élément de composition )
* La liste des boissons qui peuvent être commandées au bar : c’est un catalogue exhaustif qui permet également d’indiqué la présence dans une boisson d’un produit tracé
* La liste des plats qui peuvent être commandés en cuisine : c’est un catalogue exhaustif des plats qui peuvent être proposés un jour qui permet également d’indiqué la présence dans un plat d’un produit tracé. Un prix « à la carte » peut être renseigné selon l’usage du restaurant (menus uniques ou menu plus carte…)
* Les menus : liste des menus proposés par le restaurant avec leur prix de base (hors extra) applicable à chaque personne commandant le menu
* La composition des menus : pour chaque menu, une liste d’entrées, de plat et de dessert le composant

## Rôle « rang »

C’est le rôle du chef de rang qui gère les réservation du jour, il peu ajouter une réservation en enseignant le nom de la réservation, l’heure d’arrivée prévue et le nombre de clients(=convives à table)prévus.

Une fois créée, la réservation est dite enregistrée (etat = « enreg ») . elle peut être annulée, elle restera alors stockée (etat= « annul ») si le client décide de ne plus venir.

Dans le cas contraire, à son arrivée au restaurant, le chef de rang indique la table à laquelle sera associée la réservation.

Lors de l’arrivée du client, le chef de rang indique que la réservation est arrivée (etat = « arriv »). La réservation ne peu plus être annulée.

Lorsque la table est disponible, il dirige les clients vers celle-ci et indique que la réservation est placée à table (etat = « place »). Cette action permet la visibilité pour les serveurs du placement de la réservation à la table. Ils peuvent alors gérer les commandes (cf rôle « service »)

## Rôle « service »

Le rôle service est celui des serveurs qui accueillent les clients à table et enregistrent leur commande.

A sa prise de service, le serveur peu prendre en charge une ou plusieurs table(s). il sera indiqué comme le serveur en charge de la table.

A l’arrivée à table de la réservation, le serveur ajoute à celle-ci un ou plusieurs client(s). Pour chaque client il indique (moyen d’assistance à la répartition des plats et boissons par la suite ) une caractéristique au client (parmi homme, femme, garçon, fille, bébé). Cela ajoute un pictogramme permettant de retrouver rapidement qui à table à commandé quoi.

Il peut alors débuter la prise de commande.

### Gestion des commandes de boissons

A chaque instant, il peut ajouter à la réservation des boissons de table.ces boissons ne sont pas attribuées à un client particulier mais à la table, elles seront servi posées à table et devront être réparties/attribuées lors du paiement de l’addition.

Après ajout de la boisson à le réservation, le serveur doit valider la boisson pour la faire apparaître dans l’interface du bar. Il pourra suivre l’état individuel de la boisson qui passera successivement de « demandée au bar » à « en attente au bar » puis « servie ». cela permet de commander plusieurs fois le même boisson et de savoir si celle-ci à été servi ou non pour ne pas la redemander au bar alors qu’un autre serveur l’a déjà apporté à table.

Il va de même pour les boissons individuelles attribuées à un client particulier. Celles-ci seront simplement facturées au client sans répartition.

### Gestion des commandes de plats

Le client peu indiquer le menu qu’il souhaite commander (à ce stade la carte est un menu qui contient l’ensemble des plat disponibles) .

Le serveur indique donc pour chaque client, le menu choisi. A ce stade il est possible de retirer un menu de la commande d’un client, cela provoquera une annulation des plats de ce menu commandés par le client. Un client peu donc avoir plusieurs menus (par exemple menu du jour et carte pour commander un extra hors du menu du jour).

Pour chaque menu le serveur verra donc la liste des plat qui le compose et pourra choisir parmis ceux-ci ceux commandés par le client.

Comme pour les boissons, la commande d’un plat (entrée/plat/dessert peu importe) demande une validation avant envoi du bon de commande en cuisine. Le plat passera également par différents états (validé par le serveur, réclamé par le serveur à la cuisine, envoyé au passe plat par la cuisine, servi à table par le serveur)

### Gestion de l’avancement du repas

Le serveur devra faire un suivit de l’avancement du repas dans l’application afin de mettre à jour les demande de plat auprès de la cuisine (réclamation) . La réservation passera ainsi progressivement les étapes du repas jusqu’à arriver à la demande de la note et au paiement des chaque client. Une fois toute la note acquittée, la réservation passe à un état « parti » ce qui libère la table et permet de placer une autre réservation sur celle-ci.

## Rôle « cuisine »

C’est le rôle du cuisinier, il voit arriver les bons de commande par table et valide l’envoi au passe plat.

## Rôle « bar »

C’est le rôle du barman, il voit arriver les bons de commande par table et valide la disponibilité au bar.

# Structure de secu.php

Une fois passé la sécurisation de l’accès à l’application le traitement de secu .php se fait par rôle.

Un switch principal permet de diriger les traitements vers une section liée à un seul rôle. Pour chaque rôle, le principe est le même.

* Traitement des formulaires entrant : ici on regarde si on arrive sur la page depuis un formulaire et on effectue le traitement associé
* Traitement des recherches en base et gestion des variables de session liées à la vue qui sera affiché après
* Affichage de la vue correspondant au rôle

# Schema de la base de donnée

# 