**Cahier de charge simplifié - Organisation des pauses déjeuner**

**1. Présentation du projet**

**1.1 Contexte**

L’objectif principal est de mettre en place une structure claire et formalisée pour l’organisation des pauses déjeuner au sein de l’établissement universitaire. Ce projet vise à :

* Optimiser la gestion des repas pour éviter les longues attentes et ruptures de stock.
* Garantir une meilleure gestion des commandes en réduisant les erreurs et en facilitant le suivi.
* Offrir une diversité de moyens de paiement pour plus de flexibilité.
* Améliorer le confort des étudiants en rendant leur pause déjeuner plus agréable et efficace.

**1.2 Objectifs**

* Définir précisément les horaires et la durée de la pause déjeuner.
* Structurer et afficher les menus disponibles ainsi que leurs tarifs.
* Clarifier les modes de paiement acceptés et faciliter leur utilisation.
* Mettre en place un système de gestion efficace de la monnaie et des transactions.
* Réduire le temps d’attente et fluidifier le service.
* Permettre une commande anticipée pour une meilleure organisation.

**2. Spécifications fonctionnelles**

**2.1 Organisation de la pause déjeuner**

* Heure de début : 12h00
* Durée : 1h30
* Lieu : Cantine universitaire
* Organisation du service :
  + Un affichage des menus et des tarifs bien visible.
  + Un système de files d’attente optimisé (par exemple, via une file express pour commandes anticipées).
  + Possibilité de réserver une table pour les groupes de plus de 4 personnes.

**2.2 Menus disponibles**

* Options principales :
  + Attiéké + Poulet
  + Alloco + Poulet
* Tarification :
  + Prix minimum : 1000 F
  + Suppléments possibles à partir de 100 F

**2.3 Boissons disponibles**

* Eau : 100 F
* Boissons sucrées : 500 F

**2.4 Modes de paiement acceptés**

* Espèces
* Carte bancaire / Wave / Orange Money
* Système de compte prépayé :
  + Les étudiants peuvent créditer un solde et payer directement avec leur compte.
  + Possibilité de garder la monnaie et de l’ajouter sur une prochaine commande.

**2.5 Système de commande anticipée**

* **Options de commande :**
  + Commande en ligne via une application ou un site web
  + Commande sur place en début de matinée
  + Confirmation par SMS ou notification pour la récupération
* **Bénéfices :**
  + Temps d’attente réduit
  + Gestion optimisée des stocks
  + Sécurisation des paiements en avance

**3. Contraintes et recommandations**

**3.1 Contraintes**

* Assurer une gestion fluide des paiements et de la monnaie.
* Veiller à la disponibilité des menus proposés en évitant les ruptures fréquentes.
* Garantir un temps de service optimal pour respecter la durée de la pause déjeuner.
* Adapter le système de commande et de distribution pour éviter l’encombrement de la cantine.
* Prévoir un personnel suffisant et formé pour la gestion des commandes et des encaissements.

**3.2 Recommandations**

* Mise en place d’un système de commande anticipée pour fluidifier le service et améliorer l’expérience utilisateur.
* Affichage clair et mise à jour régulière des menus et tarifs pour éviter toute confusion.
* Optimisation de l’espace et de l’organisation de la cantine, notamment en intégrant des zones de retrait différenciées selon le type de commande.
* Communication régulière avec les étudiants via des notifications, affichages ou plateformes en ligne.
* Mise en place d’un programme de fidélité (remises ou bonus sur le long terme pour les utilisateurs réguliers).

Ce cahier des charges servira de base pour la mise en œuvre efficace du projet et l’amélioration continue du service de restauration au sein de l’université.