

# Canard Dodu

## Dossier N° 1 Présentation V 2.1

### 1. Présentation de la société

#### **1.1. Activités et implantation**

La société « Le Canard Dodu » est spécialisée dans la fabrication et la commercialisation de produits alimentaires haut de gamme (foie gras, charcuteries, plats cuisinés gastronomiques...). Créée par un petit charcutier, elle a connu un développement très important ces dernières années grâce à la qualité de ses produits. Sa clientèle est composée de restaurateurs, boutiques de luxe, organisateurs de manifestations ou grande distribution. Elle ne commercialise pas vers les particuliers.

L'entreprise est située à Paris et possède une cuisine à St Quentin en Yvelines. Elle a créé 3 agences à Lyon, Strasbourg et Bordeaux. Ces agences qui possèdent chacune leur propre cuisine fabriquent un certain nombre de produits communs avec ceux de la cuisine centrale mais aussi des produits à fort marché local (plats alsaciens par exemple).

#### **1.2. Situation actuelle**

La situation financière de l'entreprise est bonne et son développement est important dans un marché porteur.

La rigueur et la fiabilité du système d'information n'a pas suivi le développement de l'entreprise. Si la comptabilité et la gestion des ressources humaines sont supportées par des progiciels fiables, il n'en est pas de même pour la gestion commerciale où les applications, souvent réalisées par des étudiants stagiaires, tiennent beaucoup du «bricolage».

L'organisation présente également des dysfonctionnements.

### 2. Structure de la société

Le **siège** (situé à Paris) comprend :

- le service prise de commande qui reçoit et enregistre les commandes des clients,
- la facturation client, qui envoie les factures aux clients en fonction des ordres du service prise de commande et des agences,

- la direction commerciale qui fixe la politique produits et tarifaire et négocie avec les clients,
- les autres services de gestion : comptabilité, DRH...

La **cuisine centrale** (située à St Quentin en Yvelines) comprend :

- la cuisine qui fabrique les produits,
- la gestion des stocks de matières premières,
- le service livraison qui livre les produits en fonction des ordres du service prise de commande.

Les **3 agences** comprennent chacune :

- une cuisine qui fabrique les produits,
- la gestion des stocks de matières premières,
- un service prise de commande / livraison.

### **3. Quelques personnes...**

#### **3.1. PDG : Pierre Pélissier (autodidacte)**

Petit charcutier au départ, il a monté l'entreprise grâce à son savoir-faire, ses inventions culinaires et quelques réussites commerciales remarquables. On ne le voit pas souvent mais de temps en temps il va, pour son plaisir, mettre « la main à la pâte » dans une des cuisines. Il paraît que lorsqu'on le voit fabriquer une terrine de lapin aux morilles, ses yeux brillent d'une étonnante jeunesse.

#### **3.2. DG : François Delgas (Ecole Hôtelière)**

Il a réussi à développer l'entreprise en pratiquant un marketing moderne, ce qui n'a pas été facile au départ à cause des réticences du PDG. On lui doit la mise en place des nouvelles technologies pour le surgelé et l'emballage sous vide.

#### **3.3. Directeur Commercial : Françoise Delgas-Pélissier (HEC)**

Elle est chargée des relations commerciales avec les clients. C'est la commerciale idéale : jolie, sympathique, grande classe et .... très dure en affaires.

#### **3.4. Informatique : Patrick Pélissier (MIAGE + DESS à Dauphine)**

Il a 3 personnes sous ses ordres qui s'occupent essentiellement de l'exploitation et de l'assistance technique, avec périodiquement des stagiaires.

#### **3.5. Chef « Service prise de commande » : Alain Birmont**

Il a 3 personnes sous ses ordres avec parfois des intérimaires.

#### **3.6. Chef « Service comptabilité client » : Hélène Mirabelle**

Elle a 8 personnes sous ses ordres avec parfois des intérimaires.

### 3.7. Service livraison à St Quentin en Yvelines : Matthieu Fléchar

Il a 2 livreurs sous ses ordres avec souvent des intérimaires.

### 3.8. Agence de Strasbourg : Directeur : Hans Scheving

Chef de la production : Joseph Meyer.

Service prise de commande / livraison : Otto Waldroff avec 2 livreurs sous ses ordres et parfois des intérimaires.

## 4. Votre mission

Vous aurez plusieurs rôles et plusieurs missions à réaliser successivement dans le cadre de ce projet :

- Auditeur de SI : Mener un audit du système d'information (SI) actuel et faire un diagnostic des dysfonctionnements fonctionnels et techniques avec leurs causes, puis définir des orientations pour un système futur afin d'améliorer le fonctionnement de ce SI.
- MOA opérationnelle : Une fois ces orientations validées, mener une conception générale décrivant les composantes statiques et dynamiques du futur SI.
- MOE : Mener une partie de la conception détaillée avec notamment une maquette d'une application vraiment représentative.

NB : le détail des travaux à réaliser est précisé dans le dossier 4.

## 5. Votre professeur

Il vous accompagnera sur le projet en jouant plusieurs rôles :

- MOA stratégique : Il validera (totalement, partiellement ou pas du tout) vos orientations pour le SI futur. Eventuellement, il vous proposera les siennes si les vôtres ne lui conviennent pas.
- Utilisateur : Il répondra aux questions que vous poserez aux différents utilisateurs sur le fonctionnement du SI actuel. Il ne pourra pas (ou ne voudra pas) répondre forcément à toutes vos questions ! Bien évidemment, il ne répondra pas aux questions que vous ne lui poserez pas...
- Assistance méthodologique : Il vous guidera dans la démarche du projet, l'enchaînement des phases et des tâches et le niveau de complétude et de détail nécessaire.
- Expert modélisation UML : Il validera la forme de vos modèles (clarté, respect des standards...) mais ne lui demandez pas de valider le fond et encore moins de faire les modèles à votre place !

NB : **MOA** et **MOE** sont les sigles couramment utilisés pour **Maîtrise d'OuvrAge** et **Maîtrise d'OEuvre**