



ÉCOLE NATIONALE DES SCIENCES APPLIQUÉES D'AL-HOCEIMA



Intitulé du projet :



GESTION D'UN RESTAURANT

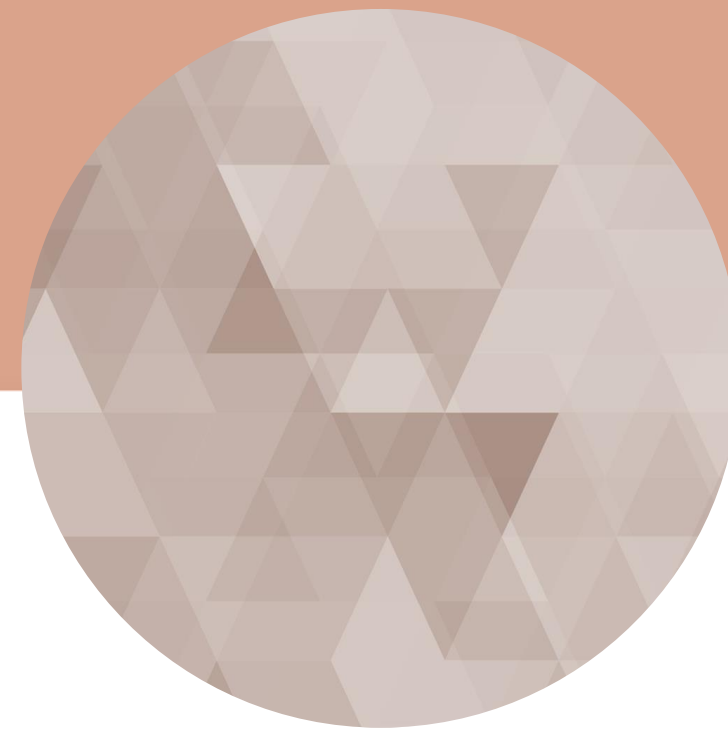
ANNEE UNIVERSITAIRE 2020-2021

 RÉALISÉ PAR:



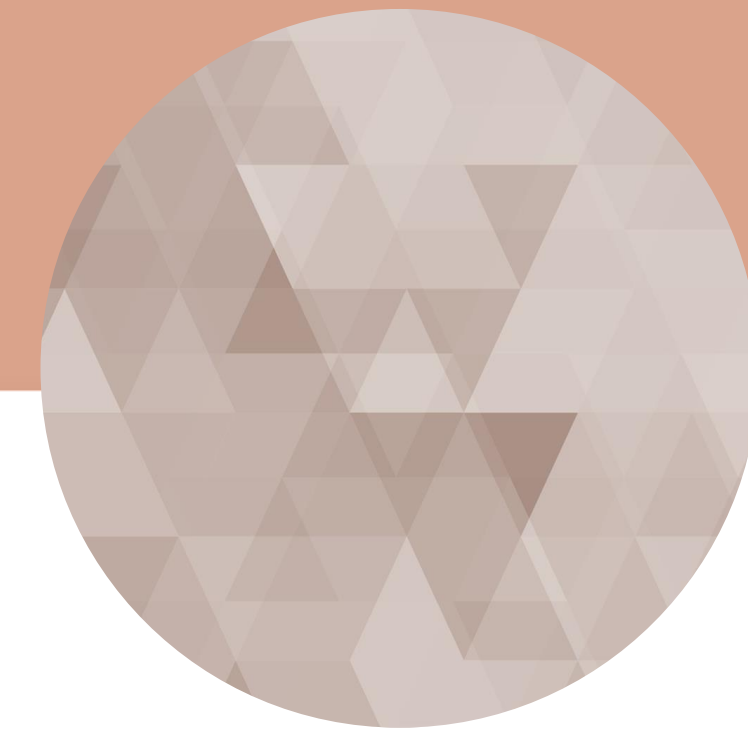
EDDARRAJI Omaïma

Elève ingénieure à ENSAH



BOUZELMAT Rania

Elève ingénieure à ENSAH



CHARROUD Omaïma

Elève ingénieure à ENSAH

 ENCADRÉ PAR:

Pr. **Bahri** Abdelkhalek

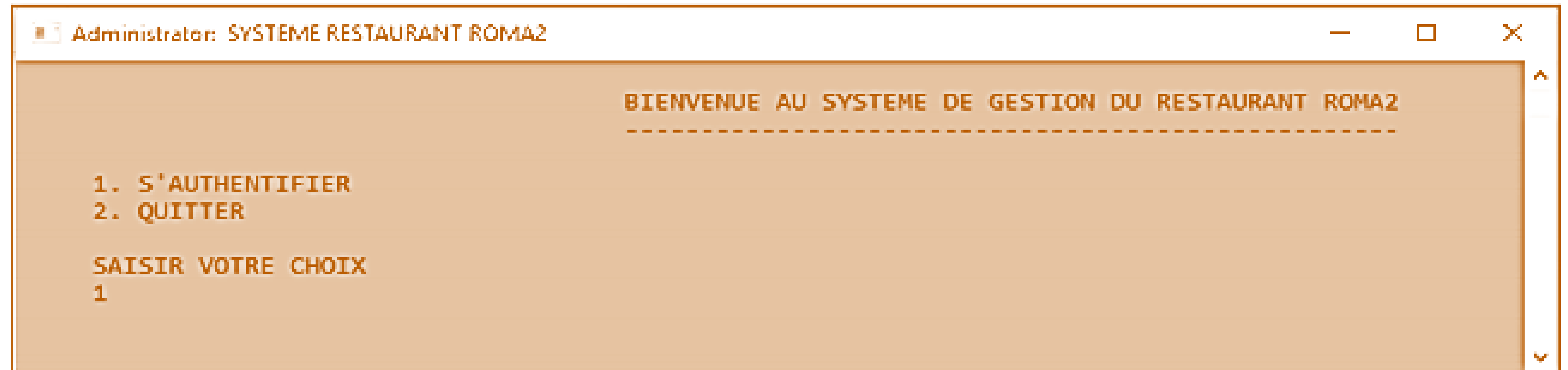
*Enseignant à ENSAH, Département
informatique et mathématiques*

Introduction

La gestion des restaurants est une vitalité indispensable dans le déroulement des activités normales d'un restaurant.

Menu d'accueil de l'application

Cette interface constitue l'interface d'accueil du système. Elle permet à l'utilisateur soit de passer vers l'authentification ou de quitter l'application.



Menu d'authentification

Via ce menu l'utilisateur peut désigner le type de son authentification, soit en mode « Administrateur » ou en mode « Employé ».



Authentication en mode Administrateur



Administrator: SYSTEME RESTAURANT ROMA2

RESTAURANT ROMA2

- 1. AUTHENTICATION: Mode ADMIN
- 2. AUTHENTICATION: Mode EMPLOYE
- 3. QUITTER

SAISIR VOTRE CHOIX

2

ENTRER LE MOT DE PASSE EMPLOYE ---exemple: employe---

FELICITATIONS! ACCES EMPLOYE ACCORDE.

APPUYEZ SUR UNE TOUCHE POUR CONTINUER

Authentication en mode Employé

Menu principal de gestion (1/2)

Menu principal de gestion pour l'administrateur :

Administrator: SYSTEME RESTAURANT ROMA2

RESTAURANT ROMA2

1. AFFICHER TOUS LES EMPLOYES
2. AJOUTER UN EMPLOYE
3. SUPPRIMER UN EMPLOYE
4. CONSULTER L'ENREGISTREMENT DE COMMANDES
5. VIDER L'ENREGISTREMENT DE COMMANDES
6. STOCK ALIMENTAIRE
7. QUITTER

SAISIR VOTRE CHOIX

Menu principal de gestion (2/2)

Menu principal de gestion pour l'employé :



Administrateur: SYSTEME RESTAURANT ROMA2

RESTAURANT ROMA2

VEUILLEZ METTRE A JOUR LE PRIX ET LA QUANTITE DANS
--GERER LE STOCK ALIMENTAIRE-- AVANT DE PROCEDER

1. GERER STOCK ALIMENTAIRE
2. CONSULTER STOCK ALIMENTAIRE
3. LANCER UNE COMMANDE
4. VOIR LES ENREGISTREMENTS DE COMMANDES
5. QUITTER

SAISIR VOTRE CHOIX

Gestion des employés: Accès à l'admin (1/3)

Affichage de tous les employés :



```
Administrator SYSTEME RESTAURANT ROMA2

RESTAURANT ROMA2
-----

EMPLOYE - AGE - SALAIRE
-----
OMAIMA_EDDARRAJI - 21 - 4500
OMAIMA_CHARROUD - 21 - 4500
RANIA_BOUZELMAT - 21 - 4500

APPUYEZ SUR UNE TOUCHE POUR CONTINUER
```

Gestion des employés: Accès à l'admin (2/3)

Ajout d'un nouvel employé :

Administrator: SYSTEME RESTAURANT ROMA2

RESTAURANT ROMA2

SAISIR LE NOM DE L'EMPLOYE
SERVEUR_X
SAISIR L'AGE DE L'EMPLOYE
30
SAISIR LE SALAIRE DE L'EMPLOYE
4500

EMPLOYE AJOUTE

APPUYEZ SUR UNE TOUCHE POUR CONTINUER

Gestion des employés: Accès à l'admin (3/3)

Suppression d'un nouvel employé :

Administrator: SYSTEME RESTAURANT ROMA2

RESTAURANT ROMA2

SAISIR LE NOM DE L'EMPLOYE A SUPPRIMER

SERVEUR_X

EMPLOYE SUPPRIME

APPUYEZ SUR UNE TOUCHE POUR CONTINUER

Gestion du stock alimentaire (1/5)

Gérer le stock alimentaire :

Administrator: SYSTEME RESTAURANT ROMA2

RESTAURANT ROMA2

1. MODIFIER LE PRIX
2. SAISIR LA QUANTITE

SAISIR VOTRE CHOIX

Gestion du stock alimentaire (2/5)

Pour modifier le prix des articles en stock, saisir 1.

Administrator: SYSTEME RESTAURANT ROMA2

RESTAURANT ROMA2

LE STOCK ALIMENTAIRE ACTUEL

ELEMENT - PRIX

SANDWICH - 41

SALADE - 40

BOISSON - 12

SAISIR LE PRIX DE SANDWICH

35

SAISIR LE PRIX DU SALADE

25

SAISIR LE PRIX DU BOISSION

10

Gestion du stock alimentaire (3/5)

Les nouveaux prix des éléments du stock seront directement actualisés et affichés dans une nouvelle table :



Gestion du stock alimentaire (4/5)

De même façon un employé peut modifier la quantité des articles en stock à partir du choix « saisir la quantité »



Administrator: SYSTEME RESTAURANT ROMA2

RESTAURANT ROMA2

LE STOCK ALIMENTAIRE ACTUEL
ELEMENT - QUANTITE

SANDWICH - 148
SALADE - 147
BOISSON - 148

SAISIR LA QUANTITE DE SANDWICH
130

SAISIR LA QUANTITE DE SALADE
120

SAISIR LA QUANTITE DE BOISSON
75

Gestion du stock alimentaire (5/5)

consultation du stock :

```
Administrator: SYSTEME RESTAURANT ROMA2
RESTAURANT ROMA2
-----

PRIX DES ELEMENTS DANS LE RESTAURANT
ELEMENT - PRIX
-----
SANDWICH - 35
SALADE - 25
BOISSON - 10

QUANTITE DES ELEMENTS DANS LE RESTAURANT
ELEMENT - QUANTITE
-----
SANDWICH - 130
SALADE - 120
BOISSON - 75

APPUYEZ SUR UNE TOUCHE POUR CONTINUER
```

Remarque : Il est à noter que la quantité dans le stock alimentaire dépend aussi des commandes faites par clients.

Gestion des commandes (1/6)

Consultation d'enregistrement des commandes :



Administrator: SYSTEME RESTAURANT ROMA2

RESTAURANT ROMA2

NOM - MONTANT

Client1 - 245 DH.
Client2 - 255 DH.

APPUYEZ SUR UNE TOUCHE POUR CONTINUER



Gestion des commandes (2/6)

Lancement des commandes :

■ Administrator: SYSTEME RESTAURANT ROMA2

RESTAURANT ROMA2

1. SANDWICH

2. SALADE

3. BOISSON

4. QUITTER

SAISIR UN ELEMENT A COMMANDER

3

SAISIR LA QUANTITE

2

COMMANDER UN AUTRE ELEMENT [Y]



Gestion des commandes (3/6)

Le menu de notre restaurant est simplifié en trois articles : sandwiches, salades et boissons. L'employé choisit les articles de la commande. Il doit renseigner l'article à commander et sa quantité. Pour finir la commande, l'employé doit appuyer sur une touche autre que « Y » et Saisir après le nom du client.



Administrator: SYSTEME RESTAURANT ROMA2

RESTAURANT ROMA2

SAISIR LE NOM DU CLIENT
Client_X



Gestion des commandes (4/6)

Facturation de la commande :

Administrator: SYSTEME RESTAURANT ROMA2

RESTAURANT ROMA2

FACTURE : PAYER LE MONTANT SUIVANT
NOM DU CLIENT : Client_X
COUT TOTAL EST : 175 DH.

MERCI POUR LA VISITE. A BIENTOT DANS ROMA2

APPUYEZ SUR UNE TOUCHE POUR CONTINUER



Gestion des commandes (5/6)

Il est possible à un employé de lancer directement une nouvelle facture après avoir facturer l'ancienne commande. Pour ce faire, il doit choisir « Nouvelle commande »



Gestion des commandes (6/6)

Suppression de l'historique des commandes :



Conclusion

En effet, le système de gestion de restaurant réalisé peut être utilisé pour développer les activités des restaurants afin de gérer leurs stocks et fournir des commandes. Cela permet de maîtriser son stock interne, gérer son personnel, facilite la relation avec le client et réduit l'effort de travail et moins de temps d'utilisation. Et ce donc, il contribue à augmenter la productivité et l'efficacité du restaurant

