**ANALYSE DU PROJET DE GESTION D’UN RESTAURANT**

1. **Description du besoin**

Notre client a besoin d’une application qui permettra de faire la gestion de son restaurant. On entend par application de gestion du restaurant, une application qui permettra au personnel du restaurant de Gérer les clients ainsi que les commandes passées par ceux-ci. Ensuite gérer les menus que le restaurant propose à ses clients. Pour au final faciliter la facturation des clients, faciliter le control des ventes dans le restaurant.

Au vu de ce besoin énoncer plus haut nous pouvons en ressortir :

1. **Acteurs**

* **Gérant du restaurant :** celui la qui sera chargé de gérer les menus, gérer les différents membres du personnel dans le systèmes (Caissier ou serveur), et Controller les statistiques de vente afin de prendre des meilleurs décisions pour l’évolution du restaurant.
* **Caissier ou serveur :** celui qui devra prendre ou créer les commandes des clients se trouvant dans le restaurant, et créer la factures de ces diffèrent client
* **Client (éventuellement) :** dans le cadre de l’évolution de l’application le client aura une plateforme ou réserver une table ou passer une commande à l’avance étant hors du restaurant.

b-**Fonctionnalités**

* Gestion des menus
  + Ajouter, modifier et supprimer des plats et boissons.
  + Catégoriser les plats (entrées, plats principaux, desserts, boisson).
  + Gérer les prix des différents éléments du menu.
  + Mise à jour automatique des stocks(MENU) après chaque commande
  + Notification en cas de stock faible.
* Prise de commande
  + Ajouter, modifier et supprimer des commandes
* Gestion du personnel
  + Ajouter, modifier et supprimer les informations des employés (Gérant, Caissiers, etc.).
  + Gestion des rôles et des permissions (accès restreint aux différentes parties de l'application selon le rôle
* Facturation
  + Créer modifier, afficher et supprimer des factures
  + Impression des factures
* Rapports et statistiques
  + Suivi des ventes par période (journalière, hebdomadaire, mensuelle).
  + Rapports sur la consommation par plat/boisson.
  + Tableaux de statistique sur les ventes
* Gestion des réservations (Améliorations futures)
  + Permettre aux clients de réserver des tables.
  + Suivi des réservations, attribution de tables et gestion des horaires de réservation.
  + Gestion des commandes en ligne

**2-Schéma relationnel**

Voici une proposition de schéma relationnel pour la gestion d'un restaurant :

1. **Utilisateur** (gère les différents acteurs : administrateur, serveur, cuisinier, caissier)

- `id utilisateur` (PK)

- `nom`

- `email`

- `mot\_de\_passe`

- `rôle` (Administrateur, Serveur, Cuisinier, Caissier)

2. **Menu** (liste des plats et boissons)

- `id menu` (PK)

- `nom`

- `description`

- `catégorie` (entrée, plat principal, dessert, boisson)

- `prix`

3. **Commandes** (détails des plats/boissons commandés)

- `id\_commande\_detail` (PK)

- `id menu` (FK vers `Menu`)

- `quantité`

- `prix\_total`

4. **Facture** (gestion des factures)

- `id\_facture` (PK)

- `id\_caissier` (FK)

- `montant\_percu `

- `date\_facture`

- `montant\_rembourser `

- `montant\_total`

- `mode\_paiement` (espèces, carte, mobile)

