# Chapitre 1 : Présentation du projet

1. Contexte du projet
2. La problématique
3. Proposition de solution
4. Etat d’existant :
5. Des applications similaires
6. Critiques
7. La nouveauté de l’application

# Chapitre 2 : Analyse et conception

1. Introduction
2. Spécifications des besoins fonctionnels
3. Modélisation :
4. Cas d’utilisation
5. Diagrammes de classe
6. Diagramme de séquence

# Chapitre 3 : Mise en œuvre de projet

1. Introduction
2. Technologies utilisées
3. Présentation de l’application :
4. Authentification

Chapitre 4 : Test

Chapitre 5 : conclusion

Chapitre 6 : problème rencontré

# Chapitre 1 : Présentation du projet

## Contexte du projet

Le projet JIBOU a été initié dans le but de fournir une solution innovante aux restaurants pour améliorer leur gestion des stocks. Dans le secteur de la restauration, la gestion efficace des stocks est cruciale pour assurer la satisfaction des clients, la rentabilité et le bon fonctionnement global de l'établissement. Cependant, de nombreux restaurants se retrouvent confrontés à des défis liés à la quantité de recettes à gérer, ce qui se traduit souvent par des achats excessifs ou des oublis de produits essentiels. Face à cette réalité, il est devenu impératif de proposer une solution qui simplifie et optimise le processus de gestion des stocks pour les restaurants, tout en minimisant les risques d'erreurs et les pertes financières associées.

## La problématique

La gestion des stocks dans l'industrie de la restauration présente plusieurs défis majeurs. En particulier, la multitude de recettes à gérer conduit souvent à une complexité accrue dans la gestion des produits nécessaires. Cette complexité se traduit par un risque accru d'achats excessifs ou d'oublis de produits essentiels, ce qui peut entraîner une insatisfaction client et des pertes financières pour l'établissement. La difficulté à maintenir un inventaire précis et à jour est une source de frustration constante pour de nombreux restaurateurs, mettant en évidence la nécessité urgente de trouver une solution efficace et adaptée à leurs besoins spécifiques.

## Proposition de solution

Face à cette problématique, notre solution consiste à proposer un outil d'inventaire simple, rapide et intuitif pour les restaurants, tout en respectant leurs habitudes établies. L'objectif est de fournir aux restaurateurs un moyen pratique et efficace de gérer leurs stocks, en réduisant au minimum les risques d'erreurs et les pertes associées. En adoptant une approche centrée sur l'utilisateur, notre solution vise à simplifier le processus de gestion des stocks, tout en offrant une expérience utilisateur fluide et intuitive. En permettant aux restaurateurs de gérer facilement leurs inventaires, notre solution contribuera à améliorer l'efficacité opérationnelle des établissements et à garantir une meilleure satisfaction client.

## Etat d’existant

### Des applications similaires

* Yokitup :

Yokitup est une application de gestion des stocks conçue spécifiquement pour les restaurants. Elle offre des fonctionnalités pour suivre les niveaux de stock, gérer les fournisseurs, et optimiser les commandes.

* Easilys :

Easilys est une plateforme de gestion des stocks et des opérations pour les restaurants et les établissements de restauration collective. Elle propose une gamme complète de fonctionnalités, y compris la gestion des stocks, des recettes, des achats, de la production, et du personnel

* Melba :

Melba est une application de gestion des stocks et des recettes conçues pour les professionnels de la restauration. Elle offre des fonctionnalités pour suivre les niveaux de stock, créer des recettes et des menus, et gérer les commandes fournisseurs.

* Symb :

Symbioz est une solution de gestion des stocks et des opérations destinées aux établissements de restauration rapide et de restauration assise. Elle propose des outils pour suivre les stocks en temps réel, planifier les commandes, gérer les menus et analyser les performances opérationnelles.

### Critiques

Dans l'ensemble, bien que Yokitup, Easilys, Melba et Symbioz offrent des fonctionnalités de gestion des stocks pour les restaurants, chacune présente des inconvénients potentiels. Certaines peuvent être complexes à utiliser ou nécessiter des coûts élevés, tandis que d'autres pourraient manquer de flexibilité ou de fonctionnalités spécifiques à certains types d'établissements. De plus, la qualité du service client et la disponibilité du support technique peuvent varier, ce qui pourrait affecter la satisfaction globale de l'utilisateur.

### La nouveauté de l’application

La principale nouveauté de notre application **JIBOU** réside dans sa capacité à offrir une solution de gestion des stocks simple, rapide et intuitive, spécifiquement conçue pour répondre aux besoins des restaurants. Contrairement à d'autres applications qui peuvent être complexes ou nécessiter des ajustements majeurs dans les processus existants, **JIBOU** se distingue par sa facilité d'utilisation et son interface conviviale.

# Chapitre 2 : Analyse et conception

## Modélisation

### Cas d’utilisation

Définition :

Le diagramme de cas d'utilisation représente la structure des grandes fonctionnalités nécessaires aux utilisateurs du système. C'est le premier diagramme du modèle UML, celui où s'assure la relation entre l'utilisateur et les objets que le système met en œuvre.

Concept de base :

|  |  |
| --- | --- |
| Acteur | Description |
|  |  |

### Diagramme de case d’utilisation :

### Diagramme de classe :

### Diagramme de séquence :

# Chapitre 3 : Mise en œuvre de projet

## Introduction

## Technologies utilisées

## Présentation de l’application