



Document technique – Annexe I de Application mobile de recettes alimentaires

Contenu

Annexure I.....	3
1. Aperçu du projet.....	3
2. Technologies.....	4
3. Diagramme de flux utilisateur	5
4. Caractéristiques et portée des travaux	6
4.1. Flux d'utilisateurs pour l'application mobile de l'utilisateur.....	6
5. Ébauche du calendrier de livraison et du diagramme de Gantt	10
6. Gestion de projet.....	11
7. Équipe de projet proposée	13



Annexure I

1. Aperçu du projet

✓ Besoin de l'entreprise

Le client a besoin d'une plate-forme où les utilisateurs peuvent voir les informations sur les recettes de plusieurs plats. Le contenu doit être le même que celui indiqué sur <https://temps-de-cuisson.fr/>

Ils auront également la possibilité de calculer le temps de recette en ligne. Les utilisateurs auront la possibilité de démarrer la minuterie et celle-ci devrait émettre un bip une fois le temps écoulé.

Il doit y avoir une intégration de la publicité pour la monétisation de l'application.

✓ Solution suggérée

Comme solution, nous suggérons de créer une application mobile pour l'utilisateur, où les utilisateurs peuvent voir les informations relatives à différents types de recettes.

Les utilisateurs peuvent calculer le temps nécessaire à la cuisson de la recette à l'aide d'un « calculateur de temps de cuisson de recette » intégré.

Les utilisateurs auront la possibilité de démarrer une minuterie avant de commencer à cuisiner quelque chose et une fois le temps écoulé, l'appareil devrait émettre un bip. Il y aura une intégration AdMob pour la monétisation de l'application mobile en diffusant des annonces sur l'application.

L'Application sera en langue française uniquement.

Le contenu doit être le même que celui indiqué sur <https://temps-de-cuisson.fr/>

Le site Web suivant sera suivi pour le calcul du temps de cuisson de la recette : <https://cooking-times.com/cooking-time-calculator/>

✓ Parties prenantes

Acteur	Tâche
Utilisateur	Les utilisateurs peuvent installer l'application mobile et voir les informations là-bas.

✓ Portée du projet et livrables de développement

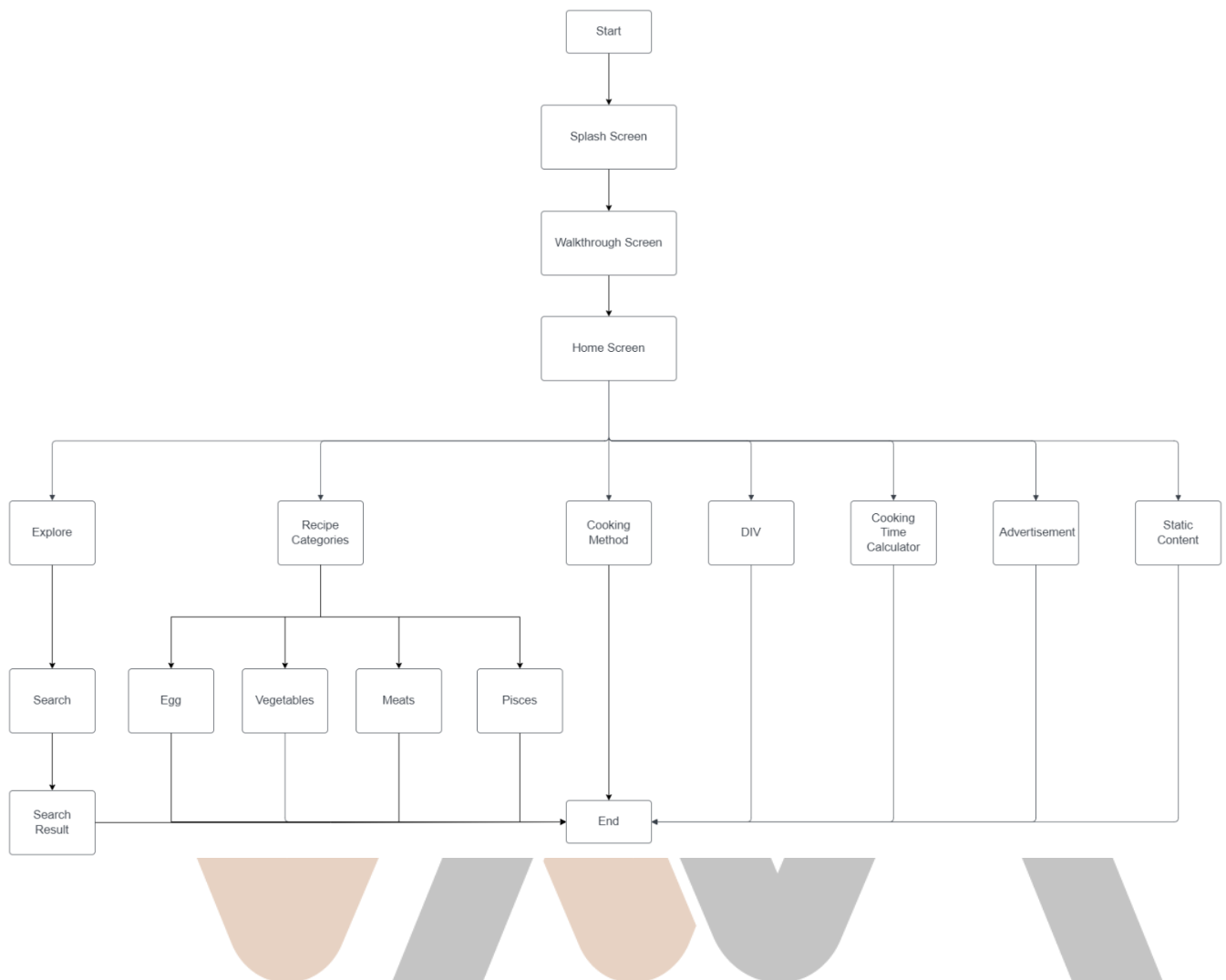
La portée de ce projet comprend les éléments suivants à mettre en œuvre :

- Conception et développement d'une application mobile utilisateur (iOS et Android)
- Développement et intégration d'API

2. Technologies

Phases de développement		Outils et technologie
Exigence Collecte et analyse	Rédaction de propositions, rédaction de SRS et diagramme de flux d'utilisateurs	Microsoft Office Word 2019 / Présentation Microsoft Office 2019 / Microsoft Office Vision 2019
	Charpente métallique	Axure / UiZard
Développement	Application	Flutter / React Native
	Moteur principal	PHP/Node.js
	Base de données	MongoDB / MySQL
Version(s) prise en charge	Androïde	9.0 et versions ultérieures
	Ios	13.0 et versions ultérieures
Assurance qualité & Essais	Cas de test	MS Office Excel 2019
	Test	Manuelle

3. Diagramme de flux utilisateur



4. Caractéristiques et portée des travaux

4.1. Flux d'utilisateurs pour l'application mobile de l'utilisateur

➤ Écran de démarrage

- L'écran de lancement de l'application où les utilisateurs finaux pourront voir le logo de l'application.

➤ Écran de procédure pas à pas

- L'utilisateur pourra afficher 3 à 4 écrans de visite guidée, ce qui lui sera utile pour avoir une idée de l'application.

➤ Écran d'accueil

- Sur l'écran d'accueil, il y aura du contenu selon le site Web suivant.
- <https://temps-de-cuisson.fr/>

➤ Explorer

• Rechercher

- L'utilisateur pourra rechercher n'importe quelle recette par son nom.

• Résultat de la recherche

- Le résultat de la recherche s'affichera avec les détails suivants
- Nom de la recette
- Lire la suite (bouton)

- Après avoir cliqué ici, l'utilisateur sera redirigé vers l'écran de détail de la recette.

➤ Oeuf

- À l'intérieur d'Egg, il y aura plusieurs catégories, et chaque catégorie aura une page distincte.
- **Catégories** : Oeuf dur , Oeuf dur, Oeuf poché.

➤ Légumes

- À l'intérieur de Légumes, il y aura plusieurs catégories, et chaque catégorie aura une page distincte.

- **Catégories** : Artichaut, Asperges blanches, Asperges vertes, Aubergines, Betteraves, Blé, Brocoli, Butternut, Cardons, Carotte, Branche de céleri,, Céleri-rave, Châtaigne, Citrouille, Chou blanc, Chou chinois, Choux de Bruxelles, Chou-fleur, Chou frisé, Chou romanesco, Chou vert, Courgette, Endive, Épinards, Fenouil, Haricots, Fèves cassées, Flageolet vert, Frites, Fèves beurre, Fèves de coco, Fèves de lingots, Haricots rouges, Haricot de Tarbes, Haricots plats ou fessiers, Haricots verts, Quinoa, Lentilles blondes, Lentilles corail, Lentilles vertes, But, Brun, Navet, Panais, Igname, Pois, Pois de terre, Pois chiches, Poireaux, Pois cassés, Citrouille, Riz, Salsifis, Semoule, Tomate, Topinambour.

➤ Viandes

- À l'intérieur de Meats, il y aura plusieurs catégories, et chaque catégorie aura une page distincte.
- **Catégories : Ailes de poulet,** Andouillette, Araignée de porc, Poitrine de poulet, Saucisse blanche, Bavoir, Boeuf de Kobe, Boudin noir, Boulette de viande, Brochette de bœuf BBQ, Caille, Boîte, Carré d'agneau, Carré de porc, Obermois ou alsacien, cervelass, Cerveille de porc d'agneau, Chapon, Chevreau, Confit d'oie, Coq, Côte de bœuf, Côte de porc, Côte de veau, Crêpenette de porc, Cuisse de dinde, Dinde, Longe de porc, Entrecôte, Épaule d'agneau, Escalope de porc, Escalope de veau, Escargots, Faisan, Faux-filet, Filet mignon de porc, Filet de veau, Foie gras, Gigot d'agneau, Cuisse de poulet, Jarret de porc, Joutes de porc, Langue de bœuf, Lapin, Magret de canard, Merguez, Jambon de porc aux noix, Croquettes, Os à moelle, Cochon de palette, Paupiette de veau, Paupiette de dinde, Porcelet de bœuf, Queue de bœuf, Ris de veau, Rognons d'agneau, Rognon de veau, Rôti d'agneau, Rôti de bœuf, Rôti de chapon, Dinde rôtie, Rôti de porc, Rôti de veau, Rouleau de porc, Rümsteak, Selle de lamba, Saucisse de Montbéliard, Saucisse de Morteau, Saucisse de Strasbourg, Saucisse de Toulouse, Saucisse vaudoise, Jarret d'agneau, Steak, Steak haché, Tête de veau, Tournedos de bœuf, Côtes de porc (Ribs).

➤ **Poissons**

- À l'intérieur des Poissons, il y aura plusieurs catégories, et chaque catégorie aura une page distincte.
- **Catégories** : Aile de raie, Araignée de mer, Bar, Pervenches, Cabillaud, Dorade, Homard, Langoustine, Lotte, Poulpe, Moules, Rascasse, Rouchet, Saint Jacques, Saumon, Sardine, Thon, Tourteau, Turbot, Truite

➤ **Méthodes de cuisson**

- À l'intérieur des méthodes de cuisson, il y aura plusieurs catégories, et chaque catégorie aura une page distincte.
- **Catégories** : Friteuse à air Philips, Cuisson à l'eau, Cuisson vapeur Clickchef, Cuisson basse température, Cuisson, Autocuiseur Seb, Temps de cuisson, Cuisson vapeur, Cuisson vapeur, Cuisson à cœur, Temps de cuisson vapeur, monsieur cuisine connect, Clipsominute perfecta, Cuisson sous vide, Cuisson barbecue, Cuisine Actifry, Cuisine Babycook, Babycook nesuking, Cookeo, Cuiseur vapeur pratique, Cuisson Nutribaby, Cuisson de l'Avent, Cuisson barbecue Webber, Compagnon Moulinex, Click&cook Moulinex, Clipso plus SEB, Clipso One Seb, Magimix cook Expert, Stérilisation des bocaux, Nutricook Delise SEB, cuisine, Cuisson Vitacuisine seb, Cuisson DUROMATIC, Comment mesurer sans balance ni tasse à mesurer ?, Cuisson du camembert, Montage doré Au four, Temps de cuisson de la pizza, Temps d'infusion du thé, Cuisson des pâtes (pâtes), Cuisson de la tarte aux pommes.

➤ **Div**

- À l'intérieur de Div, il y aura plusieurs catégories, et chaque catégorie aura une page distincte.
- **Catégories** : Cuisson du camembert, Mont doré Au four, Temps de cuisson de la pizza, Temps d'infusion du thé, Cuisson des pâtes (pâtes), Cuisson de la tarte aux pommes.

➤ **Calculateur de temps de cuisson**

- Le site suivant sera suivi pour le calcul du temps de cuisson de la recette :
<https://cooking-times.com/cooking-time-calculator/>
- Le code et la logique de calcul seront fournis par le client.

➤ **Chronomètre/Minuterie**

- Les utilisateurs auront la possibilité de démarrer une minuterie avant de commencer à cuisiner quelque chose et une fois le temps écoulé, l'appareil devrait émettre un bip.

➤ **Publicité**

- Il y aura une intégration AdMob pour la monétisation de l'application mobile en diffusant des annonces sur l'application.

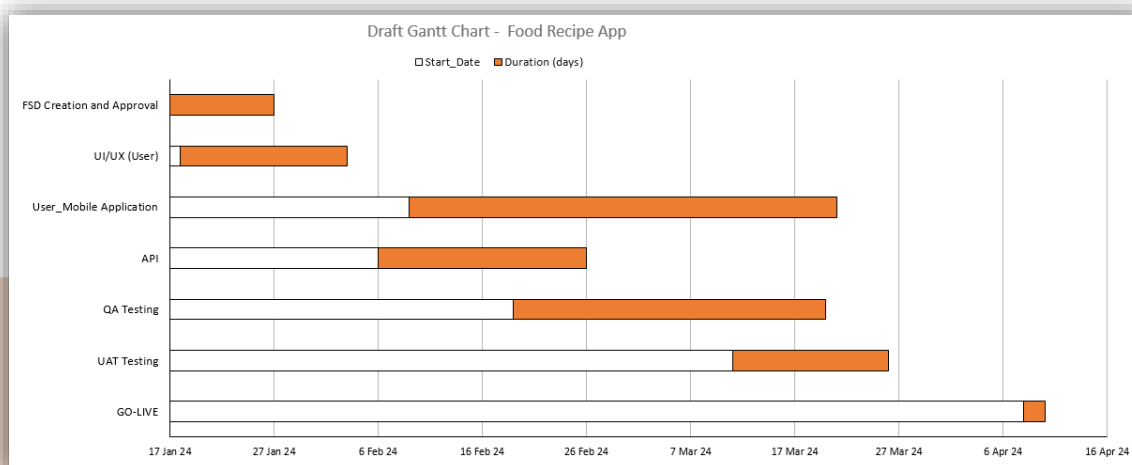
➤ **Contenu statique**

- Qui sommes-nous
- Version de l'application

Remarque : Toutes les API tierces requises dans le développement sont fournies par le client.

5. Ébauche du calendrier de livraison et du diagramme de Gantt

Technologie Backend - Node.js / PHP (Laravel)	
Date de début du développement	DéveloppementDate de fin
17-janv-24	07-avr-24
Effort total du projet (en jours-personne)	77



*La durée du projet serait respectée à la condition que les réponses du client soient reçues à temps.

*Nous envisageons 20 jours de plus pour récupérer les API sur le site Web de WordPress.

6. Gestion de projet

Avant l'attribution du projet			
Analyse d'affaires	Gestion de projet / Développement de logiciels	Développement des affaires / Ventes	Comptabilité
1. Identification / Analyse du projet 2. Élaborer une vue d'ensemble de la proposition d'une page 3. Créer une vue d'ensemble de la gestion de projet 4. STEPHANE affecté au chargé d'affaires GBM <i>GBM : Global Business Manager (Gestionnaire d'affaires mondiale)</i>	5. Évaluation du projet par les équipes techniques 6. Appel d'introduction 1 à 1 interaction avec STEPHANE 7. Détermination des services appropriés au système 8. Exigences / Architecture d'applications système 9. Analyse des besoins du projet 10. Élaboration d'une proposition détaillée 11. Estimation du coût et du temps d'effort	12. Appel d'introduction 13. Livrables discutés avec STEPHANE 14. Jalons discutés 15. Discussion sur la réussite du projet 16. Alignement de la croissance future 17. Proposition détaillée fournie 18. Instructions de paiement	19. Facture soumise à STEPHANE 20. Paiement reçu 21. Confirmation de paiement envoyée à STEPHANE 22. Compte transféré au gestionnaire de projet

Après l'attribution du projet			
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
1. Chef de projet assigné 2. Appel à lancement / introduction de projet 3. Création d'un profil de projet en ligne	6. Equipes de conception, de développement / techniques affectées 7. Début du projet 8. Retour d'expérience de STEPHANE sur la semaine	12. Tests / Assurance qualité 13. Tests de serveurs en direct 14. Problèmes de bogues	16. Maintenance périodique du projet 17. Sauvegardes de données 18. Site Web – Mises à niveau des

4. Réunions de projet hebdomadaires programmées	9. Séance hebdomadaire de rétroaction sur le projet - 30 min	finaux corrigés	applications système
5. Les formats de reporting expliqués à STEPHANE	10. Rapports disponibles en ligne	15. Campagne terminée	19. Marketing en ligne ** Facultatif
	11. Accès en ligne à l'application du système PM pour la restauration Rebel		



7. Équipe de projet proposée

L'équipe proposée pour réaliser les livrables dans un délai de 15 semaines ouvrables comprenant 40 heures par semaine est la suivante

Désignation	Disponibilité
Chef de projet	Temps partiel
Expert de projet	Temps partiel
Designers	Temps plein
Développeurs	Temps plein
Analyste Qualité	Temps plein

EN FOI DE QUOI, les deux parties doivent s'entendre sur la portée définitive de ce projet à la date prévue.

Pour : STEPHANE TAUR

Signature:

Pour: WebMobril Inc.

Signature:
