

Rapport Projet Partie 2
Internet Food Database
Groupe AG

Bahja Ali 000534976
Dujardin William 000591754
Malouch Nikita 000545795
Layachi Nassime 000520576

22 mai 2024

Contents

1	Introduction au projet	2
2	Diagramme	3
2.1	Contraintes	4
3	Explication de nos choix	4
4	Traduction vers le relationnel	5
4.1	Modèle	5
4.2	Contraintes	5



1 Introduction au projet

En tant que groupe, nous avons été mandatés en tant qu'experts en bases de données pour concevoir une application de notation en ligne dédiée aux fast-foods pour le compte d'une grande entreprise. Les directives fournies sont les suivantes :

- Création de profils pour les clients : Chaque client fournira des informations telles que son nom, prénom, adresse complète (rue, numéro, ville, code postal, pays - France Métropolitaine et Belgique). Chaque client aura un identifiant unique pour éviter toute confusion.
- Inscription des restaurateurs : Les restaurateurs fourniront les mêmes informations que les clients, mais seront également associés à un restaurant. Chaque restaurant aura une adresse, un type de cuisine, un menu, une fourchette de prix (bas, moyen, élevé) et une note attribuée par les clients (de 0 à 5 étoiles) basée sur les avis. Les heures d'ouverture et la disponibilité de la livraison seront également indiquées.
- Composition du menu : Chaque restaurant proposera un menu composé de plats, chaque plat ayant un nom, un prix et une liste d'allergènes potentiels.
- Notation des restaurants : Les clients pourront laisser des avis sur les restaurants, comprenant une date, un commentaire, une note sur cinq et une recommandation ("recommandé", "déconseillé" ou "à éviter d'urgence"). Si le client a visité physiquement le restaurant, il notera également l'accueil et le service. En cas de livraison, la qualité de celle-ci sera évaluée.
- Détails des expériences clients : Les clients devront fournir des détails précis sur leur expérience, y compris la date et l'heure approximative de leur visite, les plats commandés et le montant total payé.
- Modération des avis : Des modérateurs seront chargés de vérifier les avis des clients. Ils auront des profils similaires à ceux des clients, mais avec un identifiant spécifique à leur rôle. Les modérateurs pourront supprimer les commentaires offensants ou trompeurs. Toute suppression sera documentée avec une explication du modérateur.

2 Diagramme

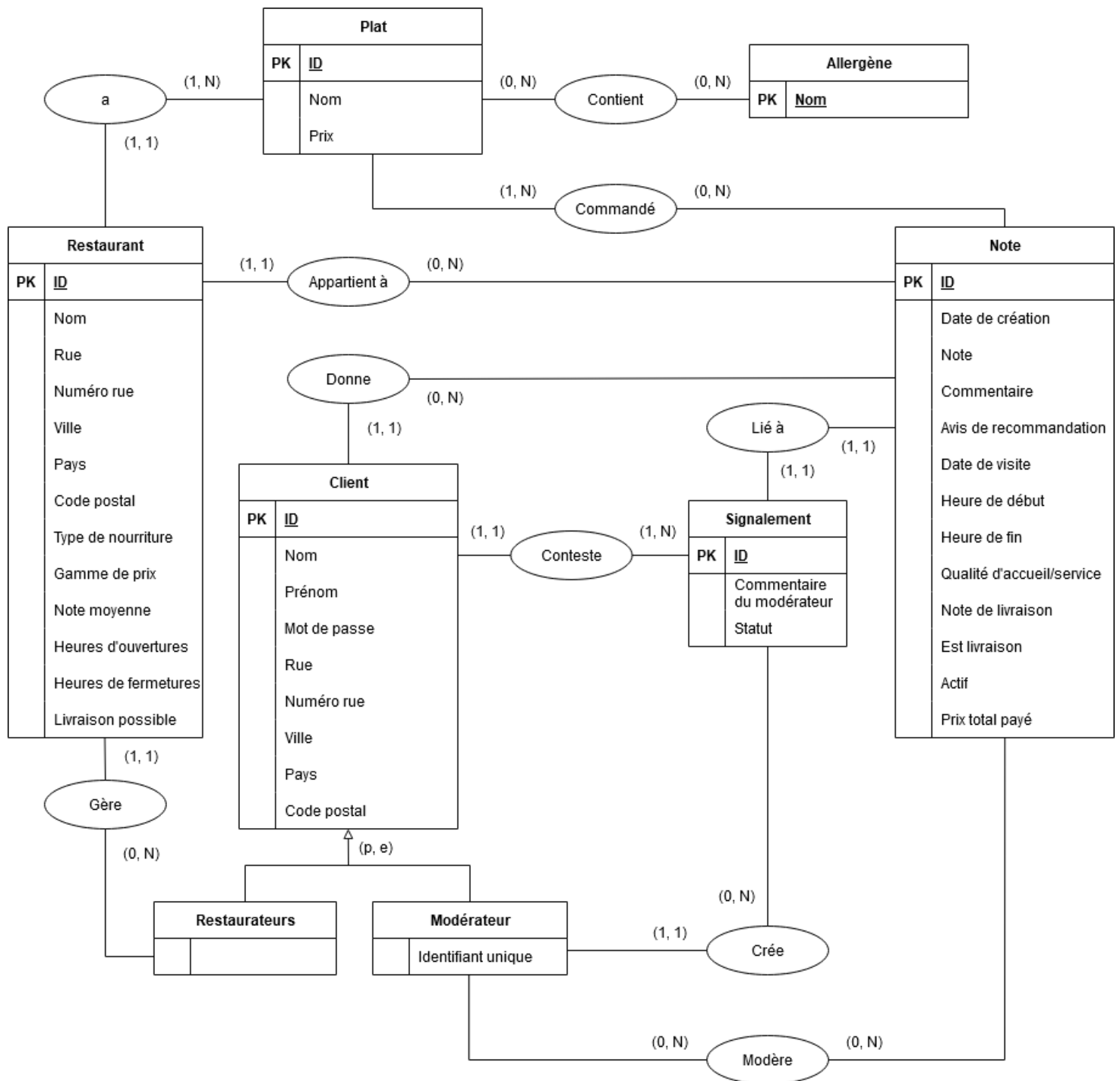


Figure 1: Diagramme entité-association

2.1 Contraintes

- La gamme de prix doit être soit *prix bas*, soit *prix haut*, soit *prix moyen*.
- La note moyenne du restaurant est définie entre 0 et 5.
- Les notes sont définies entre 0 et 5.
- La note "Qualité de l'accueil" est mise si "Est livraison" est faux.
- Le statut d'un signalement est soit *actif*, soit *contesté*, soit *fermé*
- Les avis de recommandation doivent être soit *recommandé*, soit *déconseillé*, soit *à éviter d'urgence*
- Les clients doivent être en **France Métropolitaine** ou en **Belgique**
- Les restaurants doivent être également en **France Métropolitaine** ou en **Belgique**

3 Explication de nos choix

Nous avons pris plusieurs décisions importantes lors de la conception de notre système. Voici la justification de ces choix :

1. **Relation client-restaurateur-moderateur** : Tous les utilisateurs de l'application sont des clients, mais certains (les restaurateurs et modérateurs) ont un accès/une association à certaines fonctionnalités exclusives. Le modérateur peut signaler des notes et le restaurateur est lié à son restaurant unique.
2. **Gestion des notes par les modérateurs** : Lorsqu'un modérateur supprime une note, le changement est reflété par la modification de l'attribut Actif associé à cette note (booléen). Parallèlement, un signalement est créé pour tracer l'action du modérateur. Ce signalement est doté d'un statut permettant d'indiquer si celui-ci est actuellement actif, désactivé, ou faisant l'objet d'une contestation, offrant ainsi un suivi complet et une possibilité de révision des décisions de modération.
3. **Identifiant unique des modérateurs** : La spécification demandait que les modérateurs disposent d'un identifiant spécifique à leur rôle. Face à l'ambiguïté de cette demande, nous avons choisi d'ajouter un identifiant unique supplémentaire pour les modérateurs. Cette approche nous donne la flexibilité de filtrer les utilisateurs en fonction de leur rôle grâce à cet identifiant distinct de celui du client.
4. **Association unique entre les plats et les restaurants** : En ce qui concerne l'entité Plat, chaque plat est associé à un seul Restaurant. Initialement, il était envisagé de permettre à un plat générique (ex : *tiramisu*) d'être partagé entre différents restaurants. Cependant, chaque restaurant peut avoir sa propre interprétation de la recette, impactant potentiellement les allergènes présents.
5. **Note de service** : Dans la table *Note* l'attribut *Note de service* correspond soit à la livraison (*le service de la livraison*) soit au service en salle.

4 Traduction vers le relationnel

4.1 Modèle

Client(ID, Nom, Prénom, Mot de passe, Rue, Numéro rue, Ville, Pays, Code postal, Identifiant unique modérateur, Rôle)

Signalement(ID, Commentaire du modérateur, Statut, NoteID, ModérateurID)

- **Signalement.ModérateurID** référence **Client.Identifiant unique modérateur**
- **Signalement.NoteID** référence **Note.ID**

Note(ID, Date de création, Note, Commentaire, Avis de recommandation, Date de visite, Heure de début, Heure de fin, Qualité d'accueil/service, Note de livraison, Est livraison, Actif, Prix total payé, ClientID, RestaurantID)

- **Note.ClientID** référence **Client.ID**
- **Note.RestaurantID** référence **Restaurant.ID**

Restaurant(ID, Nom, Rue, Numéro rue, Ville, Pays, Code postal, Type de nourriture, Gamme de prix, Note moyenne, Heures d'ouvertures, Heures de fermetures, Livraison possible, RestaurateurID)

- **Restaurant.RestaurateurID** référence **Client.ID**

Plat(ID, Nom, Prix, RestaurantID)

- **Plat.RestaurantID** référence **Restaurant.ID**

Allergène(Nom)

Note_Plat(NoteID, PlatID)

- **Note_Plat.NoteID** référence **Note.ID**
- **Note_Plat.PlatID** référence **Plat.ID**

Plat_Allergène(PlatID, Allergène)

- **Plat_Allergène.PlatID** référence **Plat.ID**
- **Plat_Allergène.Allergène** référence **Allergène.Nom**

4.2 Contraintes

- Client.Role est soit *null*, soit *restaurateur*, soit *modérateur*
- Restaurant.Gamme de prix doit être soit *prix bas*, soit *prix haut*, soit *prix moyen*.
- Restaurant.Note moyenne du restaurant est définie entre 0 et 5.
- Note.Note est défini entre 0 et 5.
- Note.Qualité de l'accueil est mise si Note.Est livraison est faux.
- Signalement.Statut est soit *actif*, soit *contesté*, soit *fermé*
- Note.Avis de recommandation est soit *recommandé*, soit *déconseillé*, soit *à éviter d'urgence*
- Client.Adresse doit être en **France Métropolitaine** ou en **Belgique**
- Restaurant.Adresse doit correspondre à une adresse en **France Métropolitaine** ou en **Belgique**