

GestionBrb

Logiciel de gestion en restauration 3-en-1

Le client (un restaurateur) souhaite un unique logiciel pour gérer son stock et faire des commandes, gérer ses tables (gérer et imprimer l'addition) et pouvoir modifier et afficher la carte. Le client voudrait remplacer toute ses cartes papier par des tablettes numériques dans un futur proche donc il aimerait pouvoir afficher un mode "carte uniquement" sur ces tablettes. Il souhaiterait que le logiciel soit simple d'utilisation, de manière à ce que un même un novice en informatique pourrait utiliser l'outil aisément. Il aimerait aussi avoir un accès simple à l'historique des modifications.

On aura donc 3 modes :

- Gestion de stock: Possibilité de ajouter des produits et de les supprimer, de commander des produits...
- Gestion des tables: Ajouter/Supprimer des tables, gérer les commandes faites par tables, pouvoir imprimer l'addition...
- Gestion de carte: Pouvoir la modifier facilement, afficher un mode "carte uniquement" pour avoir un aperçu que ce que donnera la carte pour les clients

Et 2 profils différents:

- L'administrateur : Il a le contrôle total sur l'application. Il peut modifier chacun des aspects de l'application (ajouter et supprimer des données), il est aussi le seul a pouvoir faire des commandes auprès des fournisseurs. A accès aux logs.
- Le serveur: Il peut gérer les tables, ajouter/supprimer des commandes, voir l'état du stock, imprimer l'addition etc..