Eudoxie Bulangalire Balole

[Draw your reader in with an engaging abstract. It is typically a short summary of the document. When you’re ready to add your content, just click here and start typing.]

[Document title]

[Document subtitle]

Table des Matières

[1 INTRODUCTION 4](#_Toc55343997)

[1.1 Portée du produit 4](#_Toc55343998)

[2 PRESENTATION DU RESTAURANT 4](#_Toc55343999)

[2.1 Aperçu 4](#_Toc55344000)

[2.2 Fiche de poste du personnel 4](#_Toc55344001)

[2.2.1 Fiche de poste du Manager 4](#_Toc55344002)

[2.2.2 Fiche de poste du cuisinier/cuisinière 5](#_Toc55344003)

[2.2.3 Fiche poste Commis de cuisine/commise de cuisine 6](#_Toc55344004)

[2.2.4 Fiche poste du serveur/serveuse 7](#_Toc55344005)

[2.2.5 Fiche poste du plongeur/plongeuse 8](#_Toc55344006)

[2.2.6 Fiche poste du caissier / caissière 9](#_Toc55344007)

[3 EXIGENCES 9](#_Toc55344008)

[3.1 Les exigences fonctionnelles 9](#_Toc55344009)

[3.1.1 General 9](#_Toc55344010)

[3.1.2 Client 10](#_Toc55344011)

[3.1.3 Serveur 11](#_Toc55344012)

[3.1.4 Chef cuisinier 12](#_Toc55344013)

[4 ETUDE CONCEPTUELLE 12](#_Toc55344014)

[4.1 Exigences du système 12](#_Toc55344015)

[4.1.1 Exigences fonctionnelles 12](#_Toc55344016)

[5 Bibliography 13](#_Toc55344017)

Liste des figures

Liste des tableaux

[Tableau 1 : Fiche de poste du directeur 6](#_Toc55432866)

[Tableau 2 : Fiche de poste du cuisinier 6](#_Toc55432867)

[Tableau 3 : Fiche de poste du commis cuisine 7](#_Toc55432868)

[Tableau 4 : Fiche de poste du serveur 8](#_Toc55432869)

[Tableau 5 : Fiche de poste du plongeur 9](#_Toc55432870)

[Tableau 6 : Fiche de poste du caissier 10](#_Toc55432871)

[Tableau 7 : Les exigences fonctionnelles générales 10](#_Toc55432872)

[Tableau 8 : Exigences fonctionnelles du client 11](#_Toc55432873)

[Tableau 9 : Exigences fonctionnelles du serveur 12](#_Toc55432874)

[Tableau 10 : Exigences fonctionnelles du chef cuisinier 12](#_Toc55432875)

[Tableau 11 : Exigences non fonctionnelles de sécurité 13](#_Toc55432876)

[Tableau 12 : Exigences non fonctionnelles de performance 14](#_Toc55432877)

[Tableau 13 : Cas d'utilisation - Accepter/ rejeter une commande 15](#_Toc55432878)

[Tableau 14 : as d'utilisation - Indiquer la commande est prête 15](#_Toc55432879)

[Tableau 15 : Cas d'utilisation - Activer la table 16](#_Toc55432880)

[Tableau 16 : Cas d'utilisation - Désactiver la table 17](#_Toc55432881)

[Tableau 17 : Cas d'utilisation - Accepter la commande 18](#_Toc55432882)

[Tableau 18 : Cas d'utilisation – Servir 18](#_Toc55432883)

[Tableau 19 : Cas d'utilisation - Traiter le paiement par carte bancaire 19](#_Toc55432884)

[Tableau 20 : Cas d'utilisation - Stocks 20](#_Toc55432885)

[Tableau 21 : Cas d'utilisation - Articles Manquants 20](#_Toc55432886)

[Tableau 22 : Cas d’utilisation - Commandes 20](#_Toc55432887)

[Tableau 23 : Cas d'utilisation - Créer un compte 21](#_Toc55432888)

[Tableau 24 : Cas d'utilisation - Supprimer le compte 21](#_Toc55432889)

[Tableau 25 : Cas d'utilisation - Editer le compte 22](#_Toc55432890)

[Tableau 26 : Cas d'utilisation - Ajouter un article sur le menu 22](#_Toc55432891)

[Tableau 27 : Cas d'utilisation - Supprimer un article sur le menu 23](#_Toc55432892)

[Tableau 28 : Cas d'utilisation - Modifier un article sur le menu 23](#_Toc55432893)

[Tableau 29 : Cas d'utilisation - Payer la note 24](#_Toc55432894)

# INTRODUCTION

## Portée du produit

Ce système aidera à gérer et à diriger le restaurant Dixie’s Snack de manière systématique. Dans ce même système, nous fournirons une application mobile qui permettra aux clients de passer directement commande à partir de leur téléphone et leur permettront aussi d’y donner leurs feedbacks. Ces derniers permettront aux propriétaires du restaurant d’évaluer tout le système. Les clients peuvent également effectuer des paiements via des cartes de débit ou de crédit en utilisant le PDV (Point de Vente) qui sera intégrée au logiciel de gestion. Toutes les informations à propos des dépenses et des profits seront enregistrées dans le système. Les informations requises sur les employés seront également enregistrées dans le système et ne seront accessibles que par l’administrateur du système.

# PRESENTATION DU RESTAURANT

## Aperçu

Dixie’s Snack est un petit restaurant de 20 places dont 4 tables de 4 chaises chacune et 2 tables de 2 chaises chacune. Il engage 7 personnels dont :

* 1 manager
* 1 chef cuisinier
* 1 commis de cuisine
* 2 serveurs
* 1 caissier
* 1 plongeur

## Fiche de poste du personnel

### Fiche de poste du Manager

|  |  |
| --- | --- |
| Le directeur de restaurant supervise toutes les activités du restaurant. Il gère les finances, est chargé du recrutement et de l’organisation du personnel. | |
| **Activités principales** | * Contrôle de l’application des règles d’hygiène et de sécurité * Gestion commerciale et financière * Contrôle de la production culinaire et de la distribution * Evaluation des besoins en formation. |
| **Compétences Principales** | * Assurer le développement de l’établissement * Organiser son travail en fonction des spécificités de l’activité de restauration * S’appuyer sur les compétences internes tout en les dirigeant et en assurant la responsabilité finale * S’entourer d’expertises complémentaire |
| **Rémunération** | Fourchette de salaire : - |
| **Certifications principales** | * Licence Management et Hôtellerie |

Tableau 1 : Fiche de poste du directeur

### Fiche de poste du cuisinier/cuisinière

|  |  |
| --- | --- |
| Le cuisinier assure la préparation des repas pour la clientèle du restaurant. | |
| **Activités principales** | * Approvisionnement/stockage (réception et vérification des livraisons, réalisation d’inventaires…) * Production culinaire * Dressage et envoi des préparations * Application et contrôle des normes d’hygiène et de sécurité |
| **Compétences Principales** | * S’adapter aux rythmes différents des services * Organiser son travail en fonction du personnel présent * Utiliser ses savoir-faire en fonction des commandes * Appliquer et faire appliquer les règles d’hygiène et de sécurité * Elaborer des fiches techniques nouvelles |
| **Rémunération** | Fourchette de salaire : - |
| **Certifications principales** | * Titre professionnel du Ministère du Travail : « Cuisine » |

Tableau 2 : Fiche de poste du cuisinier

### Fiche poste Commis de cuisine/commise de cuisine

|  |  |
| --- | --- |
| Le commis de cuisine rassemble tous les ingrédients nécessaires à la préparation des plats. Il prépare à l’avance tout ce qui peut l’être. | |
| **Activités principales** | * Réalisation des préparations préliminaires (épluchage des légumes, fonds, courts bouillons…) * Organisation du poste de travail * Dressage, distribution * Entretien de la cuisine et des locaux annexes |
| **Compétences Principales** | * Faire preuve de curiosité par rapport à l’ensemble de l’activité en cuisine, avoir le sens de l’observation * Prendre en compte l’enchaînement logique des tâches * Réaliser des activités dans les temps impartis et aux moments opportuns * S’adapter à la variété des tâches et des rythmes de travail * S’intégrer dans une équipe hiérarchisée |
| **Rémunération** | Fourchette de salaire : - |
| **Certifications principales** | Aucune |

Tableau 3 : Fiche de poste du commis cuisine

### Fiche poste du serveur/serveuse

|  |  |
| --- | --- |
| Le serveur a pour fonction d’accueil les clients. De les placer à leurs tables, de prendre les commandes, de les servir et après de débarrasser la table. | |
| **Activités principales** | * Mise en place de la salle * Accueil, conseil et service du client |
| **Compétences Principales** | * Adopter une attitude accueillante avec la clientèle * Développer une bonne mémoire visuelle et auditive * Faire preuve d’adresse physique et de prudence lors du service * Savoir travailler en équipe avec le personnel de la cuisine pour la fluidité du service |
| **Rémunération** | Fourchette de salaire : - |
| **Certifications principales** | Aucune |

Tableau 4 : Fiche de poste du serveur

### Fiche poste du plongeur/plongeuse

|  |  |
| --- | --- |
| Le plongeur assure le nettoyage de vaisselle, le nettoyage des ustensiles de cuisine, la propreté de la cuisine. | |
| **Activités principales** | * Lavage à la main, utilisation du lave-vaisselle * Tri de la vaisselle avant et après lavage, utilisation de la sécheuse * Application stricte des normes d’hygiène et de sécurité * Vérification de la propreté et tri en sortie |
| **Compétences Principales** | * Adapter son rythme de travail aux exigences du service * Appliquer des modes opératoires prescrits * Entretenir des relations efficaces avec l’ensemble du personnel * Détecter et signaler tout dysfonctionnement |
| **Rémunération** | Fourchette de salaire : - |
| **Certifications principales** | Aucune |

Tableau 5 : Fiche de poste du plongeur

### Fiche poste du caissier / caissière

|  |  |
| --- | --- |
| Le plongeur assure le nettoyage de vaisselle, le nettoyage des ustensiles de cuisine, la propreté de la cuisine. | |
| **Activités principales** | * Lavage à la main, utilisation du lave-vaisselle * Tri de la vaisselle avant et après lavage, utilisation de la sécheuse * Application stricte des normes d’hygiène et de sécurité * Vérification de la propreté et tri en sortie |
| **Compétences Principales** | * Adapter son rythme de travail aux exigences du service * Appliquer des modes opératoires prescrits * Entretenir des relations efficaces avec l’ensemble du personnel * Détecter et signaler tout dysfonctionnement |
| **Rémunération** | Fourchette de salaire : - |
| **Certifications principales** | Aucune |

Tableau 6 : Fiche de poste du caissier

# EXIGENCES

## Les exigences fonctionnelles

### General

|  |  |
| --- | --- |
| Exigences | Description |
| G1 | Toutes les fonctionnalités du système doivent être accessibles via des tablettes et des écrans tactiles |
| G2 | Un présentoir doit fournir au chef cuisinier toutes les fonctionnalités du système de chef |
| G3 | Le client doit être capable de voir toutes les fonctionnalités du système client |
| G4 | Une tablette doit fournir au serveur toutes les fonctionnalités du système serveur |
| G5 | Un ordinateur doit fournir au manager toutes les fonctionnalités du système manager |
| G6 | Un ordinateur doit fournir au caissier toutes les fonctionnalités du système caissier |

Tableau 7 : Les exigences fonctionnelles générales

### Client

|  |  |
| --- | --- |
| Exigences | Description |
| C1 | Le client devrait être capable d’annuler la commande n appuyant sur e bouton annuler |
| C2 | Un client doit pouvoir naviguer parmi les éléments disponibles dans son menu engagé |
| C3 | Un client pourra retirer un article d'une commande en attente en faisant glisser l'article hors de la commande. |
| C4 | Un client doit pouvoir ajouter une exigence diététique spéciale à une commande en faisant glisser l'exigence du menu engagé sur la commande. |
| C5 | Un client pourra annuler une commande via son menu engagé si elle est en attente et pas encore passée |
| G6 | Un client doit pouvoir appeler pour l'assistance d'un serveur via son menu engagé. |
| C7 | Un client doit être en mesure d'activer le mode de facturation pour finaliser le paiement via son menu activé. |
| C8 | Un client doit être en mesure de désactiver le mode de facturation pour annuler le processus de facturation via son menu engagé. |
| C9 | En mode de facturation, un ordinateur de surface doit afficher une représentation de la trésorerie paiement pour toute la table. |
| C10 | Un client doit être en mesure de faire glisser une dénomination de pourboire dans un paiement par carte bancaire ou un paiement en espèces. |
| C11 | Un client doit pouvoir retirer un repas d'un paiement par carte bancaire ou d'un paiement en espèces |
| C12 | Pour une commande les clients doivent pouvoir payer chacun sa part par carte bancaire sans problème |

Tableau 8 : Exigences fonctionnelles du client

### Serveur

|  |  |
| --- | --- |
| Exigences | Description |
| S1 | Un serveur doit pouvoir se connecter à une tablette en utilisant son nom d'utilisateur et son mot de passe attribués |
| S2 | Un serveur doit pouvoir se déconnecter d'une tablette |
| S3 | Un serveur doit pouvoir activer un ordinateur de surface et par conséquent ouvrir son compte associé via une tablette |
| S4 | Un serveur doit pouvoir désactiver un ordinateur de surface et par conséquent fermer son compte associé via une tablette |
| S5 | Un serveur doit pouvoir désactiver un ordinateur de surface et par conséquent fermer son compte associé via une tablette |
| S6 | Un serveur affecté à une table doit être alerté via sa tablette sans fil lorsque :   * Une commande est passée à partir de cette table. * Un article commandé par cette table est rejeté par la cuisine. * Un article commandé par cette table est prêt à être servi. * La table a demandé l'assistance du serveur. |
| S7 | Une tablette doit permettre à un serveur d'accepter une commande passée par un client via un ordinateur de surface |
| S8 | Une tablette doit permettre à un serveur de refuser une commande passée par un client via un ordinateur de surface |
| S9 | Une tablette doit permettre à un serveur d'indiquer la livraison d'un article à son client |
| S10 | Une tablette doit permettre à un serveur de traiter un paiement en espèces |
| S11 | Une tablette doit permettre à un serveur de traiter un paiement par carte bancaire |

Tableau 9 : Exigences fonctionnelles du serveur

### Chef cuisinier

|  |  |
| --- | --- |
| Exigences | Description |
| Cc1 | Un chef doit pouvoir accepter l'article commandé par un client via le présentoir |
| Cc2 | Un chef doit être en mesure de rejeter l’article de commande d’un client via le présentoir. |
| Cc3 | Un chef doit pouvoir indiquer que l'article de commande d'un client est prêt à être servi à travers le présentoir |

Tableau 10 : Exigences fonctionnelles du chef cuisinier

## Exigences non fonctionnelles

### Sécurité

|  |  |
| --- | --- |
| Exigences | Description |
| Se1 | Le système doit enregistrer chaque état et changement d'état de chaque ordinateur de surface, tablette et écran pour permettre la récupération après une défaillance du système. |
| Se2 | Le système doit être capable de se restaurer à son état antérieur en cas de panne (par exemple, une panne du système ou une coupure de courant) |
| Se3 | Le système doit pouvoir afficher un menu à tout moment pour faciliter la prise de commande manuelle en cas de besoin |
| Se4 | Un mot de passe de serveur utilisé pour la connexion à la tablette doit avoir une force en bits d'au moins 64 bits |
| Se5 | Un mot de passe serveur utilisé pour la connexion à la tablette doit être changé tous les trois mois |
| Se6 | Un serveur ne doit pouvoir se connecter qu'à une seule tablette à un moment donné. |
| Se7 | Un serveur qui tente de se connecter à une deuxième tablette alors qu'il est déjà connecté à une autre tablette sera rejeté et notifié via les deux tablettes |
| Se8 | Un ordinateur de surface ne doit pas obliger un utilisateur à se connecter |
| Se9 | Une tablette doit obliger un utilisateur à se connecter à l'aide d'un nom d'utilisateur et d'un mot de passe. |

Tableau 11 : Exigences non fonctionnelles de sécurité

### Exigences de performance

|  |  |
| --- | --- |
| Exigences | Description |
| P1 | Tout élément du système ne prendra pas plus de 10 secondes pour redémarrer. |
| P2 | L'ordinateur de surface ne doit pas fermer un menu activé à moins que le client ne le demande. |
| P3 | Le server doit être capable de prendre en charge pas moins de 100 connexions simultanées à partir de toute combinaison d'ordinateurs de surface, de tablettes et d’écrans. |
| P4 | Le server doit être capable de prendre en charge un nombre arbitraire de commandes actives, c'est-à-dire qu'aucune commande ne doit être perdu en aucune circonstance. |
| P5 | Le server doit être capable de prendre en charge un nombre arbitraire de paiements clients actifs, qui est, aucun paiement ne sera perdu dans aucune circonstance |

Tableau 12 : Exigences non fonctionnelles de performance

# ETUDE CONCEPTUELLE

## Diagramme des cas d’utilisations

## Descriptions détaillées des cas d’utilisations

### Chef cuisinier

|  |  |
| --- | --- |
| **Cas 1 : Accepter/ rejeter une commande** | |
| **Auteur :** Eudoxie Bulangalire Balole  **Date :** 16.10.2020 | |
| **Acteurs :** Chef cuisinier | |
| **Résumé** | Avertir les serveurs si un article ne peut pas être préparé |
| **Descriptions des scenarios** | **Précondition** : L'article n’est pas encore accepté ou rejeté. |
| **Scenario nominal** | 1. Le chef vérifie si l'article en attente peut être exécuté et le rejette ou l'accepte 2. Un élément en attente accepté est ajouté à une liste d'éléments à préparer 3. Un élément en attente rejeté est supprimé de l'affichage de la cuisine et une alerte est envoyée au serveur affecté à l'élément en attente compte de l'article |
| **Exception** |  |

Tableau 13 : Cas d'utilisation - Accepter/ rejeter une commande

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cas 2 : Indiquer la commande est prête** | |  |
| **Auteur :** Eudoxie Bulangalire Balole  **Date :** 16.10.2020 | |  |
| **Acteurs :** Chef cuisinier | |  |
| **Résumé** | Alertez le serveur approprié qu'un article est prêt à être livré |  |
| **Descriptions des scenarios** | **Précondition** : La commande a été acceptée par le chef |  |
| **Scenario nominal** | 1. Le chef sélectionne l'article dans la liste des articles à préparer 2. Le chef sélectionne `` Prêt '' dans le menu d'affichage 3. Une alerte est envoyée au serveur affecté au compte de l'article préparé |  |
| **Exceptions** |  |  |

Tableau 14 : Cas d'utilisation - Indiquer la commande est prête

### Serveur

|  |  |
| --- | --- |
| **Cas 3 : Activer la table** | |
| **Auteur :** Eudoxie Bulangalire Balole  **Date :** 16.10.2020 | |
| **Acteurs :** Serveur | |
| **Résumé** | Activer l'ordinateur de surface dans une table pour activer la fonctionnalité client |
| **Descriptions des scenarios** | **Précondition** : Le serveur est déjà connecté |
| **Scenario nominal** | 1. Le serveur sélectionne « Activer la table » depuis le menu de la tablette 2. Le serveur sélectionne une table désactivée gratuite parmi celles disponibles 3. Le serveur sélectionne les places à occuper par les clients 4. L'ordinateur de surface dans le tableau est activé et un compte est créé 5. Une commande vide est automatiquement créée pour chaque client à la table |
| **Exception** | Il n'y a pas de tables désactivées gratuites disponibles |

Tableau 15 : Cas d'utilisation - Activer la table

|  |  |
| --- | --- |
| **Cas 4 : Désactiver la table** | |
| **Auteur :** Eudoxie Bulangalire Balole  **Date :** 16.10.2020 | |
| **Acteurs :** Serveur | |
| **Résumé** | Désactiver l'ordinateur de surface dans une table une fois que ses clients sont partis. |
| **Descriptions des scenarios** | **Précondition** : La commande a été acceptée par le chef |
| **Scenario nominal** | 1. Le serveur sélectionne 'Désactiver la table' dans le menu de la tablette 2. Le serveur sélectionne la table à désactiver 3. La table est désactivée et les détails de son compte sont archivés 4. Le compte est supprimé du système actif |
| **Exceptions** |  |

Tableau 16 : Cas d'utilisation - Désactiver la table

|  |  |
| --- | --- |
| **Cas 5 : Accepter la commande** | |
| **Auteur :** Eudoxie Bulangalire Balole  **Date :** 16.10.2020 | |
| **Acteurs :** Serveur | |
| **Résumé** | Accepter une commande passée par un client |
| **Descriptions des scenarios** | **Précondition** : Un client a passé une commande |
| **Scenario nominal** | 1. Le serveur sélectionne `` Prendre la commande '' dans le menu de la tablette 2. Le serveur sélectionne une table avec des commandes en attente parmi celles qui leur sont attribuées 3. Le serveur sélectionne une commande en attente dans la table sélectionnée 4. Le serveur confirme la commande et sélectionne "Accepter" dans le menu de la tablette 5. Les articles de la commande sont envoyés en cuisine pour préparation 6. La commande est ajoutée au repas du client (et au compte de la table) |
| **Exception** | Le serveur rejette la commande en sélectionnant 'Rejeter' dans le menu de la tablette |

Tableau 17 : Cas d'utilisation - Accepter la commande

|  |  |
| --- | --- |
| **Cas 6 : Servir** | |
| **Auteur :** Eudoxie Bulangalire Balole  **Date :** 16.10.2020 | |
| **Acteurs :** Chef cuisinier | |
| **Résumé** | Servir un article prêt à son client |
| **Descriptions des scenarios** | **Précondition** : Une commande pour une table assigné au serveur est préparée et prête |
| **Scenario nominal** | 1. Le serveur lit l'alerte en notant l'article et son numéro de table / siège 2. Le serveur livre l'article au client qui l'a commandé 3. Le serveur marque l'article comme livré via la tablette |
| **Exceptions** |  |

Tableau 18 : Cas d'utilisation – Servir

|  |  |
| --- | --- |
| **Cas 7 : Traiter le paiement par carte bancaire** | |
| **Auteur :** Eudoxie Bulangalire Balole  **Date :** 16.10.2020 | |
| **Acteurs :** Chef cuisinier | |
| **Résumé** | Facturer un client pour ses repas en effectuant un paiement par carte bancaire |
| **Descriptions des scenarios** | **Précondition** : Les repas ont été affectés à la facture de paiement par carte bancaire du client |
| **Scenario nominal** | 1. Le serveur sélectionne «Bill Table» dans le menu de la tablette 2. Le serveur sélectionne une table avec des factures impayées à partir de laquelle le client a demandé à finaliser son compte 3. Le serveur sélectionne un client pour lequel traiter le paiement, dans une liste de clients dont les repas sont affectés à leur facture de paiement par carte bancaire 4. Le serveur passe la carte bancaire du client dans la tablette 5. Le système s'interface avec le système de registre pour traiter le paiement 6. Les repas sont marqués comme payés et disparaissent de l'ordinateur de surface |
| **Exception** | La transaction est rejetée par le système de registre |

Tableau 19 : Cas d'utilisation - Traiter le paiement par carte bancaire

### Manager

|  |  |
| --- | --- |
| **Cas 8 : Stocks** | |
| **Auteur :** Eudoxie Bulangalire Balole  **Date :** 16.10.2020 | |
| **Acteurs :** Manager | |
| **Résumé** | Le manager du restaurant veut savoir quels articles il y’a encore en stocks et lesquels doivent être commandés. |
| **Descriptions des scenarios** | **Précondition :** L’utilisateur doit être authentifié en tant que manager (cas d’utilisation « S’authentifier » - package « Authentification ») |
| **Scenario nominal** | 1. L’acteur se connecte au système. 2. L’acteur va dans Stocks |

Tableau 20 : Cas d'utilisation - Stocks

|  |  |
| --- | --- |
| **Cas 9 : Articles Manquants** | |
| **Auteur :** Eudoxie Bulangalire Balole  **Date :** 16.10.2020 | |
| **Acteurs :** Manager | |
| **Résumé** | L’utilisateur veut savoir les articles qui manquent et qui doivent être commandés. |
| **Descriptions des scenarios** | **Précondition :** L’acteur clique sur missing items. |
| **Scenario nominal** | 1. Le système affiche la liste des articles déjà finies. 2. L’acteur décide de sortir. |

Tableau 21 : Cas d'utilisation - Articles Manquants

|  |  |
| --- | --- |
| **Cas 10 : Commandes** | |
| **Auteur :** Eudoxie Bulangalire Balole  **Date :** 16.10.2020 | |
| **Acteurs :** Manager | |
| **Résumé** | L’utilisateur veut commander les articles manquants. |
| **Descriptions des scenarios** | **Précondition** : L’acteur clique sur command. |
| **Scenario nominal** | 1. La page command s’ouvre. 2. L’acteur entre les informations sur l’article (quantité, nom, …). 3. L’acteur décide de sortir. |

Tableau 22 : Cas d’utilisation - Commandes

|  |  |
| --- | --- |
| **Cas 11 : Créer un compte** | |
| **Auteur :** Eudoxie Bulangalire Balole  **Date :** 16.10.2020 | |
| **Acteurs :** Manager | |
| **Résumé** | Un individu Navigant sur le net cherche le site Misa, le visualise et le visite. |
| **Descriptions des scenarios** | Précondition : L’acteur cherche le site misa.ptut2.com et le trouve.  Postcondition : le site a été visite à part l’acteur. |
| **Scenario nominal** | 1. L’acteur demande le site. 2. Le site est visualisé. 3. L’acteur décide de sortir. |

Tableau 23 : Cas d'utilisation - Créer un compte

|  |  |
| --- | --- |
| **Cas 12 : Supprimer le compte** | |
| **Auteur :** Eudoxie Bulangalire Balole  **Date :** 16.10.2020 | |
| **Acteurs :** Manager | |
| **Résumé** | Un individu Navigant sur le net cherche le site Misa, le visualise et le visite. |
| **Descriptions des scenarios** | Précondition : L’acteur cherche le site misa.ptut2.com et le trouve.  Postcondition : le site a été visite à part l’acteur. |
| **Scenario nominal** | 1. L’acteur demande le site. 2. Le site est visualisé. 3. L’acteur décide de sortir. |

Tableau 24 : Cas d'utilisation - Supprimer le compte

|  |  |
| --- | --- |
| **Cas 13 : Editer le compte** | |
| **Auteur :** Eudoxie Bulangalire Balole  **Date :** 16.10.2020 | |
| **Acteurs :** Manager | |
| **Résumé** | Un individu Navigant sur le net cherche le site Misa, le visualise et le visite. |
| **Descriptions des scenarios** | Précondition : L’acteur cherche le site misa.ptut2.com et le trouve.  Postcondition : le site a été visite à part l’acteur. |
| **Scenario nominal** | 1. L’acteur demande le site. 2. Le site est visualisé. 3. L’acteur décide de sortir. |

Tableau 25 : Cas d'utilisation - Editer le compte

|  |  |
| --- | --- |
| **Cas 14 : Ajouter un article sur le menu** | |
| **Auteur :** Eudoxie Bulangalire Balole  **Date :** 16.10.2020 | |
| **Acteurs :** Manager | |
| **Résumé** | Un individu Navigant sur le net cherche le site Misa, le visualise et le visite. |
| **Descriptions des scenarios** | Précondition : L’acteur cherche le site misa.ptut2.com et le trouve.  Postcondition : le site a été visite à part l’acteur. |
| **Scenario nominal** | 1. L’acteur demande le site. 2. Le site est visualisé. 3. L’acteur décide de sortir. |

Tableau 26 : Cas d'utilisation - Ajouter un article sur le menu

|  |  |
| --- | --- |
| **Cas 15 : Supprimer un article sur le menu** | |
| **Auteur :** Eudoxie Bulangalire Balole  **Date :** 16.10.2020 | |
| **Acteurs :** Manager | |
| **Résumé** | Un individu Navigant sur le net cherche le site Misa, le visualise et le visite. |
| **Descriptions des scenarios** | Précondition : L’acteur cherche le site misa.ptut2.com et le trouve.  Postcondition : le site a été visite à part l’acteur. |
| **Scenario nominal** | 1. L’acteur demande le site. 2. Le site est visualisé. 3. L’acteur décide de sortir. |

Tableau 27 : Cas d'utilisation - Supprimer un article sur le menu

|  |  |
| --- | --- |
| **Cas 16 : Editer un article sur le menu** | |
| **Auteur :** Eudoxie Bulangalire Balole  **Date :** 16.10.2020 | |
| **Acteurs :** Manager | |
| **Résumé** | Un individu Navigant sur le net cherche le site Misa, le visualise et le visite. |
| **Descriptions des scenarios** | Précondition : L’acteur cherche le site misa.ptut2.com et le trouve.  Postcondition : le site a été visite à part l’acteur. |
| **Scenario nominal** | 1. L’acteur demande le site. 2. Le site est visualisé. 3. L’acteur décide de sortir. |

Tableau 28 : Cas d'utilisation - Modifier un article sur le menu

### Client

|  |  |
| --- | --- |
| **Cas 17 : Passer une commande** | |
| **Auteur :** Eudoxie Bulangalire Balole  **Date :** 16.10.2020 | |
| **Acteurs :** Client | |
| **Résumé** | Un client veut commander à manger. |
| **Descriptions des scenarios** | **Précondition** : Le client est assis à une table activée |
| **Scenario nominal** | 1. Le client appuie deux fois sur la table pour afficher un menu 2. Le client sélectionne 'Commander' dans le menu 3. Le client navigue parmi les éléments disponibles et ajoute ceux qu'il souhaite en les faisant glisser du menu sur sa commande (les éléments de menu peuvent être supprimés en les faisant glisser hors de la commande) 4. Le client sélectionne « Passer commande » dans le menu 5. Le serveur affecté au compte de la table est informé que la commande a été passée 6. Le client appuie deux fois sur l'option de menu Ignorer sur le tableau pour fermer le menu |
| **Exception** | Le client annule la commande en sélectionnant 'Annuler' dans le menu |

Tableau 29 : Cas d'utilisation - Passer une commande

|  |  |
| --- | --- |
| **Cas 17 : Payer la note** | |
| **Auteur :** Eudoxie Bulangalire Balole  **Date :** 16.10.2020 | |
| **Acteurs :** Client | |
| **Résumé** | Un client décide de payer sa note lorsqu'il est prêt à partir |
| **Descriptions des scenarios** | **Précondition** : Chaque article commandé par le client a été livré ou annulé. |
| **Scenario nominal** | 1. Le client appuie deux fois sur la table pour afficher un menu 2. Le client sélectionne « Demander une facture» dans le menu 3. L'ordinateur de surface entre en mode de facturation et affiche une représentation du paiement par carte bancaire de chaque client, une table de paiement en espèces et le repas de chaque client 4. Le client traîne / attribue ses repas dans le paiement approprié 5. Le client fait glisser / attribue toute dénomination de pourboire dans le paiement approprié 6. Le client finalise le processus d'affectation et une alerte est envoyée au serveur affecté à la table 7. Le serveur traite le paiement 8. Le client appuie deux fois sur l'option de menu Ignorer sur la table pour fermer le menu |
| **Exception** | Le client annule le mode de facturation |

Tableau 30 : Cas d'utilisation - Payer la note

|  |  |
| --- | --- |
| **Cas 19 : Appeler le serveur** | |
| **Auteur :** Eudoxie Bulangalire Balole  **Date :** 16.10.2020 | |
| **Acteurs :** Client | |
| **Résumé** | Demander de l'aide au serveur affecté à la table du client |
| **Descriptions des scenarios** | **Précondition** : Le client est déjà assis à une table activée |
| **Scenario nominal** | 1. Le client appuie deux fois sur la table pour afficher un menu 2. Le client sélectionne 'Appeler Serveur’ dans le menu 3. Une alerte est envoyée au serveur affecté à la table |
| **Exception** |  |

Tableau 31 : Cas d'utilisation - Appeler le serveur

# Bibliography

R, K. (s.d.). *Software Requirements Specification Restaurant Menu & Ordering System*. Récupéré sur Academia: https://www.academia.edu/11259743/Software\_Requirements\_Specification\_Restaurant\_Menu\_and\_Ordering\_System