Michel de Broux	User stories	Charles Momin
Simon Lardinois	${ m LSINF} 1225$	Valentin Rombouts
Victor Lecomte	$ Groupe\ V$	Harold Somers

Les durées estimées lors du *planning poker* sont en unités relatives. Toutefois, nous estimons a priori qu'une unité devrait prendre environ une demi-heure.

#### 1 Gestion des utilisateurs

- 5 En tant que non-inscrit, je veux me créer un compte utilisateur en donnant mon login, mon adresse mail et mon mot de passe afin de rentrer dans l'application et pouvoir commander des boissons.
- En tant qu'utilisateur, je veux me connecter en rentrant mon login et mon mot de passe afin de rentrer dans l'application avec mes permissions et mes données.
- 3 En tant que manager, je veux changer le grade d'un utilisateur afin de donner les droits à un nouveau serveur ou un nouveau manager, ou diminuer les droits d'un employé qui part.
- 3 En tant qu'utilisateur, je veux changer l'adresse mail de mon compte en donnant mon mot de passe afin de lier mon compte à la bonne adresse si je change mon adresse mail.
- 5 En tant qu'utilisateur, je veux changer mon mot de passe en donnant l'ancien et le nouveau deux fois afin d'assurer la sécurité de mes comptes en ligne avec des changements fréquents.

## 2 Affichage de la carte

Notons que ces fonctionnalités sont aussi accessibles au serveur lorsqu'il passe commande pour une table.

- 5 En tant que client, je veux regarder la carte des boissons afin de choisir ce que je veux boire.
- 3 En tant que client, je veux savoir visuellement sur la carte quand une consommation est écoulée afin d'en commander une autre.
- 2 En tant que client, je veux afficher une image et la description d'une consommation afin d'obtenir plus d'informations sur le produit et m'aider dans mon choix.

# 3 Gestion du panier

Chaque utilisateur a un panier auquel il peut ajouter ou enlever des boissons. Un client peut l'ajouter à sa commande tandis qu'un serveur peut aussi choisir de l'ajouter à la commande d'une table.

- En tant que client ou serveur, je veux ajouter des consommations à mon panier afin de me souvenir de mes choix ou ceux d'une table et les confirmer plus tard.
- En tant que client ou serveur, je veux retirer des consommations de mon panier afin de corriger des erreurs de sélection ou prendre en compte des changements d'avis.

3 En tant que client ou serveur, je veux afficher mon panier afin de vérifier que tout est correct.

### 4 Passage de commande

- 3 En tant que client, je veux valider mon panier afin de passer commande auprès des serveurs et me faire livrer.
- 3 En tant que client, je veux sélectionner ma table quand j'ajoute les premières consommations à ma commande afin de recevoir les boissons au bon endroit.
- 3 En tant que serveur, je veux ajouter mon panier à la commande d'une table afin de gérer les commandes des clients qui n'ont pas l'application.
- 5 En tant que client ou serveur, je veux avoir un avertissement s'il n'y a pas assez de stock pour servir tout le panier afin de savoir quels ingrédients sont en stock trop faible et modifier les choix en conséquence.

#### 5 Gestion du service

- 5 En tant que serveur, je veux voir le nombre de détails non encore servis groupés par table afin de choisir la prochaine table que je vais servir.
- En tant que serveur, je veux voir la liste des détails non encore servis pour une table afin de savoir quels consommations je dois préparer et livrer.
- 2 En tant que serveur, je veux marquer les détails d'une table comme servis afin d'éviter qu'un autre serveur ne les voie et ne les serve une deuxième fois.

# 6 Addition et paiement

- 3 En tant que client, je veux afficher mon addition avec ses détails afin de savoir combien je dois payer.
- 5 En tant que serveur, je veux afficher la liste des totaux à payer pour les clients ou les tables afin de savoir combien ils doivent payer.
- 3 En tant que serveur, je veux afficher l'addition d'un client ou d'une table avec ses détails afin de pouvoir expliquer le prix à payer.
- En tant que serveur, je veux marquer une commande comme payée afin d'enregistrer le paiement du client et clôturer la commande.

### 7 Gestion des stocks

- 5 En tant que manager, je veux voir les stocks des ingrédients et leurs maxima, en mettant en évidence ceux qui sont en-dessous du seuil ou épuisés afin de déterminer quels ingrédients je dois racheter, et en quelles quantités.
- 3 En tant que manager, je veux modifier les stocks enregistrés afin d'actualiser les disponibilités des consommations quand je refais le plein d'un ingrédient.

3 En tant que manager, je veux modifier les seuils et les maxima des ingrédients afin d'adapter l'affichage du stock si la vitesse d'écoulement d'ingrédients ou l'espace de stockage changent.

## 8 Graphiques

La mise en place d'un système d'affichage de graphiques sera probablement un 7. Les durées indiquées ci-dessous représentent le temps nécessaire pour ajouter un graphique en plus.

- 5 En tant que manager, je veux voir un graphique de l'évolution du chiffre d'affaires afin de me rendre compte de l'évolution de la popularité du bar.
- 5 En tant que manager, je veux voir un graphique des boissons les plus consommées afin d'acheter en plus grande quantité les ingrédients qui sont consommés le plus vite.
- 5 En tant que manager, je veux voir un graphique de l'activité de mes meilleurs clients afin de les récompenser et les fidéliser.
- 5 En tant que manager, je veux voir un graphique décrivant l'efficacité de mes serveurs afin de vérifier qu'ils travaillent bien, punir les tire-au-flanc et récompenser les meilleurs.