**Programmation Objet**

**Travail 3 partie 1**

**Pondération : 4% (ESC)**

**Remise : vendredi 23 novembre avant minuit via Léa**

**Format : Image du schéma dans un document Word**

**Tel que spécifié dans le plan de cours : «  … l’évaluation synthèse de la compétence reliée au cours sera composée de la partie 1 du travail 2 (4%) ainsi que de l’examen 2 (30%). Pour les 2 évaluations en question, l’étudiant devra donc obtenir un total d’au moins 17/34. ».**

Le but de la partie 1 du travail est de mettre en pratique vos aptitudes à créer et à représenter un modèle objet en utilisant les bonnes classes, les bons attributs et les bonnes relations.

Le travail peut se faire en équipe de 2 si vous le désirez. Les noms doivent m’être communiqués aujourd’hui.

**Directives**

* Construisez le schéma de classes représentant la situation décrite.
* Indiquez les attributs de chaque classe sur le schéma mais pas les méthodes.
* Prenez soin d’utiliser les bonnes relations et d’indiquer les cardinalités s’il y a lieu.
* Je dois obligatoirement accepter votre schéma avant que vous débutiez la partie 2 du travail.

**Critères de correction**

* Choix pertinent des classes, attributs et relations entre les classes
* Respect des règles de représentation des modèles

**Description du cas à modéliser**

**->Il reste à mettre les liens et les cardinalités**

Un chef cuisinier offre des cours de cuisine. Il désire une application pour l’aider à gérer les cours qu’il offre et leurs inscriptions.

* Le chef cuisinier offre 2 types de cours. Il y a des cours techniques où certaines techniques de base sont montrées (comment préparer une sauce, la cuisson des viandes, …). Il y a aussi des cours avancés où le niveau de difficulté des recettes à réaliser est plus élevé. Ces cours nécessitent un prérequis pour pouvoir s’inscrire.
* Tous les cours sont identifiés par un code unique (ex : T01), un titre et un prix d’inscription. Pour les cours techniques, il faut aussi garder le nom de la technique enseignée ainsi qu’une petite description de celle-ci (une seule technique par cours). Pour les cours avancés, il faut garder le prérequis exigé qui est en fait un champ texte expliquant les connaissances de base nécessaires pour suivre le cours (1 seul prérequis par cours). Faudrait-il mettre une nouvelle classe prérequis ?
* Pour chaque cours il faut aussi garder certaines caractéristiques telles que la durée du cours (en minutes), le niveau de difficulté du cours et un commentaire (ex : dégustation des mets pendant le cours). Ces caractéristiques doivent être gardées dans une classe séparée et doivent être automatiquement créées lors de l’ajout du cours.
* Pendant un cours, une ou plusieurs recettes sont réalisées. Ces recettes sont identifiées par un nom, un temps de préparation (en minutes) et un temps de cuisson (en minutes). Une recette est effectuée à l’intérieur d’un seul cours.
* Une personne seule peut s’inscrire à des cours mais il peut aussi y avoir des groupes qui s’inscrivent. Chaque inscription concerne un seul cours.
* Lorsqu’une personne s’inscrit à un cours, il faut savoir ses coordonnées (nom, prénom, courriel) ainsi que la tranche d’âge à laquelle elle appartient (<30 ans, 30-49 ans et 50+ans). Cette donnée servira à produire des statistiques plus tard afin de savoir quel type de clientèle est attiré par chaque cours.
* Lorsqu’il s’agit de l’inscription d’un groupe, c’est quand même une personne qui procède à l’inscription. Il faut donc garder les coordonnées de la personne qui effectue l’inscription afin de pouvoir la contacter ainsi que le nombre de personnes composant le groupe et le nom du groupe.
* À la fin d’un cours, les gens sont invités à évaluer le cours de façon anonyme. Cette évaluation comprend 3 notes  :
  + niveau de difficulté (1 facile et 10 très difficile)
  + utilité du cours (1 peu utile et 10 très utile)
  + appréciation des recettes réalisées (1 à ne pas refaire et 10 à donner à tous mes amis)

**La partie 2 du travail consistera à programmer une partie de cette application seulement. Les détails vous seront communiqués plus tard.**