

# Analyse du besoin

L'application envisagée pour "**La Manufacture**" répond à une nécessité cruciale d'optimisation des opérations internes et d'amélioration du service client. Actuellement, le restaurant, avec ses **15 employés**, rencontre des problèmes liés à l'absence d'un **système numérique intégré pour la gestion des commandes et des stocks**. Ces lacunes entraînent des **erreurs fréquentes** dans la prise de commandes, des **retards** en cuisine et une **gestion inefficace des ressources**.

Pour les serveurs, le besoin se traduit par la **mise en place d'un outil numérique capable de simplifier et d'accélérer la prise de commandes**. Ce dispositif doit leur permettre de **personnaliser les commandes en fonction des demandes spécifiques** des clients, tout en ayant une **visibilité en temps réel** sur les **plats disponibles**. Une **interface rapide et intuitive** faciliterait également leur travail, **réduisant le risque d'erreurs** et **optimisant le temps de service**, particulièrement lors des périodes de forte affluence.

Dans la **cuisine**, le personnel a besoin d'un **système structuré** qui leur offre une vue **claire et organisée** des commandes en cours. Ce système doit non seulement **afficher les commandes en fonction des priorités**, mais aussi **intégrer des informations essentielles** telles que les **allergies** ou les **modifications spécifiées par les clients**.

Enfin, bien que les clients du restaurant ne soient pas des utilisateurs directs de l'application, leurs attentes influencent directement les besoins identifiés.

L'objectif est de leur **garantir un service rapide, fluide et sans erreur**, tout en leur offrant une **expérience personnalisée**. Une gestion plus performante des commandes permettra d'éviter les déceptions liées à des plats indisponibles, tout en assurant une précision et une clarté dans l'encaissement.

En résumé, l'application devra répondre à des **enjeux d'efficacité, de communication et de gestion**. Elle vise à **transformer les processus internes de "La Manufacture"**, en apportant des solutions adaptées aux besoins de chaque utilisateur, qu'il s'agisse des serveurs, du personnel de cuisine ou du gestionnaire, tout en plaçant la **satisfaction client au centre des priorités**.