



# MEMOIRE

## Chef de projet

( CQPM 96 09 69 0142 )

**Stage réalisé chez KOUST**

**BRELES**

**Tuteur : Mr JEAN-LUC LE GOFF**





# MEMOIRE

## Chef de projet

### Sommaire

<b>REMERCIEMENTS</b>	<b>4</b>
<b>1. MON PARCOURS PROFESSIONNEL</b>	<b>5</b>
<b>2. INTRODUCTION</b>	<b>6</b>
<b>3. PRESENTATION DE L'ENTREPRISE, DE SON ORGANISATION</b>	<b>7</b>
<b>4. LES MISSIONS</b>	<b>8</b>
<b>5. DETAIL DU PROJET TECHNIQUE</b>	<b>19</b>
5.2 5.1 LA DEFINITION DU PROJET	19
o Traduire une demande en objectifs opérationnels	19
o Structurer et planifier tout ou partie des activités liées à un projet	22
5.3 5.2 LE SUIVI DU PROJET	23
o Réaliser un état d'avancement d'un projet et traiter les écarts	23
o Animer des réunions de travail liées à un projet	25
o Effectuer un « Reporting » projet	27
o Communiquer autour de la réalisation d'un projet	27
5.4 5.3 REX PROJET	29
o Etablir un bilan et retour d'expérience	29
o Bilan	29
<b>6. DOCUMENTS ANNEXES :</b>	<b>30</b>
6.1 ROADMAP	30
6.2 PROJET EXPORT RECETTE	30
6.3 PROJET PLANNING DE PRODUCTION	41

---

## Remerciements

Je tiens à exprimer ici mes sincères remerciements à tous ceux qui ont contribué à la réalisation de ce mémoire et au bon déroulement de ce stage de fin d'études :

M. Jean-Luc Le Goff, Créateur de l'application Koust, pour m'avoir permis de réaliser ce stage au sein de l'entreprise Sasu Koust à Brélès, pour ses conseils et sa grande disponibilité qui ont grandement contribué à la qualité du travail accompli et au retour d'expérience acquis.

Mme Christine Le Goff et toute l'équipe souriante du restaurant « Le Jardin de l'Aber » pour leur accueil chaleureux et fort sympathique au quotidien.

Je terminerai en remerciant toute l'équipe enseignante de la formation Code.bzh à l'ISEN, qui pendant huit mois nous ont formé et inculqué le développement Web :

Mme Tatiana Kusberg, pour l'enseignement au web marketing.  
Mr Thierry Le Pors pour l'enseignement au développement Web.  
Mr Mickaël Cabon pour l'enseignement à la connaissance de soi.

## 1. Mon parcours professionnel

Après 15 années passées dans le commerce en tant que responsable de magasins, ma situation a nécessité une reconversion professionnelle. Cette remise en question m'a poussé à prendre du recul sur mes capacités et mes futures attentes en termes d'activité professionnelle au travers d'un bilan de compétences.

Cette introspection a mis en avant mon côté relationnel, ma capacité à travailler en équipe et mon sens de l'organisation. Mon fort attrait pour les nouvelles technologies, m'a ensuite naturellement poussé à m'orienter vers le métier de développeur informatique.

C'est en juin 2017 que paraît un article dans le Télégramme annonçant l'ouverture au mois de septembre suivant de la formation « Code.bzh ».

Cette formation expérimentale, labellisée Grande Ecole Du Numérique, nous a enseigné pendant 9 mois le métier de développeur web.

- 3 mois de tronc commun (Web marketing, Front-end, Back-end)
- 6 mois sur une des spécialisations web

En lien avec les entreprises locales nous avons travaillé individuellement et collaborativement sur des projets concrets qui ont servi de support aux cours. Cette formation a aussi inclus des périodes de professionnalisation.

Aujourd'hui grâce à cette formation j'ai beaucoup appris, validé mon projet professionnel et acquis une vision globale de plusieurs langages de programmation. J'ai aussi pu mettre en application l'apprentissage fait à l'ISEN au cours de mon dernier stage de 3 mois chez Koust.

Enfin, en prévision de mon entrée au CESI en septembre, je prévois également de poursuivre mon apprentissage en autoformation sur les langages Python et Java notamment.

---

## 2.Introduction

Le développement informatique est une activité qui prend de plus en plus d'importance au sein des entreprises. Un très bon moyen aujourd'hui pour elles de se faire connaître, est d'avoir un site internet ou encore une application utilisable sur smartphone ou PC. Il faut donc des personnes qualifiées aussi bien pour la création de ces sites que pour la gestion des données qui vont y transiter.

Durant ces trois mois de stage en entreprise, mon travail a été de répondre à ce besoin. Au travers ce stage et de ce mémoire, c'était l'occasion pour moi de mettre en valeur toutes les compétences acquises en matière de développement web et d'acquérir une réelle expérience dans la gestion de projets. Ce sont d'ailleurs tous les outils liés à la gestion de projet qui ont permis de répondre de manière efficace aux différentes tâches qui m'ont été confiées. Dans ce mémoire sera abordé le cheminement qui a permis de répondre aux projets « Export des recettes » et « Planning de production ».

Ce document comporte trois grandes parties : la première partie n'est autre que la présentation de l'entreprise d'accueil. La deuxième concerne mes missions et la dernière partie est celle liée à la gestion de projet.

### **3. Présentation de l'entreprise, de son organisation**

Koust est une start-up créée le 01-09-2016. Elle a pu voir le jour grâce à Jean-Luc Le Goff, restaurateur et ancien ingénieur « Chef de projet informatique » chez Naval Group.

- Sa principale activité aujourd'hui est la vente par abonnement d'un logiciel en ligne.

Koust est un service SAAS (Software As A Service – modèle de distribution d'un logiciel via le Cloud) dédié aux restaurateurs et métier de bouches. Il permet aux professionnels de gérer leurs recettes de cuisine.

- Recenser les ingrédients, recettes et menus
- Comparer les prix des fournisseurs
- Calculer les prix de revient des recettes
- Préparer les mercuriales (listes de produits pour commandes fournisseurs)
- Aider les restaurateurs à la construction de la carte

Au-delà de la gestion, il est possible de planifier ses menus sur plusieurs semaines, de les éditer ainsi que de créer des fiches techniques et une liste des allergènes consultables pour chaque recette.

Le principal concurrent de Koust est FoodmeUp (<https://www.foodmeup.io>). Les 2 outils gèrent des recettes de cuisine. Koust est une solution orientée vers la vente et la rentabilité alors que FoodmeUp cible la gestion de production.

Le rôle du site internet est de présenter l'outil, les tarifs, les fonctionnalités ainsi qu'un blog et un centre d'aide permettant de publier des articles (texte et vidéo) sur la bonne gestion d'un restaurant ou autre commerce, des tutoriels d'utilisation ...

Un site a été créé avec le CMS Wordpress. <http://www.koust.fr/>

L'application est proposée en formule d'abonnement mensuel, un « start », un « pro » et un « premium » proposant chacun des options plus évoluées.

KOUST n'a qu'un seul salarié, son créateur.

## 4. Les missions

Durant ce stage Mr Le Goff m'a confié différentes missions, classifiables en 4 parties :

➤ Maintenance logicielle

La maintenance logicielle consiste à corriger certains problèmes survenus ou signalés lors de l'utilisation de Koust par ses utilisateurs. On peut retrouver

- Des messages d'erreurs systèmes, liés à la base de données.

➤ Amélioration de l'application

L'amélioration de l'application consiste à surveiller et à apprécier différents facteurs possibles d'évolutions sur le plan ergonomique et de l'expérience utilisateur. C'est une veille permanente basée sur la complétude des fonctionnalités (comme l'ajout de plugins, ...), ou encore envisager de changer la disposition des menus, des pages et boutons pour une meilleure intuitivité de Koust.

Ex : Le client souhaiterait visualiser ses mercuriales différemment, par catégories, fournisseurs ou produits du moins cher au plus cher.

- La création de documents personnalisés et l'ajout de boutons sur une page

Ex : Une chaîne de restaurants aimerait interagir avec ces points de vente sur Koust.

- Participation au développement des pages, boutons de liaison entre points de vente du même client.
- Besoins utilisateurs / Roadmap de l'application

De suivre un plan de développement traduit en objectifs par le créateur.

- Ex : Roadmap de Jean-Luc sur TRELLO

➤ Réalisation des documentations utilisateurs

L'écriture de documents techniques ou informatifs liés à l'utilisation de Koust et Kalendar, sur le centre d'aide ou le blog.

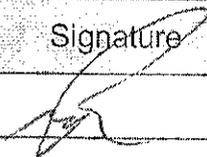
- Centre d'assistance : <https://kousthelp.zendesk.com/hc/fr>
- Documents techniques interne, spécifications techniques
- Création d'une aide en ligne sur Koust

# DOSSIER TECHNIQUE DE LA QUALIFICATION

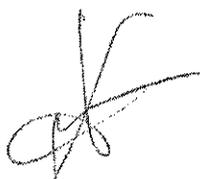
MQ 96 09 69 0142

## CHARGE(E) DE PROJET INDUSTRIEL

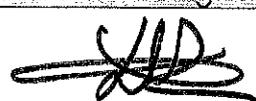
### Candidats :

Nom	Prénom	Ancienneté dans la fonction	Signature
ROUSSEAU	MARC		

### Entreprise :

Coordonnées	Représentant
Raison sociale : SASU KOUST..... ..... Adresse : BEL AIR 29810 BRELES..... ..... ..... Convention collective : .....	Nom : LE GOFF JEAN-LUC  Fonction : GERANT  <b>Signature</b>  

### Représentant de l'UIMM territoriale, Centre d'examen

Nom Prénom	Date	Signature
LHOSTIS Thibault	03/05/2019	

### Validation de l'UIMM Territoriale, Centre de Ressources

Nom Prénom	Avis		Date	Signature
	Favorable			
	A représenter			
	Défavorable			

### Commentaires du Centre de Ressources

.....

.....

.....

.....

Une fiche par candidat

Dossier de présentation du Poste de travail

Nom du candidat : ROUSSEAU Prénom du candidat : MARC

1) Présentation succincte de l'entreprise, de son organisation :

KOUST est une start-up née en 09/2016. Elle a vu le jour grâce à Mr Jean-Luc Le Goff, restaurateur et ancien ingénieur « Chef de projet informatique » à Naval Group. KOUST n'a qu'un salarié, son créateur.

2) Description des produits et activités (matière, type de pièces, séries,...)

KOUST est une application à destination des restaurateurs. Elle va permettre d'améliorer leurs coûts d'achats, leurs marges, négocier avec les fournisseurs mais aussi éditer des fiches techniques, lister les allergènes etc... L'application se propose par abonnement mensuel, un starter, un pro et un premium. proposant chacun des options plus évolué.

3) Organisation de la fonction « conduite de projet » dans l'entreprise (y compris son environnement) :

L'organisation de la conduite de projets en entreprise se décompose de la manière suivante :
\* Visualisation de nouveaux besoins
\* Retour clients
\* Cadrage du projet
\* Plan de développement
\* Bilan
\* Mise à jour de la documentation et des outils ( Koust support, MDC, Trello, Blog.. )

4) Description des différentes activités et missions dans l'entreprise (tâches réalisées sur le poste de travail par le candidat) :

Les différentes missions qui me sont confiées depuis 3 semaines sont classables en :
\*Maintenance logicielle
\*Amélioration de l'application
- Besoins utilisateurs / Roadmap
\*Réalisation des documentations utilisateurs

Fiche de synthèse des modalités d'évaluation retenues

Nom du candidat : \_\_\_\_\_ Prénom du candidat : \_\_\_\_\_

		Modalités d'évaluation choisies			
Capacités Professionnelles		Evaluation en situation professionnelle réelle (si plusieurs fiches sont établies, indiquer par capacité concernée le n° correspondant)	Évaluation à partir d'une situation professionnelle reconstituée (si plusieurs fiches sont établies, indiquer par capacité concernée le n° correspondant)	Evaluation sur la base d'une présentation des projets ou activités réalisés en entreprise Indiquer par capacité le ou les n° du projet et compléter la fiche « présentation du projet ou de l'activité »	
La définition du projet	1. Traduire une demande en objectifs opérationnels				/
	2. Structurer et planifier tout ou partie des activités liées à un projet				/
	3. Réaliser un état d'avancement d'un projet et traiter les écarts				/
	4. Animer des réunions de travail liées à un projet				/
	5. Effectuer un « reporting » projet				/
	6. Communiquer autour de la réalisation d'un projet				/
	7. Etablir un bilan et retour d'expérience				/
RFX	Projet				/

**Si plusieurs candidats sont concernés par la certification, et que le choix des modalités est identique, ne remplir qu'une fiche pour le groupe**  
**Si le (la) candidat(e) ne passe que des blocs ne remplir que les lignes concernées**

**Chargé(e) de projets industriels**  
**MQ 96 09 69 0142**

**Dossier Technique de la Qualification**

**Partie 1**

**Proposition au centre de ressources de la (des) situation(s)  
professionnelle(s) réelle(s) ou reconstituée(s) utilisée(s) en vue de  
la validation des capacités professionnelles par la commission  
d'évaluation**

(Si nécessaire, prévoir plusieurs situations professionnelles afin que toutes les capacités  
puissent être validées et compléter autant de fiches que de situations)

-----

VEUT A FAIRE DES PROJETS INDUSTRIELS

**IMPORTANT : En cas d'impossibilité d'évaluation en situation réelle ou  
présentation de projets ou activités, les raisons doivent être  
impérativement motivées par écrit**

Candidat : \_\_\_\_\_

**DESCRIPTION DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE (SP)  
REELLE OU RECONSTITUEE\* (rayer la mention inutile)**

(Etablir autant de fiches que d'activités ou de projets menés en entreprise ou reconstitués que nécessaire en vue de la validation des capacités professionnelles)

INTITULE DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE (N° \_\_\_\_\_) :

.....

CAPACITE(S) MOBILISEE(S) [cocher la ou les cases concernées]

BDC 0028* : La définition du projet		BDC0029* : Le suivi du projet				BDC 0030* REX projet
Cap. 1	Cap.2	Cap.3	Cap.4	Cap.5	Cap.6	Cap.7

\* Si le (la) candidat(e) ne passe que un ou deux blocs ne remplir que les colonnes concernées sinon tout remplir

**DESCRIPTION GÉNÉRALE DU CONTEXTE**

.....

.....

.....

.....

**RÉSULTATS ATTENDUS/OBTENUS**

.....

.....

.....

.....

**CONDITIONS PARTICULIÈRES DE RÉALISATION**

.....

.....

.....

.....

**FRÉQUENCE DE L'ACTIVITE**

.....

**Nota** : Plusieurs fiches descriptives de SP peuvent être complétées en fonction des capacités mobilisées (une SP peut concerner une ou plusieurs capacités en adéquation avec la fiche d'identité de la qualification)

## **Règles pour la réalisation du dossier de présentation des situations professionnelles réelles ou reconstituées.**

Les documents justificatifs doivent permettre au candidat de démontrer que les capacités professionnelles ont effectivement été mises en œuvre en entreprise.

Ces documents justificatifs sont remis à l'UIMM centre d'examen au moins deux semaines avant la date de la commission d'évaluation.

Ils doivent permettre aux membres de la commission d'évaluation **d'identifier rapidement** les capacités professionnelles mises en œuvre.

Il doit comporter :

- **Un sommaire**
- **La présentation de la ou des situations professionnelles** (Faire le lien avec les capacités de la fiche d'identité mises en œuvre et indiquées comme capacités mobilisées)
- **Les éléments de preuve annexés par capacité.**
- **La fiche d'évaluation des capacités professionnelles par l'entreprise.**

## **Dossier Technique de la Qualification**

### **Partie 2**

#### **Proposition au centre de ressources du ou des projets ou activités**

(Si nécessaire, prévoir plusieurs projets ou activités afin que toutes les capacités puissent être validées et compléter autant de fiches que de situations)

-----

Dossier à remplir par le candidat accompagné du tuteur

<b>NOM et PRÉNOM DU CANDIDAT :</b> ROUSSEAU MARC.....  <b>Nom du tuteur et/ou du responsable hiérarchique :</b> Mr Le Goff Jean-Luc.....	<b>ENTREPRISE CONCERNÉE :</b> SASU KOUST.....  <b>Code APE et/ou code NAF :</b> 6201Z
--	---

**DÉNOMINATION DU OU DES PROJETS**

1 / Planning de production.....

2/ Export des recettes.....

<b>UIMM TERRITORIALE CENTRE D'EXAMEN :</b> ..... ..... .....	<b>UIMM TERRITORIALE CENTRE DE RESSOURCES :</b> Métallurgie Rhodanienne
---	--

<b>Dates des épreuves de la qualification :</b>  Contrôle final : ..... / ..... / ..... Soutenance : ..... / ..... / .....	Date d'envoi du dossier par l'UIMM T. C.E. ..... / ..... / .....  Date de renvoi du dossier par l'UIMM T. C.R. ..... / ..... / .....
---	--

**Circuit de transmission du dossier technique : date et visa dans la case appropriée :**

Tuteur et/ou responsable hiérarchique :	Candidat à la qualification homologuée :	UIMM territoriale centre d'examen :
	2 mai 2018	

(envoi du présent dossier pour validation 6 mois au moins avant la date de la soutenance)

**AVIS DE L'UIMM TERRITORIALE CENTRE DE RESSOURCES**

Dossier irrecevable au motif suivant :

- Dossier technique incomplet.
- Délai de transmission du dossier non respecté.

Avis favorable.

Dossier nécessitant un complément d'information : *(une seule autre présentation est autorisée)*

.....

.....

.....

Avis défavorable au motif suivant : *(une seule autre présentation est autorisée)*

Commentaire :

.....

.....

.....

.....

Signature de l'UIMM Territoriale Centre de Ressources : Métallurgie rhodanienne

Page ..... / .....

**Présentation du ou des projets / une fiche par projet :**

**Rappel :** Les missions ou activités du (de la) titulaire peuvent porter à titre d'exemples non exhaustifs sur :

- Traduction d'un besoin exprimé en objectifs opérationnels
- Organisation de la maîtrise d'œuvre de tout ou partie d'un projet
- Pilotage de la mise en œuvre de tout ou partie d'un projet
- Reporting et capitalisation relatifs à la mise en œuvre
- La communication autour du projet

**DÉNOMINATION DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE : Export des recettes**

**1. DESCRIPTION DE LA SITUATION PROFESSIONNELLE PROPOSÉE**

a) Situation initiale :

Une page proposant 2 PDF mal placés ..... L1  
 Pas d'export de données possible ..... L2  
 ..... L3

b) Objectifs à atteindre :

Proposer une meilleure mise en page..... L4  
 Rajouter un bouton pour l'export des données ..... L5  
 ..... L6

**2. RAISONS DU PROJET**

a) Contexte et enjeux pour l'entreprise :

La satisfaction des clients ..... L7  
 Une application plus intuitive..... L8  
 Se conformer à la nouvelle loi RGPD..... L9

b) Détails du budget envisagé par l'entreprise :

..... L10  
 ..... L11

c) Prévisions de rentabilité escomptée :

..... L12  
 ..... L13

**3. DESCRIPTION DES TRAVAUX RÉALISÉS PAR LE CANDIDAT SUIVANT UN ÉCHEANCIER PRÉVISIONNEL FIXÉ PAR L'ENTREPRISE :**

Cadrage du projet et de ses étapes et formation interne ..... L14  
 Recherche d'un plugin adéquat et essais ..... L15  
 Intégration des icônes et requêtes sur la page principale ..... L16  
 Export des données ( sur page modal ) ..... L17  
 Mise à jour des documents utilisateurs et techniques internes ..... L18  
 Bilan et résultats..... L19  
 Tests et retour clients..... L20  
 Debriefing + réunions journalières ..... L21  
 ..... L22

**4. MOYENS EXTERNES ET INTERNES (matériel, temps, humain) MIS À LA DISPOSITION DU CANDIDAT**

Interne : un MAC / 10 jours / réunions..... L25  
 Outils bureautique et logiciels spécifiques ..... L26

**5. NOMBRE DE PERSONNES AFFECTÉES À L'ÉTUDE :** .....

Nom du candidat : Rousseau marc.....

Capacités professionnelles			MODALITÉ « soutenance d'un rapport »	
			Soutenance d'un dossier présentant les situations professionnelles Pour chaque capacité validée dans le cadre d'un projet, précisez le projet correspondant (Cf. page précédente)	
* Si le (la) candidat(e) ne passe que un ou deux blocs ne remplir que les lignes concernées sinon tout remplir			Projet 1	Projet 2
BDC 0028* : La définition du projet	1	Traduire une demande en objectifs opérationnels	L4/5/6	
	2	Structurer et planifier tout ou partie des activités liées à un projet	L14	
BDC 0029* : Le suivi du projet	3	Réaliser un état d'avancement d'un projet et traiter les écarts	L26	
	4	Animer des réunions de travail liées à un projet	L14/21	
	5	Effectuer un « reporting » projet	L21	
	6	Communiquer autour de la réalisation d'un projet	L18/20	
BDC 0030* : REX projet	7	Etablir un bilan et retour d'expérience	L19/21	

Nom du candidat : .....

## 5. Détail du projet technique

### 5.1 La définition du projet

Durant ces quelques semaines de stages il m'a été confié plusieurs tâches en lien avec le développement de l'application Koust et ses fonctionnalités. La rédaction de documents techniques interne recensant les étapes de travail réalisé sur Koust et des articles d'aide dédiés aux utilisateurs, visibles sur le centre d'aide en ligne : [Koust support](#).

Koust est en ligne depuis 2017 et est hébergée chez MaxApex, un hébergeur de choix pour les applications Oracle. L'application est entièrement opérationnelle et utilisable par le client, cependant des petits ajustements sont encore nécessaires afin de l'améliorer.

Mon premier parcours professionnel dans le commerce m'a appris à mieux cerner les attentes des utilisateurs, et nous avons pu avec Jean-Luc Le Goff en discuter régulièrement, ce qui m'a permis de proposer et parfois de rajouter certains éléments dans l'application.

C'est donc à travers le logiciel propriétaire d'Apex d'Oracle, que j'ai pu découvrir jour après jour, la méthodologie de travail employée par mon tuteur.

Disséquons maintenant les différentes étapes des projets concernant « l'export des recettes » et « impression des calendriers » :

- **Traduire une demande en objectifs opérationnels**

Koust au départ a été développé pour la gestion de restaurants indépendants. Grâce à sa popularité, des chaînes de restaurants se sont intéressés à l'application et le mode de fonctionnement de Koust a dû être adapté. C'est cette partie « amélioration » que nous allons détailler. La partie légale a également dû être prise en compte avec la nouvelle loi RGPD.

Mon tuteur a donc souhaité répondre aux attentes de ces clients multisites qui rencontraient le besoin de transférer leurs recettes entre points de vente mais aussi d'imprimer des mercuriales plus précises.

Mon travail a consisté à :

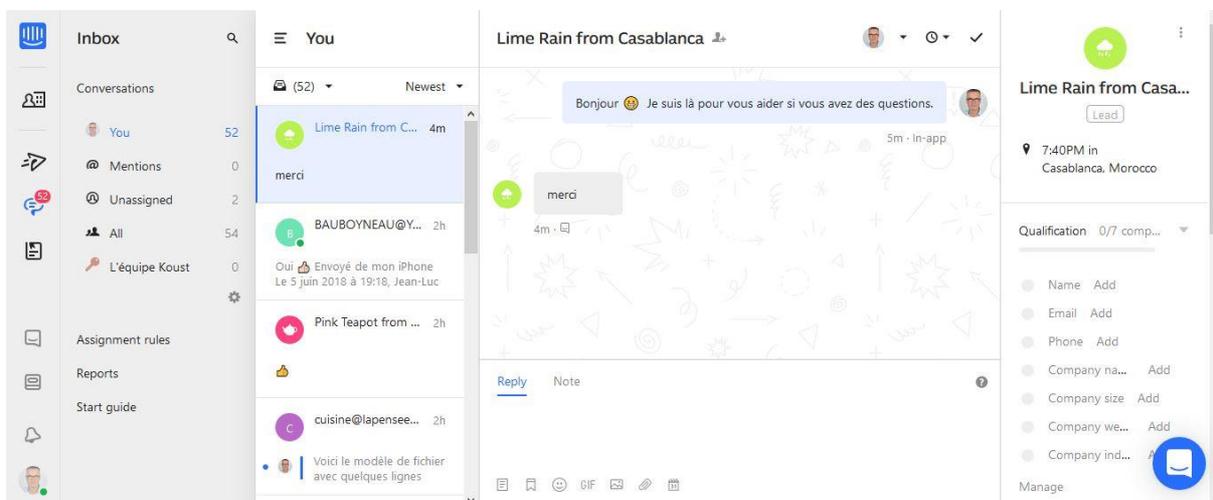
- M'imprégner de l'application en utilisant un compte « TEST » créé à cet effet.
- Collecter les premiers avis clients par intercom, retours de mails et téléphone.
- Les recenser afin de comprendre au mieux les besoins.

- Repérer des améliorations significatives à proposer et leur faisabilité. (Définir et réadapter de meilleures options d'accès)
- Proposer des solutions (prises de notes et propositions Word).

Tout cela en gardant à l'esprit une mise en page plus pratique et plus intuitive qui répond aux attentes des clients.

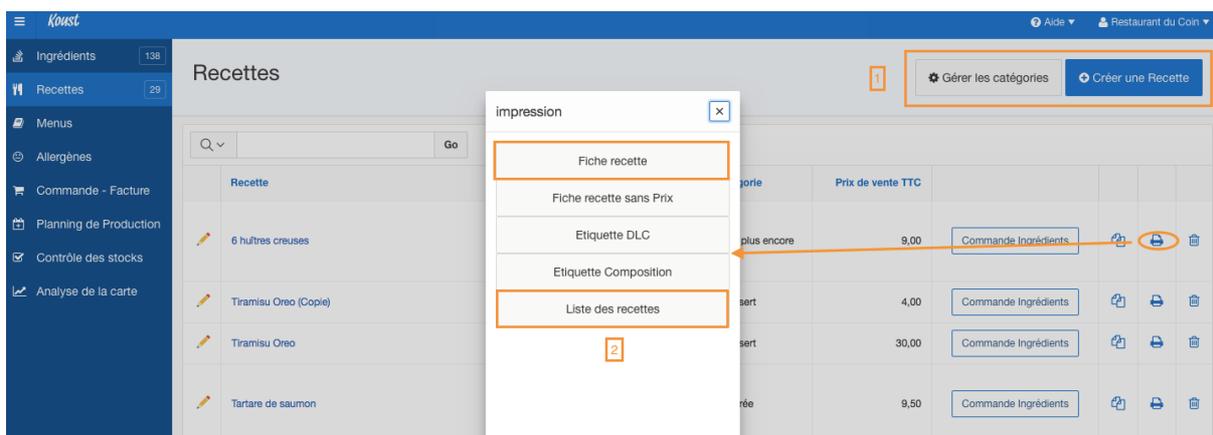
Intercom :

Intercom est une solution très complète pour communiquer avec les clients, avec les utilisateurs du logiciel ou avec les visiteurs du site Web dans toutes les étapes de leur expérience et selon le contexte dans lequel ils se trouvent.



(Ecran : tableau de bord)

Ici mes propositions par Screenshots et séquençage des améliorations à faire dans des documents internes. (CF. « Export recettes », « Planning de production »)



(Ecran P.325)

The screenshot shows the 'Planning de Production' interface. A modal window titled 'P901' is open, allowing the user to add a new recipe. The modal contains the following information:

- New:** 1770
- Date:** 25-AVR. -2018 10:08
- Recette:** Assiette de Langoustines
- Quantité:** 2
- unité:** Portion
- Ingrédients Commandés:** (checked)
- Buttons:** Fiche technique, Supprimer, Annuler, OK

An orange arrow points to the 'CSV PDF' button in the bottom left corner of the main interface.

(Ecran P.900/901)

The screenshot shows the 'Planning de Production' interface with a calendar for April 2018. The calendar displays various recipes scheduled for different days. A red circle highlights the 'Ajouter Recette au planning' button in the top right corner.

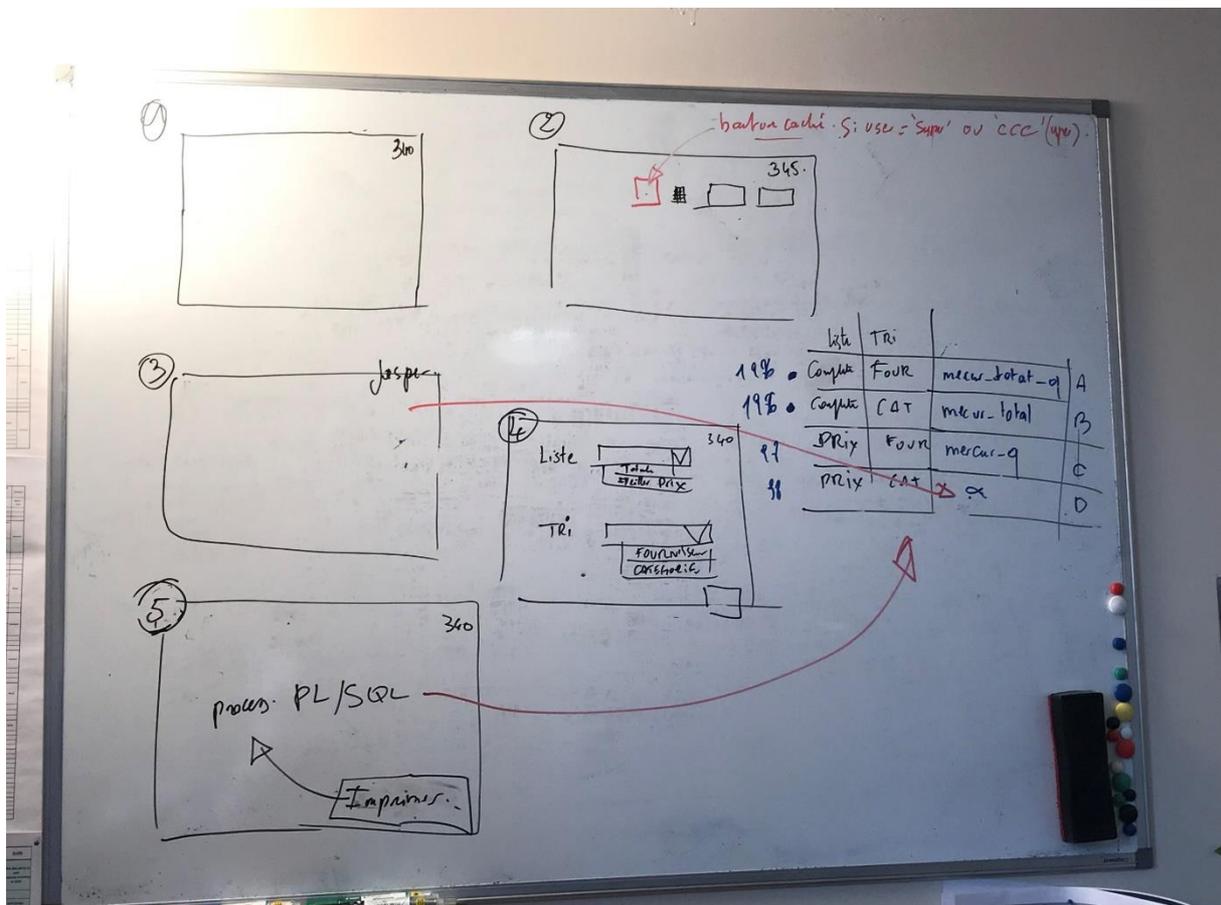
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
26	27	28	29	30	31	1
	12 Assiette de Langoustines		22 Portion(s) CHEESE BURGER			2 Portion(s) BURGER BRETON
	12 Assiette de Langoustines		22 Portion(s) CHEESE BURGER			2 Portion(s) BURGER BRETON
2	3	4	5	6	7	8
1 Portion(s) ESSAI2						
1 Portion(s) ESSAI2						
9	10	11	12	13	14	15
						2 Assiette de Langoustines
						2 Assiette de Langoustines
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
12 Portion(s) CÉLÉRI REMOULADE	23 Portion(s) BANANA SPLIT	2 Assiette de Langoustines	11 Portion(s) TARTARE DE SAUMON	12 Portion(s) 6 HUITRES CREUSES	80 Portion(s) TIRAMISU OREO	
23 Portion(s) BURGER BRETON		2 Portion(s) FILET DE LIEU JAUNE AU BEURRE BLANC	177 FONDANT CHOCOLAT			
23 Portion(s) PALETS BRETON		2 Portion(s) BANANA SPLIT	222 Portion(s) FILET DE LIEU JAUNE AU BEURRE BLANC			
		1 Assiette de Langoustines				
		4 Portion(s) BANANA SPLIT				

(Ecran P.900)

- Structurer et planifier tout ou partie des activités liées à un projet

Premièrement avec Mr Le Goff nous avons échangé sur la méthode de travail à adopter. Pour sa bonne mise en place, nous avons structuré et planifié un cadre de travail :

- Etudier le réel fondement des demandes et de ce fait la mise en œuvre des tâches à réaliser au cours d'une réunion.
- Remplir un nouveau cahier des charges (CF : document technique interne à la disposition des développeurs chez Koust).
- Comparer l'existant et déterminer les changements à effectuer.
- Elaborer un plan des nouveautés (sous menu, plugins, Documents PDF, boutons export)
- Schématiser l'organisation de la tâche (CF. photos)
- Attribution des tâches via le gestionnaire de projet Trello



(Organisation de la tâche)

## 5.2 Le suivi du projet

### ○ Réaliser un état d'avancement d'un projet et traiter les écarts

Pendant l'exécution des tâches j'ai dû rendre compte de l'avancement de mes actions de manière journalière.

C'est donc trois fois par jour que nous débriefions (matin, midi et soir) autour des actions menées, pour vérifier l'état d'avancement des projets. Si besoin, certaines étapes étaient modifiées notamment en cas de complications, toujours dans le but d'assurer une meilleure réponse ergonomique aux clients.

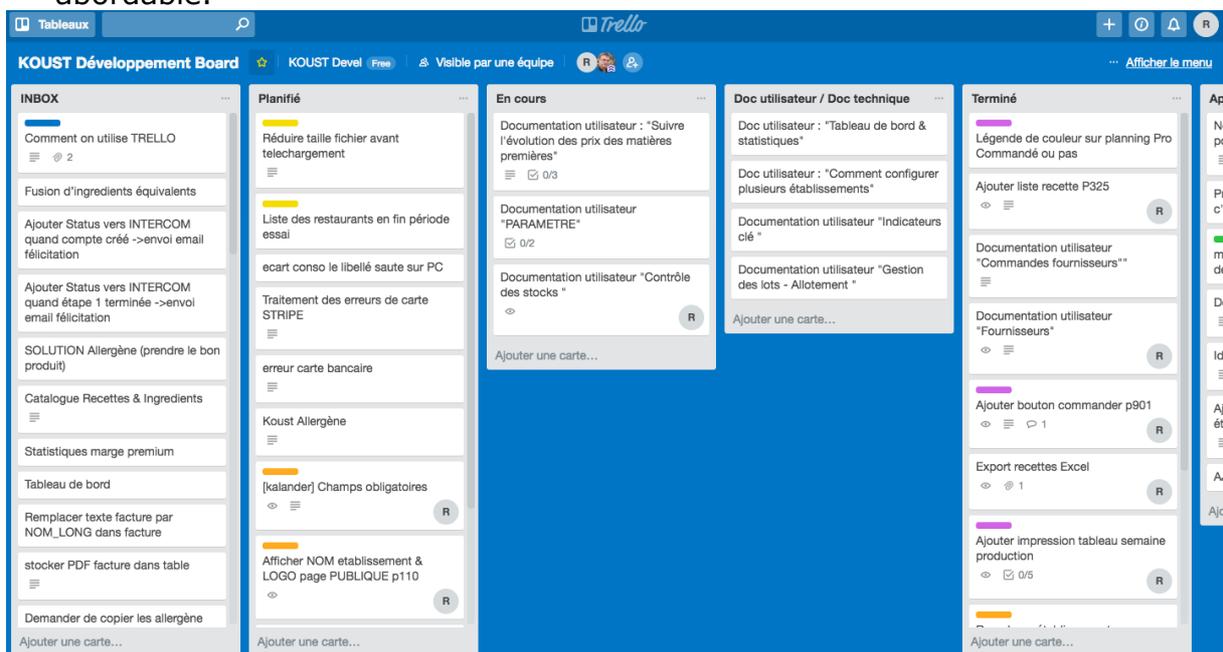
Chaque réunion donnait lieu à des prises de notes et une mise à jour du logiciel Trello, pour mieux détailler les tâches.

Ce logiciel m'a d'ailleurs permis de suivre ma propre progression grâce aux étiquettes et d'informer mon tuteur sur leurs avancées « planifié », « en cours », « terminé ».

#### Trello :

Trello est un outil de gestion de projet en ligne, lancé en septembre 2011, et inspiré par la méthode Kanban de Toyota. Il est basé sur une organisation des projets en planches listant des cartes, chacune représentant des tâches. Les cartes sont assignables à des utilisateurs et sont mobiles d'une planche à l'autre, traduisant leur avancement.

Eclatement du projet sur Trello en plusieurs petites tâches de dimension plus abordable.

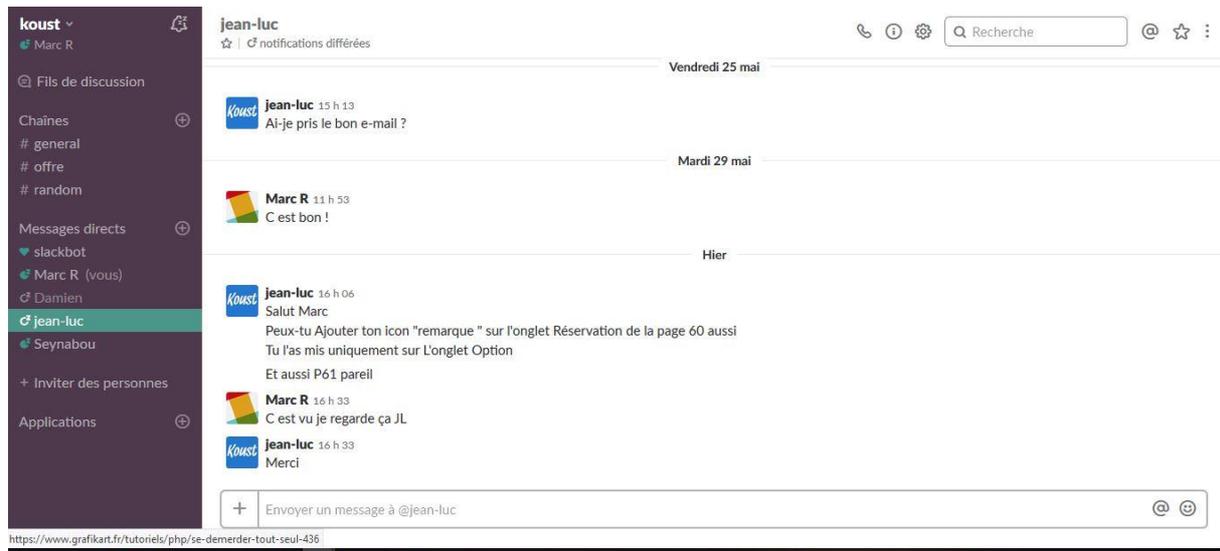


(\*Utilisation de codes couleurs pour prioriser les tâches)

L'entreprise s'est agrandie pendant mon stage et nous avons dû déménager. Cela nous a donné l'occasion d'utiliser d'autres outils de communications à distance, tels que Slack, puisque les réunions quotidiennes n'étaient pas toutes possibles.

**Slack :**

Plateforme de communication collaborative propriétaire (SaaS) ainsi qu'un logiciel de gestion de projets créé par Stewart Butterfield.



<https://www.grafikart.fr/tutoriels/php/se-demander-tout-seul-436>

(Ecran : Slack)

- Animer des réunions de travail liées à un projet

Chaque réunion démarrait par un rappel de la tâche en cours. Nous constatons l'avancée des étapes directement sur le logiciel Apex ou Ireport pour les documents et le rendu sur l'application Koust. Nous vérifions si les changements étaient opérationnels et n'apportaient pas de problèmes techniques dans l'utilisation.



(PHOTO REUNION)

Le cas échéant nous réfléchissons à des techniques de contournement du problème, une réflexion était souvent faite en se mettant à la place du client et ainsi s'assurer du bon fonctionnement de l'application.

Sur Jasper :

- Modification inattendue des documents de vente sur le logiciel Jasper suite à l'insertion de l'option devises dans le panel administrateur : Devise à 3 caractères au lieu de 2 (CFA)

### Tartare de saumon

Entrée

Coût 5,24 CFA / part

Prix **9,50** CFA TTC / part

Marge **39 %**

Hachez les pavés de saumon au couteau en formant des petits cubes ajoutez-y l'huile d'olive, la sauce soja et le jus de citron. Assaisonnez légèrement en sel et poivre. Recouvrez le saladier de papier film et placez au réfrigérateur pour 1 à 3 heures.

Recette de base : 1 portion(s)

Etapes de fabrication

Etape	Tps	Description
Peser		Peser les ingrédients

Ingrédients pour 1 Portion

Produit	Qté	Unité	Prix
Ciboulette	0.1	Botte	0,42 CFA
Sauce soja	0.1	L	0,76 CFA
Saumon (filet)	0.13	kg	1,61 CFA
Fromage blanc	0.1	kg	0,10 CFA
Portion saumon	1	Portion(s)	CFA
Portion de lieu sous vide	1	Portion(s)	2,00 CFA
<b>Total</b>			<b>4,90 CFA</b>

Sur l'application :

- Messages d'erreurs systèmes, liés à la base de données
- Insertion de nouveaux icones sur plusieurs pages

The screenshot shows the 'Menus / menu 1' management page in the Koust application. A yellow error banner at the top states: '1 error has occurred' with the message 'ORA-00001: unique constraint (A361393.MENU\_LK) violated'. The form contains fields for 'Nom du menu' (filled with 'menu 1') and 'Prix de vente TTC'. On the right, there are buttons for 'Annuler', 'Supprimer Menu', and 'Enregistrer'. A sidebar on the left lists navigation options like 'Ingrédients', 'Recettes', and 'Menus'. On the far right, there are three gauge charts for 'Marge Brute Moyenne', 'Coût moyen HT', and 'Marge Brute Minimum', all showing 0%.

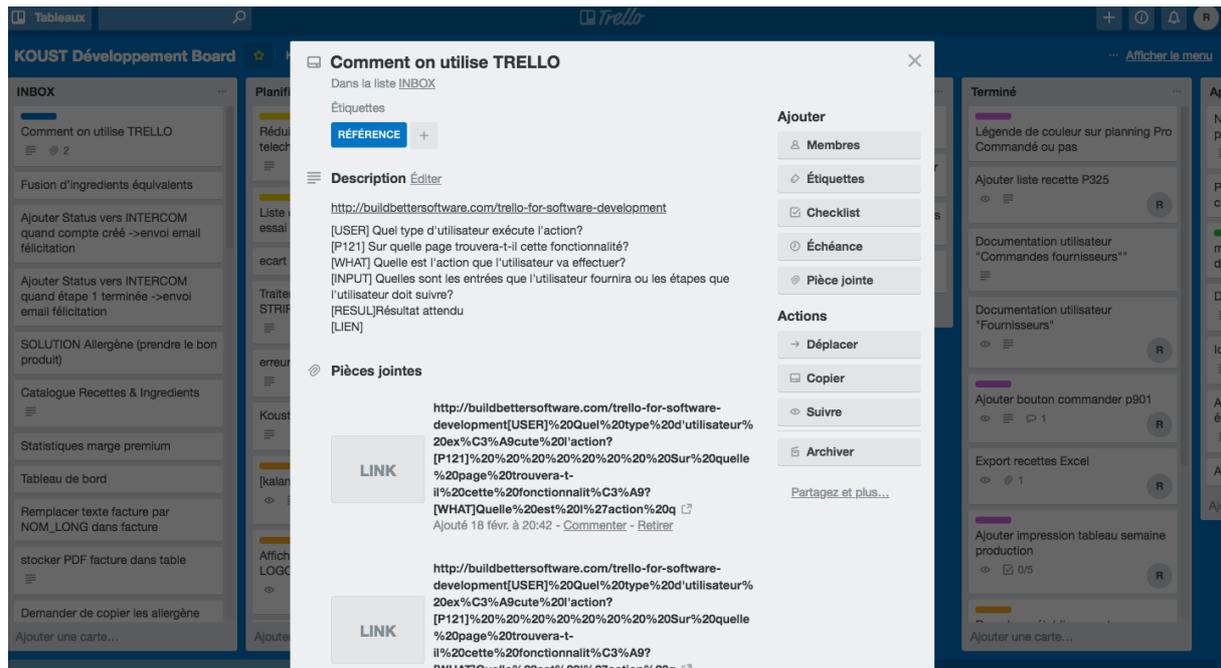
(Erreur en BDD)

## ○ Effectuer un « Reporting » projet

Concernant le reporting projet, il n’y avait pas de Dead-line aux différents projets, chaque évolution était faite au fur et à mesure.

Nous utilisons Trello pour faire évoluer, soit le statut de ma tâche en cours vers le statut « terminé », soit pour nous TAGUER pour spécifier des changements sur le projet.

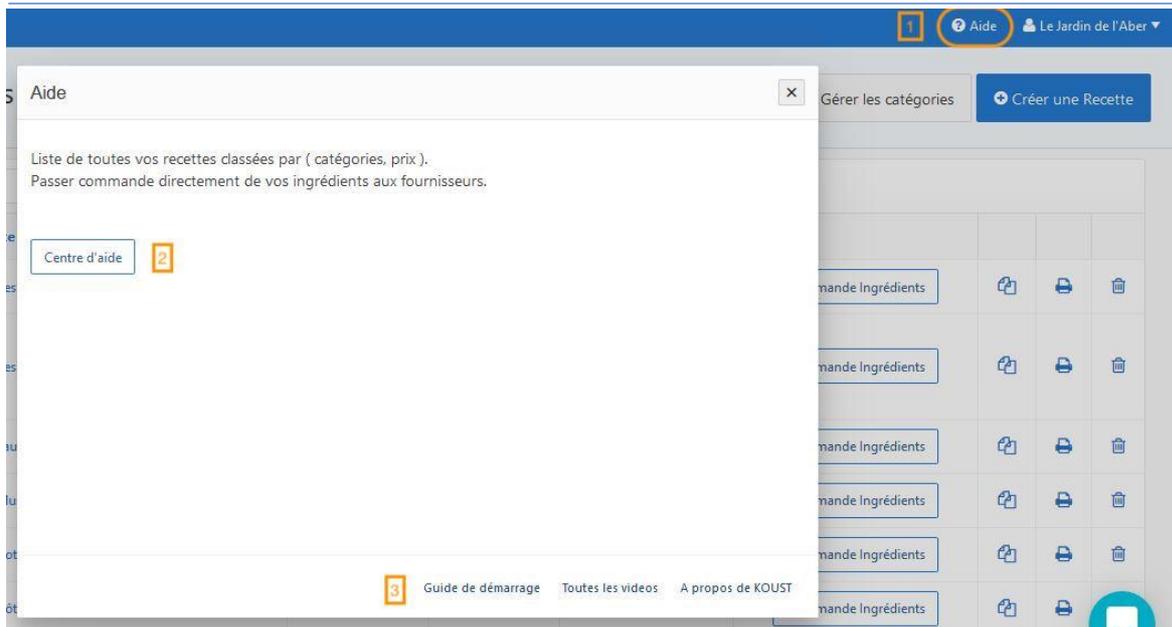
Le passage au statut final de « approuvé » était décidé lors de la réunion suivante.



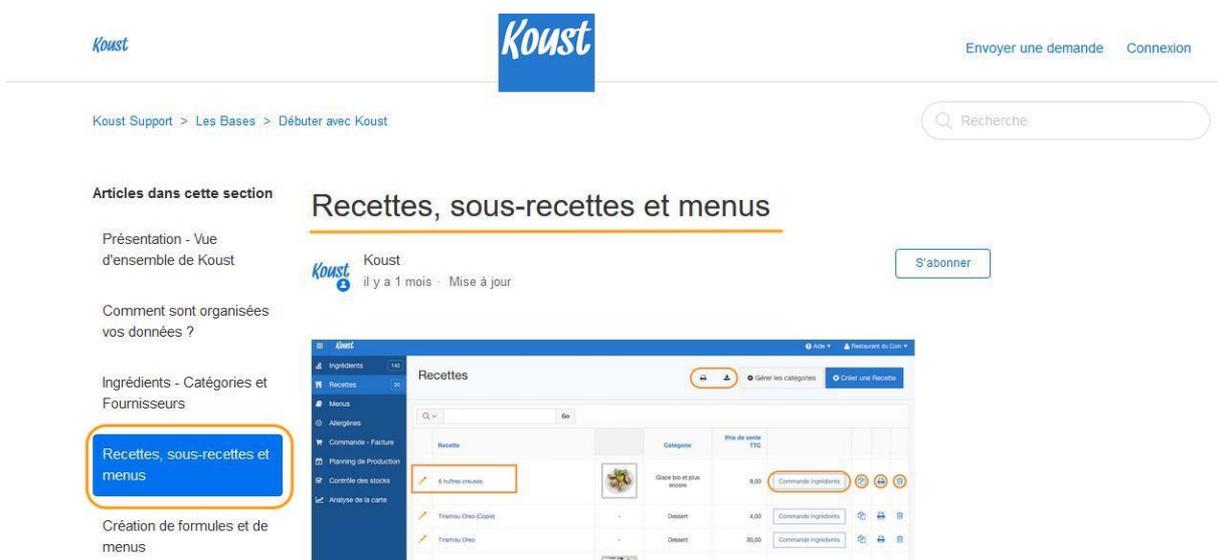
## ○ Communiquer autour de la réalisation d’un projet

A l’attention des clients restaurateurs qui ne connaissent pas toutes les fonctionnalités de Koust, un centre d’aide a été créé.

Mon rôle sur ce centre d’aide a été de le rendre accessible depuis l’application dans différents menus et de rédiger les articles connexes sur les mises à jour que nous avons faites.



## [Le centre d'aide](#)



A l'attention des futurs développeurs de l'application, j'ai aussi participé à l'élaboration de documents techniques internes, recensant toutes les étapes des tâches qui m'ont été confiées au cours de ce stage.

Requêtes informatiques, modifications apportées au modèle de données et à l'application.

- Document interne « Export recettes »
- Document interne « Planning production »

## 5.3 REX projet

- **Etablir un bilan et retour d'expérience**

Le but de mon stage était d'améliorer l'application et de la rendre plus praticable pour un néophyte. Pour cela j'ai amélioré l'aide, j'ai rajouté des options aux recettes, j'ai modifié le calendrier.

Certains ont déjà fait part de leurs satisfactions de voir leurs requêtes répondues.

Toutes mes tâches sont consultables par les clients et les développeurs qui me succéderont.

L'entreprise Sasu Koust se développe, le nombre de clients augmente et avec eux le nombre des retours qui permettront de perfectionner encore l'application.

- **Bilan**

La formation @Code.bzh m'a permis de découvrir un univers beaucoup plus important que je ne le pensais, grâce aux rencontres avec des intervenants et des professionnels locaux, et surtout d'acquérir les bases du métier de développeur.

Des bases que j'ai pu utiliser pendant mes différents projets de l'année, notamment le site Sea Test Base, le Village by CA, et mon stage de fin de formation chez Koust.

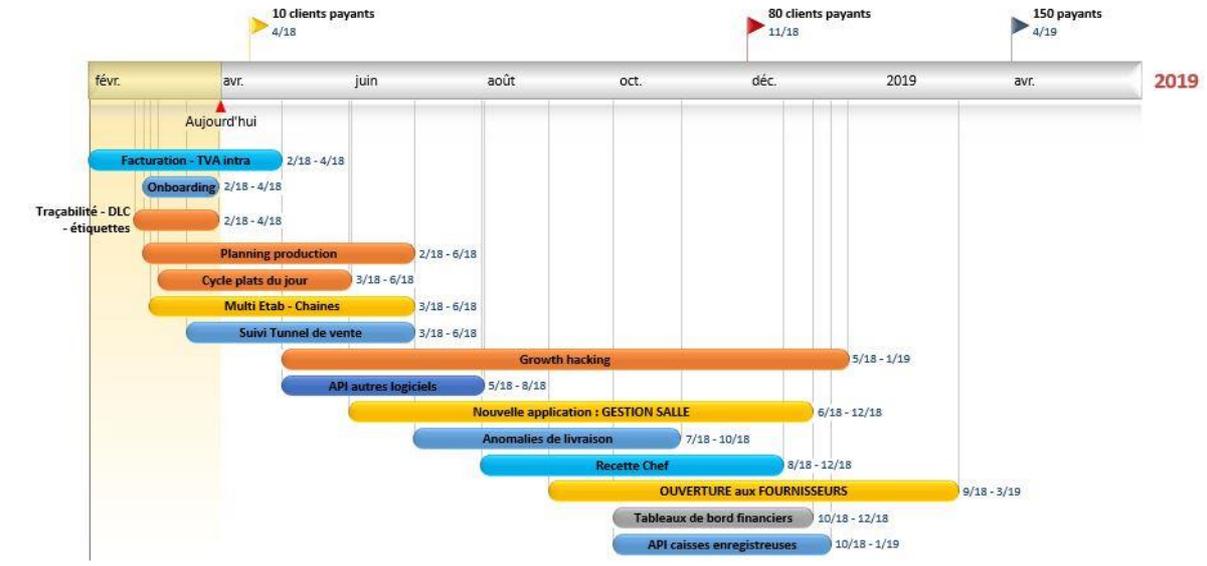
En effet les langages informatiques découverts comme le HTML, Bootstrap, Javascript et le SQL m'ont permis de mieux appréhender mon travail sur l'application Koust.

Mais au-delà de ça, Jean-Luc Le Goff et son expérience de « Chef de projet », m'a donné une vision plus concrète des problématiques métier tout en m'aidant à poursuivre mon apprentissage de développeur.

En avril 2018, j'ai passé avec succès les tests d'entrée à l'école du CESI pour la formation « Chef de projet DevOps ». Je suis persuadé que cette formation en alternance m'apportera les clefs nécessaires à ma nouvelle carrière.

## 6 Documents annexes :

### 6.1 Roadmap



# Projet Export des recettes

## Sommaire

<b>NOUVELLES FONCTIONNALITES</b>	<b>32</b>
QUELS SONT LES BESOINS	32
<b>L'EXISTANT</b>	<b>32</b>
<i>La page et ses documents</i>	32
<b>PLAN</b>	<b>34</b>
1/ NOUVELLE STRUCTURE DE LA PAGE	34
2/ SOUS-MENUS	34
3/ CREATION DES EXPORTS PDF VERS CSV	35
<i>Export CSV : Recette simple</i>	35
<i>Export CSV : liste recettes</i>	35
<b>MODIFICATIONS DU MCD (MODELE DE DONNEES) :</b>	<b>36</b>
<b>PLAN DE DEVELOPPEMENT :</b>	<b>36</b>
CREATION DE L'EXPORT - RECETTE SIMPLE : CSV	38
CREATION DE L'EXPORT - LISTE RECETTES : CSV	39
CREER LES BOUTONS	40
	40
ENCHAINEMENTS DES PAGES ET RESULTATS	40

## 1. Nouvelles fonctionnalités

Koust au départ a été développé pour la gestion de restaurants indépendants. Grâce à sa popularité, des chaînes de restaurants se sont intéressées à l'application et le mode de fonctionnement de Koust a dû être adapté. La partie législative a également dû être prise en compte avec la nouvelle loi RGPD.

### Quels sont les besoins

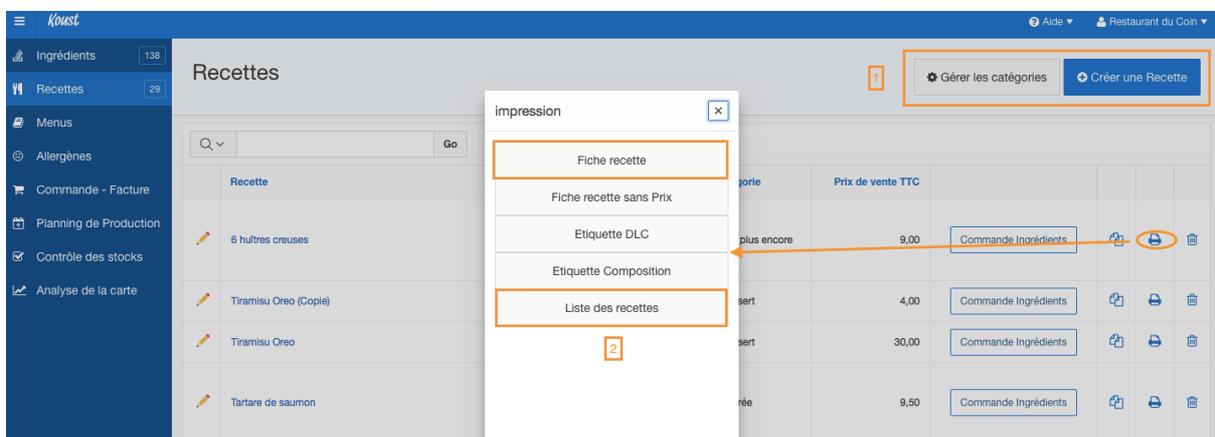
Au quotidien Koust réfléchit à une utilisation plus intuitive de l'utilisateur.

- Pour les chaînes de restaurants > transfert de recettes entre restaurants
- Un export de recette simple > pour la sauvegarde en CSV et l'impression en PDF
- Liste des recettes pour export vers CRM (type Evolys)
- Respect de la nouvelle loi RGPD

## 2. L'existant

### o La page et ses documents

- PDF pour le détail de la recette (fiche recette)
- PDF pour liste des recettes ave (libelle, prix, marge, TVA, cout) voir **ÉCRAN 1**



**ÉCRAN 1 (P325 – P39)**

1/ Zone 1 :

Actuellement il n'y a pas de boutons permettant l'impression ou l'export sur cette partie.

2/ Zone 2 :

Le bouton « imprimer » permet d'accéder par une Modal Dialog à la liste des fonctionnalités concernant une recette + la liste totale des recettes.

Capture état Jasper (fiche recette) PDF

### Tartare de saumon

Entrée

Hachez les pavés de saumon au couteau en formant des petits cubes réguliers. Huile d'olive, la sauce soja et le jus de citron. Assaisonnez légèrement en sel et poivre. Recouvrez le saladier de papier film et placez au réfrigérateur pour 1 à 2 heures.

Coût Total Recette

**3.24€ HT**

Par portion

Recette de base : 1 portion(s)

#### Étapes de fabrication

Étape	Tps	Description
1		Presser les ingrédients

#### Ingrédients pour 1 Portion

Produit	Qté	Unité	Prix
Ciboulette	0.1	Boite	0,42 €
Sauce soja	0.1	L	0,76 €
Salmon (filet)	0.13	kg	1,81 €
Fromage blanc	0.1	kg	0,10 €
<b>Total</b>			<b>2,90 €</b>

#### Sous-recettes incluses pour 1

Sous Recette	Quantité
CAMÉ rémoulade	1 Portion(s)

#### Ingrédients pour 1 Portion

Produit	Qté	Unité	Prix
Ciboulette	0.1	Boite	0,42 €
Sauce soja	0.1	L	0,76 €
Salmon (filet)	0.13	kg	1,81 €
Fromage blanc	0.1	kg	0,10 €
<b>Total</b>			<b>2,90 €</b>

lundi 23 avril 2018

Sous Recette	Quantité	Unité	Prix
CAMÉ rémoulade	1 Portion(s)		0,34 €

### Céléri rémoulade

Entrée

1-Péler le céleri-rave. Le râper finement et l'arroser de jus de citron.  
2-Féconner la sauce rémoulade : dans un bol, déposer le jaune d'œuf, la cuillerée de café de moutarde et quelques gouttes de vinaigre. Monter en mayonnaise en versant l'huile en petit filet à l'aide d'un fouet. Fluidifier la mayonnaise en incorporant les cuillerées de vinaigre l'une après l'autre. Assaisonner et mélanger au céleri râpé. Réserver au frais 2 heures.  
Pour finir  
Astuce : plonger le céleri râpé 60 secondes dans de l'eau bouillante lui ôtera son goût un peu prononcé et l'attendrira.

#### Ingrédients pour 12 Portion

Produit	Qté	Unité	Prix
Céleri rave	1	null	2,00 €
Huile arachide	1	null	0,50 €
Moutarde	1	null	1,58 €
Oeuf	1	unité	0,07 €
<b>Total</b>			<b>4,15 €</b>

#### Ingrédients pour 1 Portion

Produit	Qté	Unité	Prix
Céleri rave	0.0833	null	0,17 €
Huile arachide	0.0833	null	0,04 €
Moutarde	0.0833	null	0,13 €
Oeuf	0.0833	unité	0,01 €
<b>Total</b>			<b>0,34 €</b>

**CAPTURE ETAT JASPER (LISTE RECETTES) PDF**

Restaurant du Coin

Liste des recettes

mercredi 18 avril 2018

Dessert		Recette	Prix TTC	Prix HT	Tva	Coût	Ratio	Marge
	Banana split	Portion(s)	8,00	7,27	10,0 %	1,751	4,57	78,11 %
	ESSAI	Portion(s)			10,0 %	18,9		
	ESSAI2	Portion(s)			10,0 %	1		
	Fondant chocolat		9,00	9,00	0,0 %	2,41	3,73	73,22 %
	Moelleux au chocolat	5 Portion(s)	6,00	6,00	0,0 %	68,968	0,09	-1 049,47
	Moelleux chocolat				0,0 %	0,875		
	Palets breton	1 Portion(s)			0,0 %	0,554		
	Tiramisu Oreo	6 Portion(s)	30,00	27,27	10,0 %	4,218	7,11	85,94 %
	Tiramisu Oreo (Copie)	10 Portion(s)	4,00	4,00	0,0 %	0,208	19,23	94,80 %
	duo de saucisse sur	Portion(s)			10,0 %	0		

Entrée		Recette	Prix TTC	Prix HT	Tva	Coût	Ratio	Marge
	Assiette de Langoustines		12,00	12,00	0,0 %	2,44	4,92	79,67 %
	Assiette de charcuterie	Portion(s)			10,0 %	0,6		
	Céleri rémoulade	12 Portion(s)			10,0 %	0,344		
	Plateau fruit de mer		19,00	19,00	0,0 %	4,285	4,43	77,45 %
	Salade Caesar	Portion(s)	12,00	10,91	10,0 %	0,619	19,39	94,84 %
	Salade caesar	Portion(s)	12,00	10,91	10,0 %	0,847	14,17	92,94 %
	Tartare de saumon	1 Portion(s)	9,50	8,64	10,0 %	3,24	2,93	65,89 %

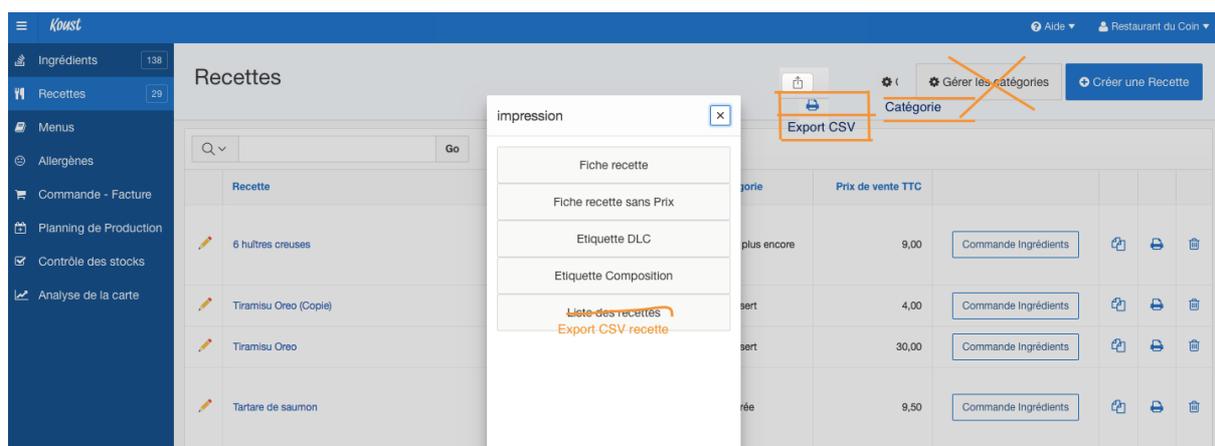
Glace bio et plus encore		Recette	Prix TTC	Prix HT	Tva	Coût	Ratio	Marge
	6 huîtres creuses	Portion(s)	9,00	8,18	10,0 %	5,545	1,62	38,39 %

### 3. Plan

#### 3.1 Nouvelle structure de la page

Intégration à la zone 1 de Koust :

- D'un bouton icone « réglages » de façon liste déroulante.
- D'un bouton icone : « imprimer » de façon liste déroulante.
- Ajout des fonctions : Gérer les catégories, Export recette, Liste complète.



**ÉCRAN 2 (P325 ET P39)**

#### 3.2 Sous-menus

Apex ne permet pas de faire des sous-menus par défaut

- Recherche plugin
- Développement fonction : dropdown button
- Mise en place de 2 boutons avec des sous-menus

### 3.3 Création de 2 exports en CSV

2 exports correspondent équivalent aux 2 PDF existants

- 1 Création de la P320 qui hébergera nos exports CSV et nos requêtes.
  - a. Appelé de la P325 liste-recettes
  - b. Appelé de la P39 Recette simple

- o **Export CSV : Recette simple**

Dénomination des champs présents :

|Nom recette |Catégorie| Ingrédient | Quantité | Unité| Nbre portions|  
|Sous-recette| Sous ingrédients|

- o **Export CSV : Liste recettes**

Dénomination des champs présents :

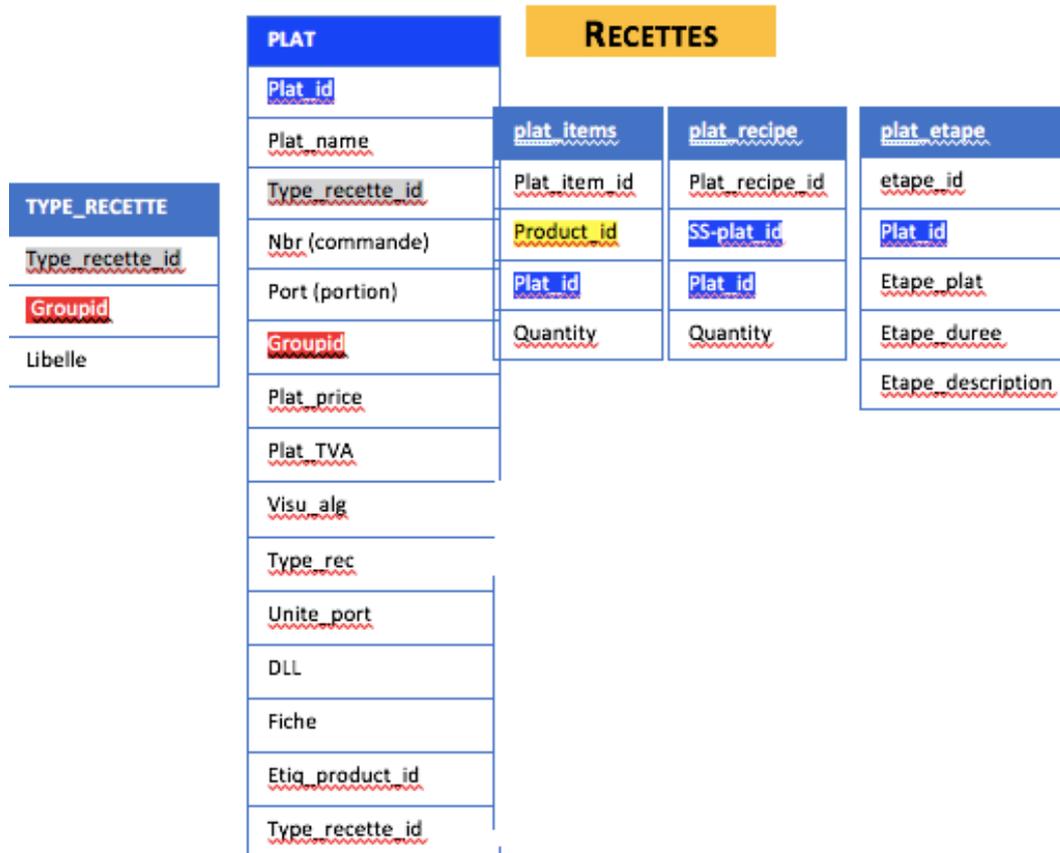
|Catégorie |Nom recette |Unité Portions| Prix TTC| Prix HT |TVA | Coût |  
Ratio| Marge |

## 4. Modifications du MCD (modèle de données) :

Il ne sera pas nécessaire de modifier la structure des tables pour appeler nos données.

Nous allons nous appuyer sur les tables présentes et utiliser les requêtes existantes dans l'édition liste-recettes.jrxml dans Jasper.

Tables

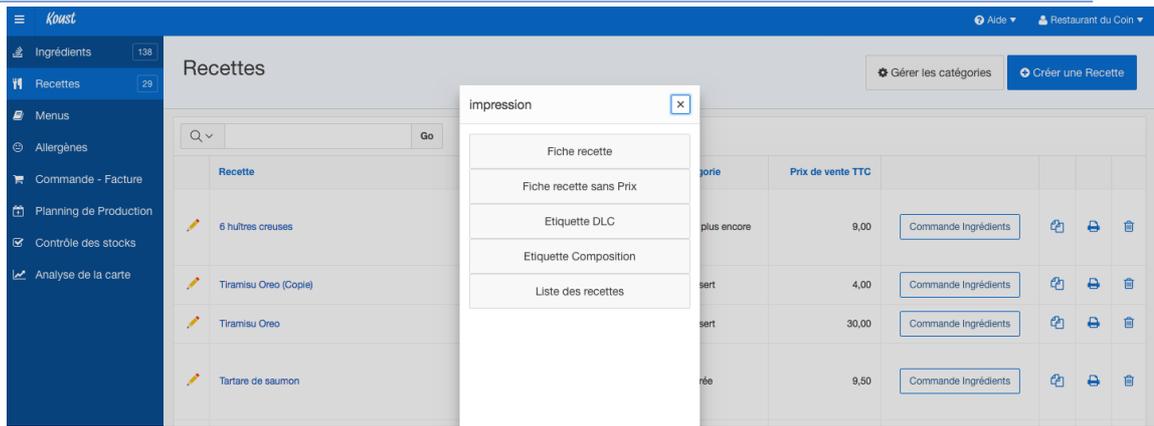


## 5. Plan de développement :

Liste des étapes :

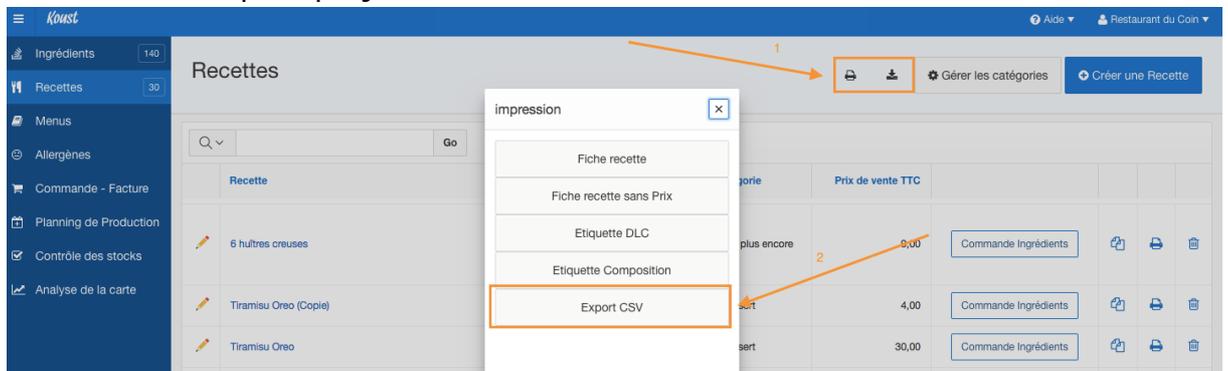
1. Recherche plugin liste déroulante
2. Install plugin : [Contextual Toolbar](#)
3. Essais
4. Verdict : non concluant visuellement
5. Création et positionnement des icônes « **Imprimer & Télécharger** » P325 dans le header et redirection vers les « listes recettes » CSV et PDF (P320)
6. Ajout « **Export CSV** » (P39) et redirection vers « liste simple » (P320)

P325 et P39: Avant projet :



**ÉCRAN 4 (P3205ET P39)**

P325 et P39 : Après projet :



**ÉCRAN 5 (P325 ET 39)**

P320 : Stockage de nos exports en CSV, en « HIDDEN » pour l'utilisateur

Zone	Catégorie	Numero	Nom produit	Prix	Unite	Quantite
Bar	Boissons Alcool	6516	Champagne brut	68,94	L	-
	Boissons Alcool	15167	Vin Muscadet sur lie	2,81	75 cl	-
	Fromages	41003	TETSTTS	0,00	3	-
Chambre froide	Fruits et legumes	36142	Banane du coin	6,00	Kg	-
	B.O.F	16102	Cheddar 48 %	9,28	Kg	-
	B.O.F	16080	Creme liquide 33% MG	3,58	litre	-
	B.O.F	12060	Lait demi Ecreme	0,53	litre	-
	B.O.F	46980	yaourt	0,92	pots	-
	Boissons Alcool	523	Cointreau	0,12	cl	-
	Charcuterie	44655	Jambon cru tranche	0,30	tranche	-
	Fruits et legumes	543	Carotte lavee	0,65	kg	-
Fruits et legumes	762	Celeri rave	2,00	U	-	
Fruits et legumes	2367	Cerise	8,00	kg	-	
Fruits et legumes	15147	Choux blancs	0,71	Kg	-	
Fruits et legumes	561	Ciboulette	4,25	Botte	-	

**ÉCRAN 6 (P320)**

## 5.1 Création de l'export - Recette simple : CSV

### 1. Template PDF et requête SQL JASPER : Recette simple

```

SELECT
  p.plat_name,
  (select libelle from type_recette where type_recette_id = p.type_recette_id) PLAT_TYPE,
  p.PLAT_DESCRIPTION,
  p.PLAT_IMAGE,nvl(PORT,1) portion,
nvl(UNITE_PORT,'portion(s)') unite,
to_char(
  (select sum(distinct quantity * unit_price/nvl(contenance,1))/nvl(p.port,1) from plat_items aa, demo_product_items ab
   where aa.product_id = ab.product_id and ab.unit_price/nvl(ab.contenance,1)=(select min(unit_price/nvl(contenance,1))
   from demo_product_items ac where ac.product_id =ab.product_id and ac.valide='Y') and PLAT_ID=p.plat_id)
  +
  nvl((select sum(distinct SS.quantity * aa.quantity * (ab.unit_price/nvl(ab.contenance,1))/nvl(az.port,1)) from plat az,
  plat_items aa, demo_product_items ab, plat_recipe SS
   where az.plat_id=aa.plat_id and aa.product_id = ab.product_id and ab.unit_price/nvl(ab.contenance,1)=(select
  min(unit_price/nvl(contenance,1))
  from demo_product_items ac where ac.product_id =ab.product_id and ac.valide='Y')
  and aa.PLAT_ID= SS.ss_plat_id and ss.plat_id= p.plat_id),0)/nvl(p.port,1),'999G999G999G999D00')||'€ HT' prix,
to_number(nvl($P{Q_SAISIE},1)) quantite,(select 1 from plat_recipe where plat_id= p.plat_id and rownum=1) sousrecette
FROM
  PLAT p
WHERE
  p.PLAT_ID = $P{IDPLAT}

```

- Nouveau SELECT SQL :  
Dénomination des nouveaux champs

NOM| CATEGORIE | DESCRIPTION PLAT |PRIX HT|TVA|NBRE  
 PORTIONS|DLC JOUR|QTE  
 INGREDIENTS|UNITE|INGREDIENTS|ETAPE|DESCRIPTION ETAPE|QTE  
 SOUS RECETTE|SOUS RECETTE|

```

SELECT
  p.plat_name                               as NOM,
  (select libelle from type_recette where type_recette_id = p.type_recette_id)   as CATEGORIE,
  p.PLAT_DESCRIPTION                         as DESCRIPTION_PLAT,
  plat_price                                as PRIX_HT,
  nvl(plat_tva,0) *100 ||'%'                as TVA,
  nvl(port,1)||' '||unite_port              as NBRE_PORTIONS,
  DLC                                        as DLC_JOUR,
  null                                       as QTE_INGREDIENTS,
  null                                       as UNITE,
  null                                       as INGREDIENT,
  null                                       as ETAPE,
  null                                       as DESCR_ETAPE,
  null                                       as Q_SOUSMENU,
  null                                       as SSRECETTE
FROM PLAT p
WHERE p.PLAT_ID = :P39_ID
union
SELECT
  p.plat_name                               as NOM,
  NULL                                       as CATEGORIE,
  null                                       as DESCRIPTION_PLAT,
  null                                       as PRIX_HT,
  null                                       as TVA,
  null                                       as NBRE_PORTIONS,
  null                                       as DLC_JOUR,
  pi.quantity                               as QTE_INGREDIENTS,
  di.unite                                   as UNITE,

```

```

        product_name                as INGREDIENT ,
        null                        as ETAPE,
        null                        as DESCR_ETAPE,
        null                        as Q_SOUSMENU,
        null                        as SSRECETTE
FROM PLAT p, PLAT_ITEMS pi, demo_product_info di
WHERE p.PLAT_ID = :P39_ID AND p.plat_id = pi.plat_id AND di.product_id = pi.product_id
union
SELECT
        p.plat_name                as NOM,
        NULL                       as CATEGORIE,
        null                       as DESCRIPTION_PLAT,
        null                       as PRIX_HT,
        null                       as TVA,
        null                       as NBRE_PORTIONS,
        null                       as DLC_JOUR,
        null                       as QTE_INGREDIENTS,
        null                       as UNITE,
        null                       as INGREDIENT,
        etape_plat                 as ETAPE,
        etape_description          as DESCR_ETAPE,
        null                       as Q_SOUSMENU,
        null                       as SSRECETTE
FROM PLAT p, PLAT_ETAPE pe
WHERE p.PLAT_ID = :P39_ID AND p.plat_id = pe.plat_id
UNION
SELECT
        p.plat_name                as NOM,
        NULL                       as CATEGORIE,
        null                       as DESCRIPTION_PLAT,
        null                       as PRIX_HT,
        null                       as TVA,
        null                       as NBRE_PORTIONS,
        null                       as DLC_JOUR,
        null                       as QTE_INGREDIENTS,
        null                       as UNITE,
        null                       as INGREDIENT ,
        null                       as ETAPE,
        null                       as DESCR_ETAPE,
        quantity                   as Q_SOUSMENU,
        ( select plat_name from PLAT where plat_id = ss_plat_id ) as SSRECETTE
FROM PLAT_RECIPE pr, PLAT p
WHERE p.PLAT_ID = :P39_ID AND p.plat_id = pr.plat_id

order by nbre_portions,ingredient,etape

```

## 5.2 Création de l'export - Liste recettes : CSV

Template PDF et requête SQL JASPER : liste-recettes

2. Dénomination des nouveaux champs : Nom | Prix TTC | Coût | Marge
3. Le select

```

SELECT PLAT_NAME
as NOM_RECETTE,
(select libelle from type_recette where type_recette_id=p.type_recette_id)
as CATEGORIE,
PLAT_PRICE
as PRIX_TTC,

round(nvl((select sum(distinct quantity * unit_price/nvl(contenance,1))/nvl(p.port,1) from
plat_items aa, demo_product_items ab
where aa.product_id = ab.product_id and ab.unit_price/nvl(ab.contenance,1)=(select
min(unit_price/nvl(contenance,1))
from demo_product_items ac where ac.product_id =ab.product_id and ac.valide='Y') and
PLAT_ID=p.plat_id),0),3)

```

```

+
round(nvl((select sum(distinct SS.quantity * aa.quantity *
(ab.unit_price/nvl(ab.contenance,1))/nvl(az.port,1))
from plat az, plat_items aa, demo_product_items ab, plat_recipe SS
where az.plat_id=aa.plat_id and aa.product_id = ab.product_id and
ab.unit_price/nvl(ab.contenance,1)=(select min(unit_price/nvl(contenance,1))
from demo_product_items ac where ac.product_id =ab.product_id and ac.valide='Y')
and aa.PLAT_ID= SS.ss_plat_id and ss.plat_id= p.plat_id),0)/nvl(p.port,1),3)

```

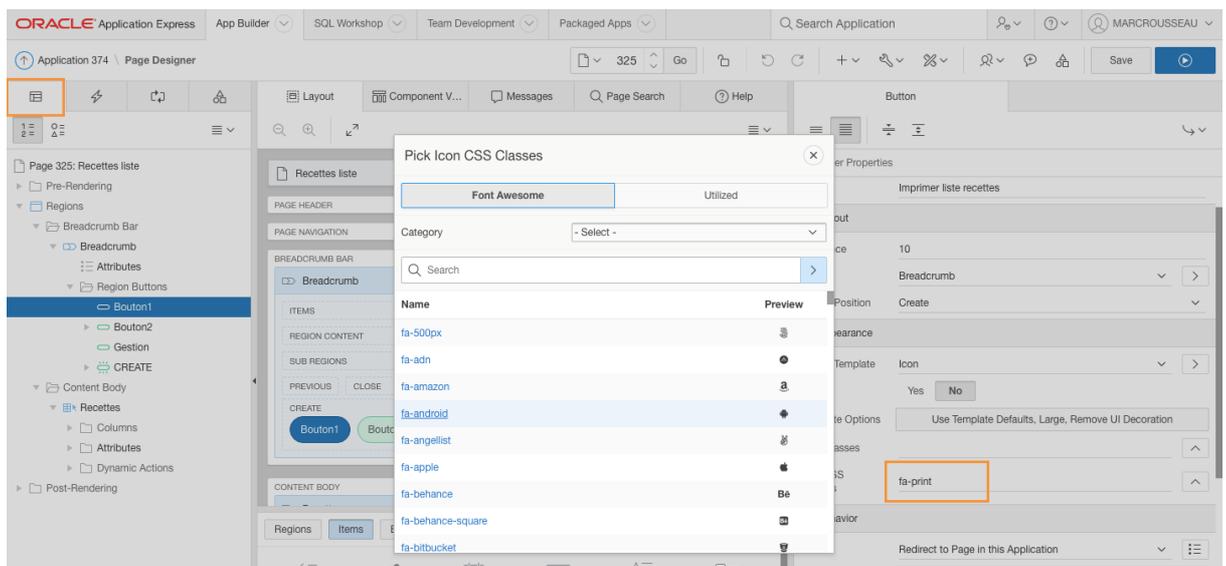
```

as PRIX_REVIENT,
port||' '||unite_port nombre_portion_avec_unite,
nvl(plat_tva,0) * 100 ||'%'
as TVA,
DLC
FROM PLAT p
WHERE GROUPID = :USER_GROUPID
ORDER BY CATEGORIE, NOM_RECETTE

```

### 5.3 Créer les boutons

Avec Express : Choix de l'icône CSS classe « fa-print » et « fa-download » ( partie « FRONT » )

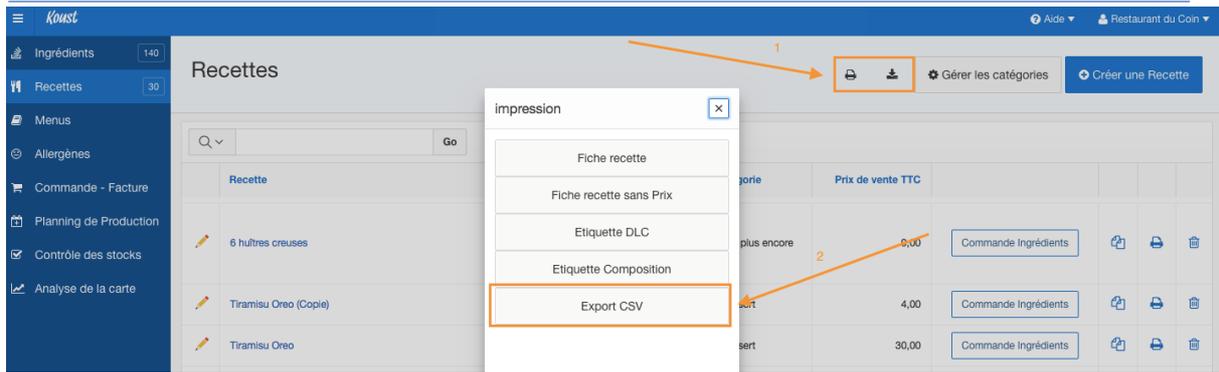


### 5.4 Enchaînements des pages et résultats

P325 et P39 ( Modal Dialog )

Choix des options **Imprimer** ou **Exporter** via les icônes pour « liste recettes »

Choix de l'option **Export CSV** pour « fiche recette » via la modal page



ÉCRAN 7 (P325 ET P320)

### Export liste recettes CSV:

export\_liste\_totale (8)

Accueil Insertion Mise en page Formules Données Révision Affichage

Mise à jour Office Pour rester à jour au niveau des mises à jour de sécurité, correctifs et améliorations, sélectionnez Rechercher les mises à jour.

	A	B	C	D	E	F	G	H
1	NOM RECETTE	CATEGORIE	NOMBRE PORTION	PRIX DE REVIENT	PRIX TTC	TVA	DLC (jours)	
2	Banana split	Dessert	Portion(s)	1,751	8	10%		
3	duo de saucisse sur lit456789012345678901234567889	Dessert	Portion(s)	0	10%			
4	ESSAI	Dessert	Portion(s)	18,9	10%			
5	ESSAI2	Dessert	Portion(s)	1	10%			
6	Fondant chocolat	Dessert		2,41	9	0%		
7	Moelleux au chocolat	Dessert	5 Portion(s)	68,968	6	0%		
8	Moelleux chocolat	Dessert		0,875	0%			
9	Palets breton	Dessert	1 Portion(s)	0,554	0%			
10	Tiramisu Oreo	Dessert	6 Portion(s)	4,218	30	10%		
11	Tiramisu Oreo (Copie)	Dessert	10 Portion(s)	0,208	4	0%		
12	Assiette de charcuterie	Entrée	Portion(s)	0,6	10%			
13	Assiette de Langoustines	Entrée		2,44	12	0%		
14	Céléri rémoulade	Entrée	12 Portion(s)	0,344	10%			
15	Plateau fruit de mer	Entrée		4,285	19	0%		
16	Recette Vide	Entrée	Portion(s)	0	10	10%		
17	Salade Caesar	Entrée	Portion(s)	0,619	12	10%		
18	Salade caesar	Entrée	Portion(s)	0,847	12	10%		
19	Tartare de saumon	Entrée	1 Portion(s)	3,24	9,5	10%		
20	6 huîtres creuses	Glace bio et plus encore	Portion(s)	5,545	9	10%		
21	burger breton	Plat	Portion(s)	1,9	12	10%		
22	Cheese Burger	Plat	Portion(s)	1,956	12	10%		
23	Lapin	Plat	100 Portion(s)	0,076	1,2	10%		
24	Pizza 3 fromages	Plat	5 Portion(s)	0,926	6,5	10%		
25	Filet de Lieu jaune au beurre blanc	Poisson	Portion(s)	4,962	15	10%	2	
26	Mayonnaise	Sous-recette	5 Litres	1,897	0%			
27	Préparation Fondant au chocolat	Sous-recette	5 Portion(s)	0,662	0%			
28	Sauce beurre blanc	Sous-recette	30 Portion(s)	0,103	0%			
29	Filet mignon à l'orange	Viande	Portion(s)	2,475	10%			
30	Kig Ha Farz	Viande	Portion(s)	6,7	15	10%		
31	Poulet Frites test de la longueur sur étiquetage un peu plus long	Viande	Portion(s)	2,184	9	10%	2	
32								
33								
34								
35								

## Export fiche recette CSV:

export\_liste\_detaillée (14) Chercher dans la

Accueil Insertion Mise en page Formules Données Révision Affichage

Calibri (Corps) 12 A A

Renvoyer à la ligne automatiquement Standard

Coller G I S Mise en forme conditionnelle Mettre sous forme de tableau Styles de cellule Insérer Supprimer Mise en forme

Mise à jour Office Pour rester à jour au niveau des mises à jour de sécurité, correctifs et améliorations, sélectionnez Rechercher les mises à jour. Rechercher

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
	NOM	PRIX HT	TVA	PLAT DESCR	DLC (jour)	INGREDIENT	ETAPE	ETAPE DESCRIPTION	QTE SOUS RECETTE	SOUS RECETTE	CATEGORIE	NBRE PORTIONS	QTE INGREDIENTS	UNITE	
1	Tiramisu Oreo (Copie)	4	10%								Dessert	10 Portion(s)			
2						Lait demi Ecreme							0,1	litre	
3						Mascarpone creme							0,25	Kg	
4						Oeuf							3	unité	
5						Oreo							1	unité	
6						Spéculoos							0,029	g	
7						Sucre semoule							0,06	Kg	
8						Sucre vanille							0,011	Kg	
9						Vanille extrait liquide							0,005	litre	
10							Dressage	Ajouter 1 oreo en décoration + qq miettes d'Oreo							
11							Etape suivante	Ajouter la crème de mascarpone							
12								Emietter les Spéculoos dans le fond des verrines							
13							Etape suivante	Ajouter les 16 Oreos en les écrasant							
14							Etape suivante	Tremper 16 Oreo dans le lait + qq gouttes vanille							
15								Mélanger sucre et 3 jaune oeufs.							
16								Monter les blancs en neige.							
17							Préparation	Ajouter délicatement ce blanc à la mascarpone							
18															
19															
20															
21															
22															
23															

## 5.1 Projet planning de production

# Projet PLANNING DE PRODUCTION

## Sommaire

<b>NOUVELLES FONCTIONNALITES</b>	<b>44</b>
QUELS SONT LES BESOINS	44
<b>L'EXISTANT</b>	<b>44</b>
<i>La page et ses documents</i>	44
<b>PLAN</b>	<b>47</b>
1/ NOUVELLE STRUCTURE DE LA PAGE	47
<b>MODIFICATIONS DU MCD (MODELE DE DONNEES) :</b>	<b>48</b>
<b>PLAN DE DEVELOPPEMENT :</b>	<b>49</b>
1/ PRINCIPES DE PRECAUTIONS	49
2/ CREATION DU BOUTON « IMPRIMER » ET SUPPRESSION DU LIEN « PDF » EN BAS DE PAGE (P.900)	49
<i>Création du bouton « imprimer » P.900</i>	49
<i>Suppression de l'attribut PDF en bas de P.900</i>	50
<i>P.900 : Résultat après projet</i>	50
3/ CREATION D'UN BOUTON « COMMANDER » ET DE SA REQUETE PL/SQL (P.901)	51
<i>La contrainte ici est de pouvoir utiliser le bouton « Commander » en UPDATE et en CREATE</i>	51
<i>La requête en base sera effectuée pour les 2 cas, dans la partie Processing :</i>	51
<b>ENCHAINEMENTS DES PAGES ET RESULTATS</b>	<b>52</b>
<i>Les états :</i>	53
<b>LA GENERATION DES COMMANDES :</b>	<b>53</b>

## 1 Nouvelles fonctionnalités

Koust au départ a été développé pour la gestion de restaurants indépendants. Grâce à sa popularité, des chaînes de restaurants se sont intéressées à l'application et le mode de fonctionnement de Koust a dû être adapté. La partie législative a également dû être prise en compte avec la nouvelle loi RGPD.

### 1.1 Quels sont les besoins

Au quotidien Koust réfléchit à une utilisation plus intuitive de l'utilisateur.

- Ajout d'un bouton « Commander » P.901
- Créer les commandes sur le planning
- Générer les commandes vers Commande - Facture
- Un export du planning > pour la sauvegarde en CSV ou l'impression en PDF P.900
- Créer un nouveau modèle pour le calendrier de production, JASPER

## 2 L'existant

### ○ La page et ses documents

P.900 :

- Deux boutons CSV & PDF
- Planning PDF d'origine d'Apex Builder
- Un export planning vers CSV

P.901 :

- Une modal page permettant le Create ou Update de recettes

**Planning de Production**  
Suivez votre production des plats en préparation

Aujourd'hui: 25 avril 2018

Mois | Semaine | Jour | Mon planning

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
26		12 ASSIETTE DE LANGOUSTINES					
27		12 ASSIETTE DE					
28							
29							
30							
31							
1							
8							
15							
22							
29							
6							

**P901**

New

1770

Date: 25-AVR.-2018 10:08

Recette: Assiette de Langoustines x Quantité: 2 unité: Portion

Ingrédients Commandés

[Fiche technique](#) | Supprimer | Annuler | **OK**

CSV PDF | Copier Planning type | Gérer Plannings type

**ÉCRAN 1 (P900 – P901)**

**Le PDF d'origine :**

avril 2018

MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	LUNDI
27 12 ASSIETTE DE LANGOUSTINES 12 ASSIETTE DE LANGOUSTINES	28	29 22 Portion(s) CHEESE BURGER 22 Portion(s) CHEESE BURGER	30	31	1 2 Portion(s) BURGER BRETON 2 1 Portion(s) BURGER BRETON	2 1 Portion(s) ESSAI 1 Portion(s) ESSAI
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15 2 ASSIETTE DE LANGOUSTINES 2 ASSIETTE DE LANGOUSTINES	16
17	18	19	20	21	22	23 12 Portion(s) CÉLÉRI RÉMOULADE 21 Portion(s) BURGER BRETON 23 Portion(s) PALETS BRETON
24 23 Portion(s) BANANA SPLIT	25 1 ASSIETTE DE LANGOUSTINES 2 ASSIETTE DE LANGOUSTINES 2 Portion(s) BANANA SPLIT 2 Portion(s) FILET DE LIEU JAUNE AU BEURRE BLANC 4 Portion(s) BANANA SPLIT	26 11 Portion(s) TARTARE DE SAUMON 177 FONDANT 222 Portion(s) FILET DE LIEU JAUNE AU BEURRE BLANC	27 12 Portion(s) 6 HÛTRES CREUSES	28 90 Portion(s) TIRAMISU OREO	29	30
1 12 ASSIETTE DE LANGOUSTINES	2	3 22 Portion(s) CHEESE BURGER	4	5	6 2 Portion(s) BURGER BRETON	7

**CAPTURE ETAT PLANNING (PAR DEFAUT) PDF**

## 3 Plan

### Nouvelle structure de la page

Intégration à la P.900 de Koust :

- D'un bouton icône « imprimer » à gauche de « Ajouter recette planning ».
- D'un nouveau Planning de production PDF via JASPER.
- Suppression du lien PDF en bas de page.

### ÉCRAN 2 (P900)

Intégration à la P.901 de Koust :

- D'un bouton « Commander »
- D'une requête PL/SQL et d'un Flag commande

The screenshot displays the 'Planning de Production' interface in Koust. The main area shows a calendar for April 2018, with recipes and their quantities planned for each day. The interface includes a sidebar with navigation options like 'Ingrédients', 'Recettes', 'Menus', and 'Allergènes'. The top right has buttons for 'Ajouter Recette au planning' and 'Générer les Commandes'. The bottom of the screen shows a taskbar with various application icons.

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
26	27	28	29	30	31	1
	12 Assiette de Langoustines		22 Portion(s) Cheese Burger			2 Portion(s) Burger Breton
	12 Assiette de Langoustines		22 Portion(s) Cheese Burger			2 Portion(s) Burger Breton
2	3	4	5	6	7	8
1 Portion(s) Essai2						
1 Portion(s) Essai2						
9	10	11	12	13	14	15
						2 Assiette de Langoustines
						2 Assiette de Langoustines
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
12 Portion(s) Céléri Remoulade	23 Portion(s) Banana Split	2 Assiette de Langoustines	11 Portion(s) Tartare de Saumon	12 Portion(s) 6 Huîtres Creuses	90 Portion(s) Tiramisu Oreo	
21 Portion(s) Burger Breton		2 Portion(s) Filet de Lieu Jaune au Beurre Blanc	177 Fondant Chocolat			
23 Portion(s) Palets Breton		2 Portion(s) Banana Split	222 Portion(s) Filet de Lieu Jaune au Beurre Blanc			
		1 Assiette de Langoustines				
		4 Portion(s) Banana Split				

## 4 Modifications du MCD (modèle de données) :

Il ne sera pas nécessaire de modifier la structure des tables pour appeler nos données.

Nous allons nous appuyer sur les tables et les variables présentes sur la page.

Tables

GESPRO
Gespro_id
Date_gespro
Groupid
Plat_id
Flag
Quantity
Dest_groupid

## 4 Plan de développement :

Liste d'étapes :

- 5 Principes de précautions
- 6 Création du bouton « Imprimer » et Suppression du lien « PDF » en bas de page (P.900)
- 7 Création d'un bouton « Commander » et de sa requête PL/SQL (P.901)

### 5.1 Principes de précautions

Nous allons définir un « Server-Side Condition » afin que notre développement ne soit pas vu de tous les utilisateurs.  
Pour cela utilisons une requête SQL de type « No Row Returns »

```
Select 1 FROM dual WHERE Groupid = 1
```

### 5.2 Création du bouton « Imprimer » et Suppression du lien « PDF » en bas de page (P.900)

#### o Création du bouton « imprimer » P.900

Avec Express : Choix de l'icône CSS classe « fa-print » (partie « FRONT » )

### Création d'une Dynamic Action :

- La Dynamic Action permet l'utilisation de code JavaScript sur le bouton « Imprimer »

The screenshot shows the Oracle APEX Page Designer interface. On the left, a tree view shows the page structure for 'Page 900: Planning Production', with the 'Imprimer' button highlighted under 'Region Buttons'. The main workspace shows the 'Planning Production' page layout with a breadcrumb bar, a region titled 'Planning de Production' containing 'Imprimer', 'Ajouter', and 'Commander' buttons, and a 'Calendrier de production' region. On the right, the 'Dynamic Action' configuration panel is open, showing the 'Action' set to 'Execute JavaScript Code' and the 'Code' field containing the JavaScript code: `javascript:apex.widget.cssCalendar.download('PDF*)'`. The 'Affected Elements' are set to '- Select -'.

### ÉCRAN 4 (P3205ET P39)

○ **Suppression de l'attribut PDF en bas de P.900**

**Modification des attributs du type calendar :**

The image shows the configuration interface for the 'Calendrier de production' type. On the left, a tree view shows the hierarchy: Page 900: Planning Production > Pre-Rendering > Regions > Breadcrumb Bar > Planning de Production > Attributs > Region Buttons > Calendrier de production > Attributs. The 'Attributs' item is highlighted. On the right, the 'Filter Properties' panel is open, showing various settings. In the 'Export' section, the 'CSV' checkbox is checked, while 'PDF', 'iCal', and 'XML' are unchecked. The 'CSS Class' is set to 'CC\_CLASS'.

○ **P.900 : Résultat après projet**

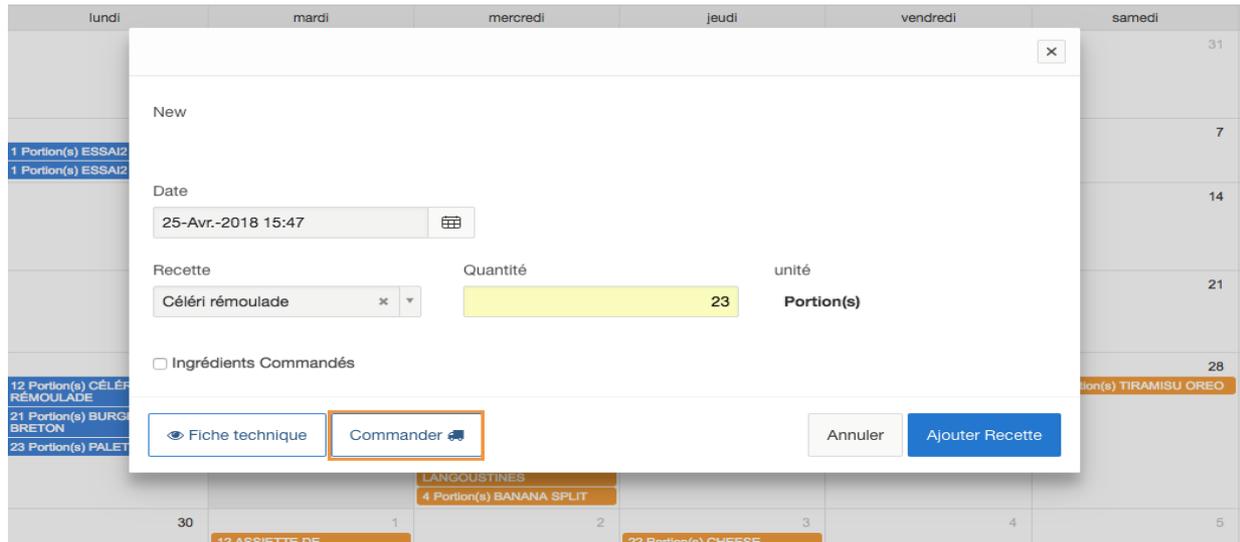
The image shows the 'Planning de Production' interface. The top header includes the Koust logo and navigation links. The main content area displays a calendar for April 2018. The calendar grid shows the following dishes scheduled:

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
26	27	28	29	30	31	1
	12 ASSIETTE DE LANGOUSTINES		22 Portion(s) CHEESE BURGER			2 Portion(s) BURGER BRETON
	12 ASSIETTE DE LANGOUSTINES		22 Portion(s) CHEESE BURGER			2 Portion(s) BURGER BRETON
2	3	4	5	6	7	8
1 Portion(s) ESSAI2						
1 Portion(s) ESSAI2						
9	10	11	12	13	14	15
						2 ASSIETTE DE LANGOUSTINES
						2 ASSIETTE DE LANGOUSTINES
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
12 Portion(s) CÉLÉRI RÉMOULADE	23 Portion(s) BANANA SPLIT	23 Portion(s) CHEESE BURGER	177 FONDANT CHOCOLAT	2 ASSIETTE DE LANGOUSTINES		
21 Portion(s) BURGER BRETON	1 Portion(s) KIG HA FARZ	4 Portion(s) BANANA SPLIT				

At the bottom of the calendar, there are buttons for 'Copier Planning type' and 'Gérer Plannings type'.

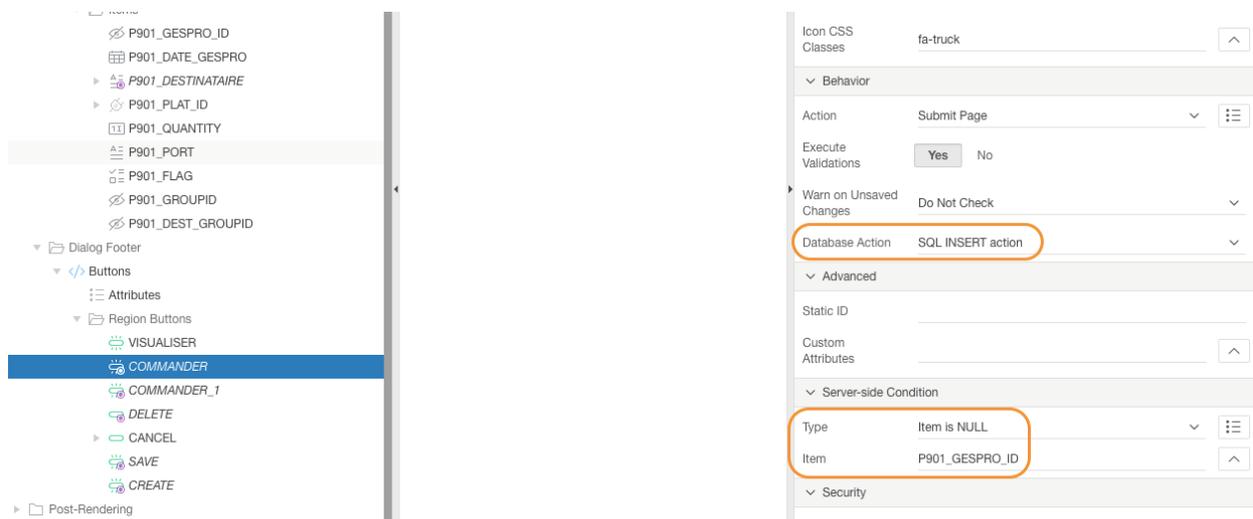
**ÉCRAN 5 (P325 ET 39)**

### 5.3 Création d'un bouton « Commander » et de sa requête PL/SQL (P.901)



- **La contrainte ici est de pouvoir utiliser le bouton « Commander » en UPDATE et en CREATE**

Cette possibilité sera assurée par la fonction Server-Side Condition et par la création de 2 boutons sur Apex Builder:



- **La requête en base sera effectuée pour les 2 cas, dans la partie Processing :**

L'état de la commande est déterminé par la colonne Flag de la Table GESPRO, lors de la requête.

Application 374 \ Page Designer

901 Go

Rendering Dynamic... Processing Page Sh...

Process

```

declare
  I_produit number:=0;
  I_contenance number:=0;
  I_commande number:=0;
  I_compte number:=0;
  I_provider number:=0;
  I_QUANTITE_A_COMMANDE number:=0;
  I_QUANTITE_A_CUMULER number:=0;
  I_DATE_LIVRAISON varchar2 (50);
  I_MESSAGE varchar2 (250);
  I_message:=0;
  
```

Execution Options

Sequence 65

Point Processing

Editable Region - Select -

Filter Properties

Editable Region - Select -

Run Process Once Per Page Visit (default)

Success Message

Error

Error Message

Display Location Inline in Notification

Server-side Condition

When Button Pressed - Select -

Type Request is contained in Value

Value COMMANDER,COMMANDER\_1

## 5.4 Enchainements des pages et résultats

Kouost

Ingrédients 140

Recettes 30

Menus

Allergènes

Commande - Facture

Planning de Production

Contrôle des stocks

Analyse de la carte

Restaurant du Coin

Planning de Production

Suivez votre production des plats en préparation

Ajouter Recette au planning

Générer les Commandes

Date 28-Avr.-2018 13:38

Recette Lapin

Quantité 1

unité Portion(s)

Ingrédients Commandés

Fiche technique

Commander

Annuler

Ajouter Recette

Mois Semaine Jour Mon planning

Date	Plat	Quantité
30	23 Portion(s) PALETS BRETON	1
31	2 Portion(s) BURGER BRETON	1
6	2 Portion(s) BURGER BRETON	1
7	2 Portion(s) BURGER BRETON	1
13	2 ASSIETTE DE LANGOUSTINES	1
14	2 ASSIETTE DE LANGOUSTINES	1
20	2 ASSIETTE DE LANGOUSTINES	1
21	2 ASSIETTE DE LANGOUSTINES	1
27	1 Portion(s) LAPIN	1
28	1 Portion(s) LAPIN	1
30	12 ASSIETTE DE	1
31	22 Portion(s) CHEESE	2
4	2 Portion(s) BURGER BRETON	1
5	2 Portion(s) BURGER BRETON	1

CSV

Copier Planning type

Gérer Plannings type

Home Application 374 Edit Page 901 Session View Debug Debug Show Layout Columns Quick Edit Theme Roller

○ **Les états :**

- Bleu : Date passée
- Orange : A commander
- Vert : Commandé

6	7	8
13	14	15 2 ASSIETTE DE LANGOUSTINES 2 ASSIETTE DE LANGOUSTINES
20	21	22
27 2 ASSIETTE DE LANGOUSTINES	28 1 Portion(s) LAPIN 1 Portion(s) LAPIN	29

**5.5 La génération des commandes :**

The screenshot shows the 'Approvisionnement fournisseurs' (Supplier Procurement) interface. It features a sidebar with navigation options like 'Ingrédients', 'Recettes', 'Menus', and 'Commande - Facture'. The main content area displays a table of orders in preparation, with columns for 'Commande', 'Fournisseur', 'Date Livraison prévue', and 'Etat'. Each row includes an edit icon, a command ID, the supplier name, the expected delivery date, the status, and an 'Envoyer' button.

Commande	Fournisseur	Date Livraison prévue	Etat
#C9332	METRO	30-AVR. -18	En attente d'envoi
#C9330	Promocash	29-AVR. -18	En attente d'envoi
#C9331	Reseau KRILL	28-AVR. -18	En attente d'envoi