

Charte de projet

- Gastron'Home -

– Commanditaire

Mr Gillard Frédéric

– Promoteur (Sponsor)

Mr Caudron Cédric, en tant que co-gérant et chef de projet.

– Contexte

Pendant le confinement et couvre feu lié au Covid 19 les entreprises de livraison de repas peuvent toujours fonctionner, même la nuit pendant les périodes de couvre-feu. Ub*****s a d'ailleurs profité de cette crise sanitaire pour augmenter ses profits, les restaurants étant fermés par obligation, ils doivent pour certains se reporter sur la livraison et le click and collect pour continuer à survivre.

Faut-il se réjouir de cette situation? Ou une entreprise leader du capitalisme américain vient se rendre indispensable pour de petits commerçants français, avec une position de quasi monopole. Non, on ne peut pas être satisfait de cela mais c'est un état de fait et c'est la situation actuelle.

Il serait préférable pour les restaurateurs français de lancer une offre "made in france" mais est-ce qu'il est possible que ça dépasse la popularité des mastodontes comme Ub*****s, de*****o etc?

– Objectif

Créer une application qui permet la commande de repas.

– But du projet

Avoir une solution 100% française permettant de concurrencer les acteurs dominants sur ce marché très concurrentiel.

– Impact

Les termes finalité et enjeux évoquent des conséquences positives et souhaitées du projet. Le mot impact désigne les effets positifs ou négatifs du projet, attendus (ou redoutés) dans les domaines environnemental, économique, sanitaire ou social.

– Gestion du projet

Chef de projet : Mr Caudron Cédric

Lead Développeur : Mr Brocheton Vincent

– Gouvernance du projet

Le chef de projet rendra compte au client de l'avancée du projet suivant la méthode AGILE, et ce par l'intermédiaire de Mme Drevent Charlotte, chargée de clientèle de ZeBoGoss Software.

Le client sera informé chaque soir de l'avancement dudit projet via soit une réunion avec la chargée de clientèle et/ou le chef de projet, soit par mail si le client n'est pas disponible pour une telle présentation.

Le client s'engage par ailleurs à fournir des retours quant à l'avancement du projet. ZeBoGoss Software ne pourra être tenu responsable d'une mauvaise direction prise par le projet, surtout étant donné les délais extrêmement courts pour la réalisation, si le client se dérobe à cette clause.

– Budget

Budget défini par forfait et déjà acté. Sous réserves de demandes du client pendant le développement qui occasionneraient une surcharge de travail.

– Echancier

Le projet doit être livré et présenté dans sa forme définitive, suivant les spécifications détaillées dans le paragraphe « Spécifications techniques de l'application » au plus tard le vendredi 5 mars 2021.

Des points réguliers seront fait avec le client, comme susmentionné, chaque jour faisant état de l'avancement dudit projet.

ZeBoGoss Software s'engage à informer le client chaque jour, par mail ou réunion en visio, de l'avancée du projet, à 18h maximum.

– Freins et facteurs-clé de succès

La contribution de chaque membre impliqué dans le projet est nécessaire à sa réussite. Ainsi, de son côté, ZeBoGoss Software s'engage à mettre toutes ses ressources humaines à disposition de celui-ci.

Il est en outre demandé au client de s'impliquer également en fournissant des retours réguliers afin de garantir le bon déroulement du développement.

– Spécifications techniques de l'application

Mettre en relation clients, restaurateurs et livreurs.
Permettre la commande et livraison de repas aux clients.
Les clients ne peuvent commander que dans des restaurants de leur secteur.
Un restaurant peut avoir plusieurs type/spécialité (pizza, italien, etc.)
Un plat peut avoir un seul type (mexicain, kebab, etc.)
Gestion RGPD => convenu de définir ensemble pour la production

Interface client :

Un client peut effectuer une commande
Il peut choisir la catégorie de restaurant désiré
Il peut choisir plat et/ou menus disponibles dans les restaurants
Il peut modifier (ajout/suppression plat/menu) sa commande avant la finalisation de la commande
Peut-il annuler sa commande après paiement ? non après validation restaurateur
Peut-il renseigner une adresse différente de son profil pour la livraison ? oui mais en uniquement dans le même secteur.
Historique de commandes

Interface livreur :

Choix automatique du livreur quand restaurateur a validé la commande => livreur obligé de prendre
Peut-il avoir plusieurs commandes en une fois => oui si livraison et resto dans même ville (max 2)
Doit-on fournir un temps de livraison ? A-t-il un temps limite de livraison ? => option si fini
Il ne peut livrer que dans son secteur de rattachement.
Historique de commandes (option rajouter le bénéfices)

Commission livraison : 1/3 pour le gestionnaire de l'application, 2/3 livreur (sur les 3€, frais fixe de livraison)

Interface restaurateur :

Il peut ajouter plat/menu
Statut de prise en charge de la commande (en attente, acceptée, prête, prise en charge livreur)
Liste des plats disponibles (tarifs et stocks) => possibilité de modification
Automatisation des stocks en fonction des commandes
Restaurateur rattaché à un secteur
Gestion menu => 1 référence par prix (un menu = une référence, un plat séparé = une référence)
Historique de commandes

– **Autorisation**

Cette charte est établie pour faire valoir ce que de droit. Chaque cosignataire s'engage à respecter les clauses de la présente charte. La signature est l'élément déclencheur du développement du projet, et vaut d'engagement contractuel.

Signature et date de Mr Caudron Cédric, co-fondateur et chef de projet, précédé de la mention « lu et approuvé »

Signature et date de Mr Gillard Frédéric, client, précédé de la mention « lu et approuvé »

Bon pour accord

Gillard Frédéric
