Rapport de Stage

Yannis FOUZI

BTS SIO 2ème année

Du 5 mars au 6 avril 2018 effectué au restaurant Tafraout.

Tafraout95.fr

Lycée Paul Lapie, 5 boulevard Aristide-Briand, 92401 Courbevoie.

TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS **3**

INTRODUCTION **4**

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE **5**

- STATUT DE L'ENTREPRISE 5
- NOMBRE D'EMPLOYÉS 5
- PRINCIPAUX MÉTIERS DE L'ENTREPRISE 6
- CLIENTÈLE 6
- CONTACT À L'ÉTRANGER 6
- PROVENANCE DU MATÉRIEL ET DES MARCHANDISES 6

MES ACTIVITÉS **7**

- HORAIRES 7
- DESCRIPTION DU TRAVAIL EFFECTUÉ 7
- LANGAGES UTILISÉS 8
- TEMPLATE 8
- LOGICIEL DE CODAGE 9
- MISE EN LIGNE 10
- HÉBERGEMENT WEB 11

PROBLÈMES RENCONTRÉS **12**

- CRÉATION DU BOUTON « RETOUR EN HAUT » 12
- MANQUE D'ENCADREMENT PROFESSIONNEL 12

POSSIBLES AMELIORATIONS À APPORTER **13**

- DES IMAGES POUR LES PLATS 13
- DES COMMENTAIRES DE CLIENTS 13
- LES PLATS RECOMMANDÉS 14
- UN FORMULAIRE DE RÉSERVATION 15
- LE MODULE DE MISE À JOUR 15
- LA COMPATIBILITÉ SUR MOBILES 16

CONCLUSION **17**

ANNEXE : LE SITE **18**

REMERCIEMENTS

Avant toute explication et développement sur cette expérience professionnelle, il apparaît judicieux de commencer ce rapport de stage par des remerciements.

Je souhaite remercier Monsieur Lahoucine, directeur de l'entreprise qui m'a donné la possibilité d'effectuer mes 5 semaines au sein de son restaurant et qui a su répondre à mes questionnements ou autres besoins durant ce stage.

Je tiens également à le remercier de m'avoir accordé sa confiance tout au long de ce stage.

Je remercie aussi Madame Gobin, serveuse du restaurant, de m'avoir aussi apporté son aide.

INTRODUCTION

Dans le cadre de ma formation en BTS Services Informatiques aux Organisations spécialité Solutions Logicielles et Applications Métiers (SLAM), j'ai effectué un stage au sein de la société Tafraout durant 5 semaines, du 5 mars au 6 avril 2018.

Les objectifs principaux de ce stage étaient d'acquérir une expérience professionnelle dans le domaine de l'informatique, ainsi que de mettre en pratique les connaissances acquises tout au long de cette deuxième année du BTS SIO.

Pour cela, j'ai intégré l'entreprise Tafraout où ma fonction principale fut de créer le site internet de la société.

J'ai pensé que de créer, tout seul, sans l'aide d'autres informaticiens, un site pour cette société prouverait que je suis capable de maîtriser mes compétences acquises lors de ma formation.

Le site était codé en HTML, CSS et Java Script.

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

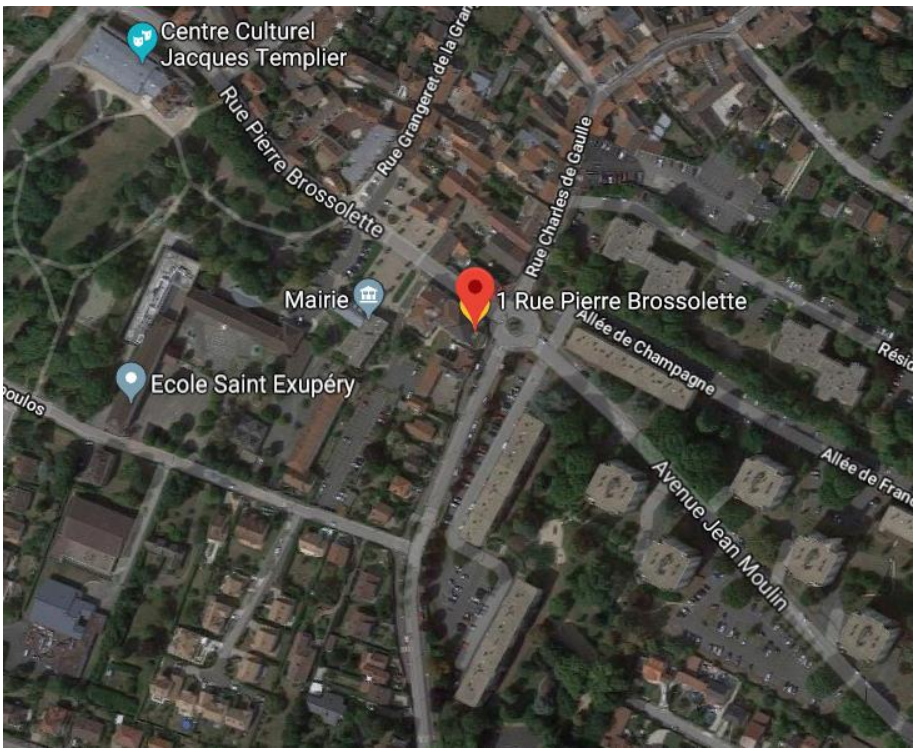
STATUT DE L'ENTREPRISE

Nom : Tafraout

Horaires : -12h - 14h30
-19h – 22h30

Conditions : Du lundi au dimanche

Situation géographique **:**
Tafraout se situe à 1 rue Pierre Brossolette, 95130 au Plessis Bouchard à côté de la mairie.



NOMBRE D'EMPLOYÉS

4 employés travaillent dans ce restaurant : le patron, 2 cuisiniers et une serveuse.

Principaux métiers de l'entreprise

Tafraout est un restaurant de gastronomie marocaine sur place, à emporter et à livrer actif depuis plus de 2 ans.

Les produits proposés sont des entrées, plats principaux (tajine, couscous, grillades), desserts et boissons.

Clientèle

Le nombre de clients peut varier suivant les jours, soit 2-3 un jour et une trentaine le lendemain. Lors de soirées avec musique et danseuse, proposées par le restaurant, beaucoup plus de clients sont présents.
La cible est de satisfaire au maximum le client ainsi que de répondre à son besoin. Il doit repartir ravi de son repas ainsi que de l'ambiance qu'il règne dans le restaurant.

Contact à l'étranger

Ce restaurant a des contacts au Maroc.

Provenance du matériel et des marchandises

La plupart des marchandises vient d'un primeur, d'une boucherie et du groupe de distribution METRO.

MES ACTIVITÉS

HORAIRES

Du lundi au vendredi de 11h à 15h et de 18h à 22h.

DESCRIPTION DU TRAVAIL EFFECTUÉ

L'objectif de mon stage a été de créer un site Internet car ce restaurant n'en avait pas.

Pour cela, après avoir pris en compte les besoins du responsable, j'ai écrit un dossier de spécifications, validé par le patron, et listé les rubriques de ce site :

- Une page d'accueil soigné avec le nom du restaurant ainsi que des images de paysages de la région de Tafraout et du restaurant en diaporama en fond d'écran.
- Un menu avec tous les raccourcis de la page.
- Une description de la ville en guise d'intro.
- Des commentaires des clients. Plus tard, nous avons convenu d'enlever cette partie car le restaurateur voulait arrêter sa collaboration avec Lafourchette.
- Des informations concernant les allergènes.
- Toute la carte, avec entrées, plats, desserts, boissons.
- Les événements du restaurant avec les dates.
- Une page contact et réservation ainsi qu'un affichage google maps du restaurant

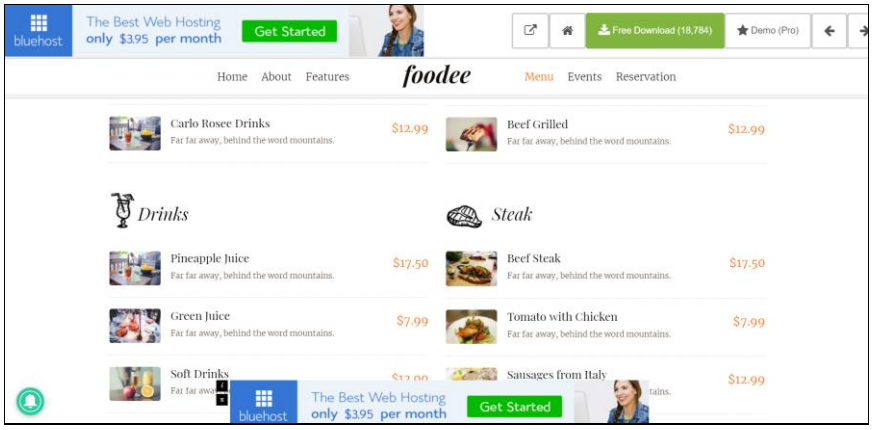
LANGAGES UTILISÉS

Les langages utilisés ont été :

- HTML, pour coder le site. Je l'ai choisi car ce langage est conçu pour créer des pages web
- CSS pour le style du site
- JAVA Script pour les scripts du site.

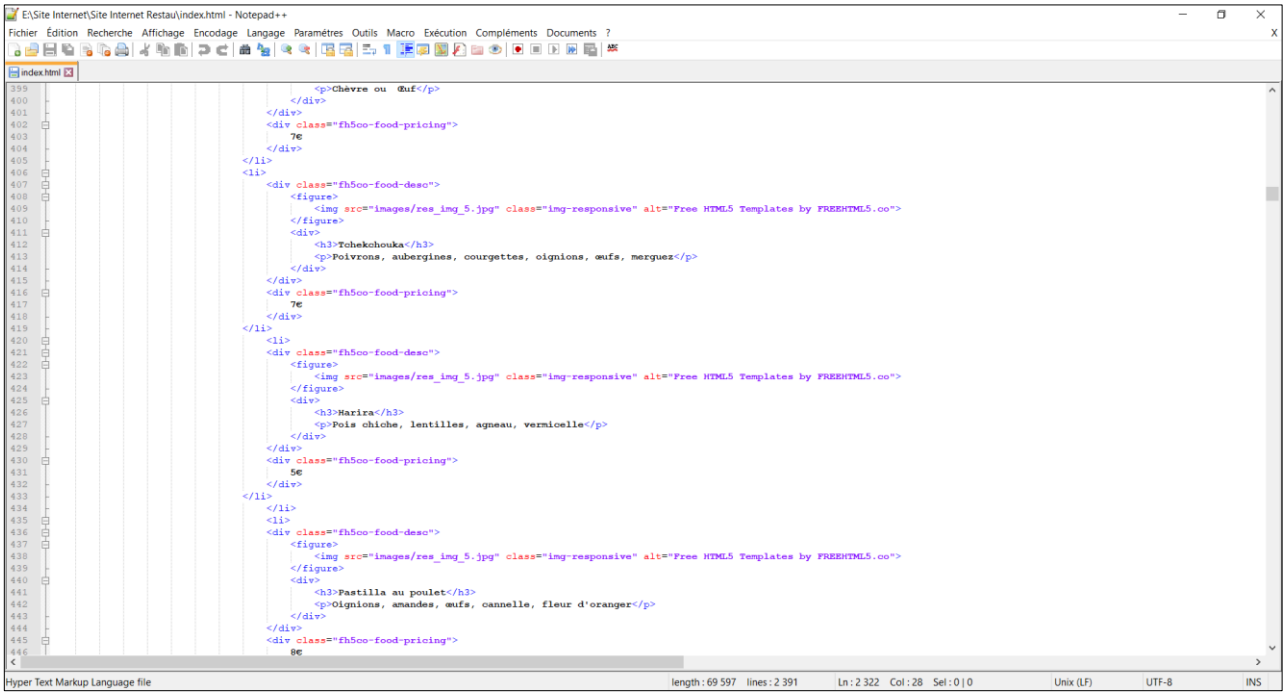
TEMPLATE

Je me suis servi d'un Template (modèle) pour réaliser le site qui est « Foodee » :



LOGICIEL DE CODAGE

Pour coder le site j'ai eu besoin du logiciel : Notepad++
Exemple de code :



Explication d'un bout de code pour afficher un plat :

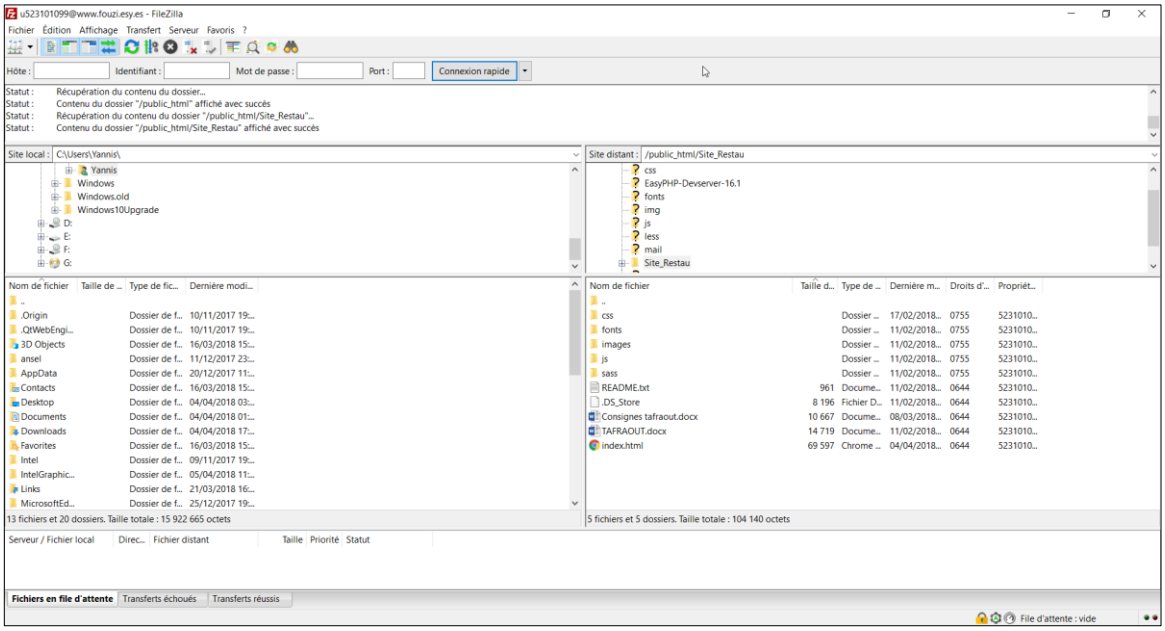
```
<li> <!-- ouverture de la balie liste -->
    <div class="fh5co-food-desc"> <!-- ouverture de la balise division et la designation de la classe pour la police -->
        <div> <!-- ouverture de la balise division pour regrouper le nom du plat avec ceux des ingredients -->
            <h3>Harira</h3> <!-- nom du plat avec la taille (h3) -->
            <p>Pois chiche, lentilles, agneau, vermicelle</p> <!-- nom des ingredients -->
        </div> <!-- fermeture de la balise division -->
    </div> <!-- ouverture de la balise division -->
    <div class="fh5co-food-pricing"> <!-- ouverture de la balise division avec une classe -->
        5€ <!-- prix du plat -->
    </div> <!-- fermeture de la balise division-->
</li> <!-- fermeture de la balise liste-->
```

Rendu final :

MISE EN LIGNE

Ensuite j'ai dû mettre le code en ligne. J'ai donc utilisé en premier lieu mon porte folio : **http://www.fouzi.esy.es/Site_Restau/**

Pour que les fichiers soient en ligne j'ai utilisé le logiciel FileZilla, qui est un FTP (File Transfer Protocol) :



Il suffit juste de se connecter à son hébergeur (le mien est Hostinger) avec ces identifiants, puis glisser déposer les fichiers.

HÉBERGEMENT WEB

J'ai choisi 1&1 comme hébergeur qui est le plus fiable et a un bon rapport qualité prix :

1ère année	Mois (TTC) (€)	An (TTC) (€)
Hébergement (l'accès aux données)	1,19	14,28
Nom de domaine (le site : **tafraout95.fr**)	Gratuit	Gratuit
Total	1,19	14,28

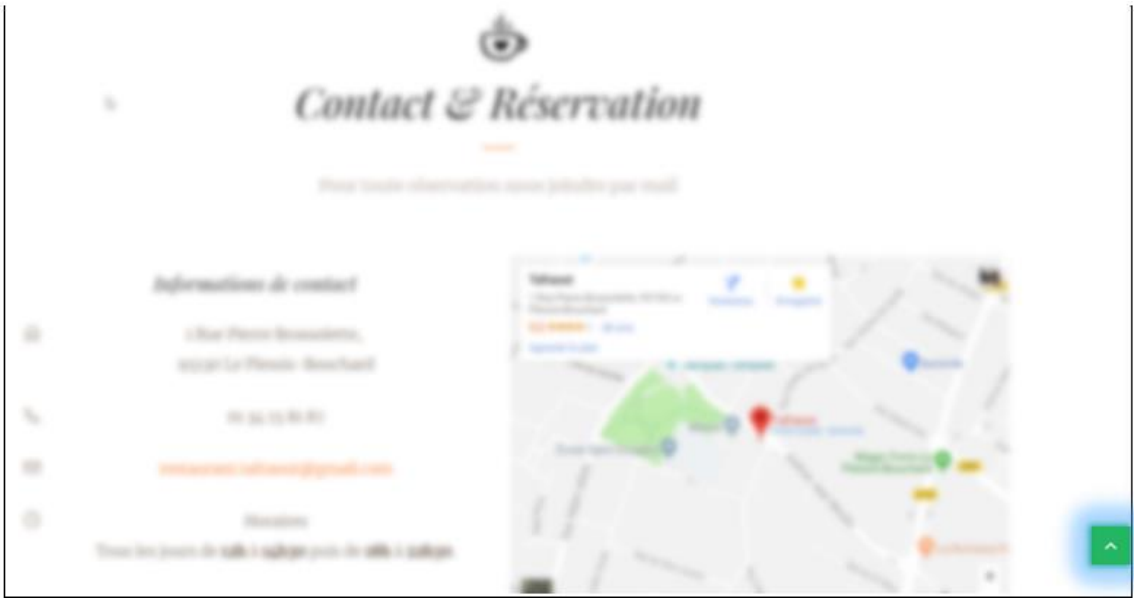
Par an	Mois (HT) (€)	An (HT) (€)
Hébergement (l'accès aux données)	4,99	59,88
Nom de domaine (le site : **tafraout95.fr**)	0,83	9,99
Total	5,82	69,87

PROBLÈMES RENCONTRÉS

CRÉATION DU BOUTON « RETOUR EN HAUT »

Pour plus de facilité à se déplacer sur le site, j'ai voulu rajouter – en plus de la bannière des raccourcis – un bouton permettant de remonter en haut de la page où que la personne soit sur le site.

Pour ce faire, il fallait le coder en html (pour qu'il apparaisse sur le site), css (pour la couleur et le style) puis javascipt (pour la fonction remonter en haut…).
C'est le côté CSS qui m'a posé problème. Je ne pouvais pas mettre de caractères dans le carré vert, il fallait passer par une image. Je ne pouvais pas laisser le carré vide sous peine de ne pas comprendre l'utilité de cette option.
J'ai du donc trouver un fichier avec du code qui forme des images, et dont flèche pointait vers le haut.



MANQUE D'ENCADREMENT PROFESSIONNEL

Ce détail m'a paru comme un problème et en même temps quelque chose de positif.
J'étais tout seul à comprendre la programmation. C'était assez dur de mettre en pratique ce que voulait le restaurateur à certains moments, et je ne pouvais pas demander de l'aide. Si j'avais une difficulté, je devais aller chercher sur internet ou bien essayer par moi-même.
Mais ça a aussi été un point positif car j'ai appris à être autonome et à réaliser ce projet presque sans aide.

POSSIBLES AMELIORATIONS À APPORTER

DES IMAGES POUR LES PLATS

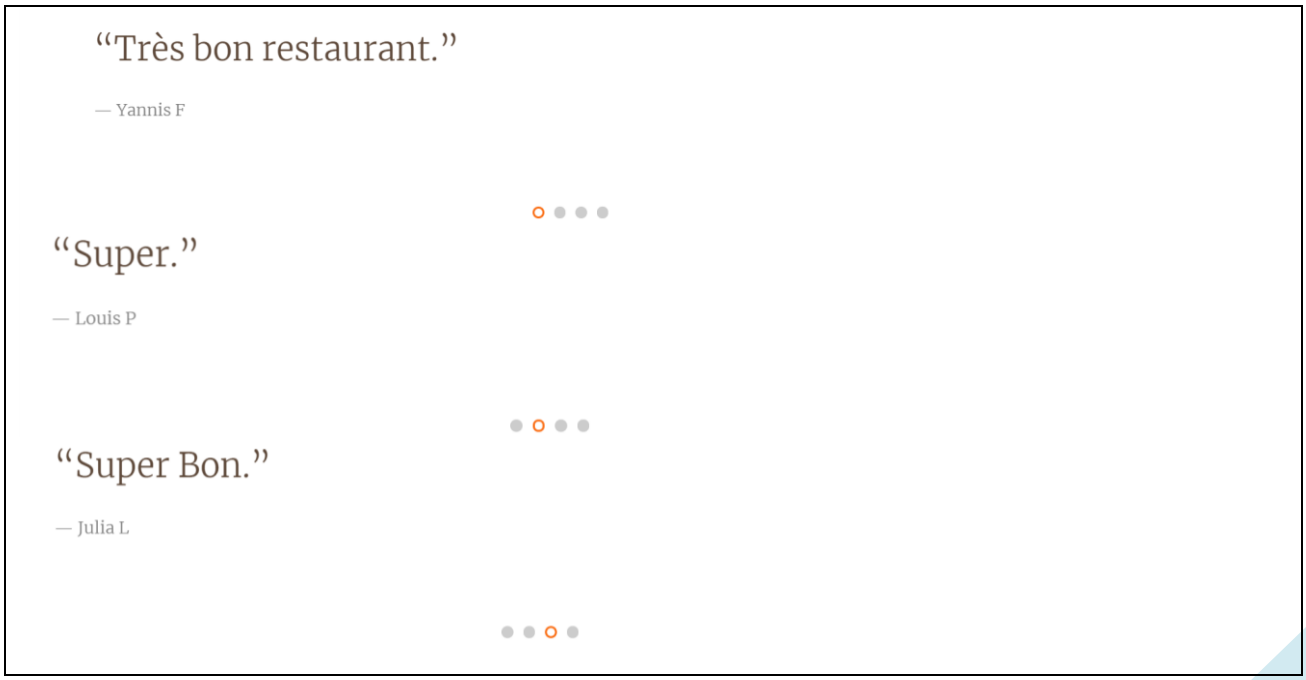
Par manque de temps je n'ai pas pu prendre tous les plats en photo et je ne voulais pas en mettre juste une dizaine. Voici le code et l'affichage avec une photo

```
<li>
    <div class="fh5co-food-desc">
        <figure> <!-- ouverture de la balise pour rajouter un contenu independant (ici une image) -->
            <img src="images/arton7239.jpg" class="img-responsive" alt="Free HTML5 Templates by FREEHTML5.co"> <!-- ajout de la photo -->
        </figure>   <!-- fermeture de la balise figure -->
        <div>
            <h3>Harira</h3>
            <p>Pois chiche, lentilles, agneau, vermicelle</p>
        </div>
    </div>
    <div class="fh5co-food-pricing">
        5€
    </div>
</li>
```

Aperçu :

DES COMMENTAIRES DE CLIENTS

Cette partie a été supprimée car le restaurateur voulait arrêter sa collaboration avec Lafourchette, mais il est possible de prévoir que les clients puissent s'exprimer sur le site.



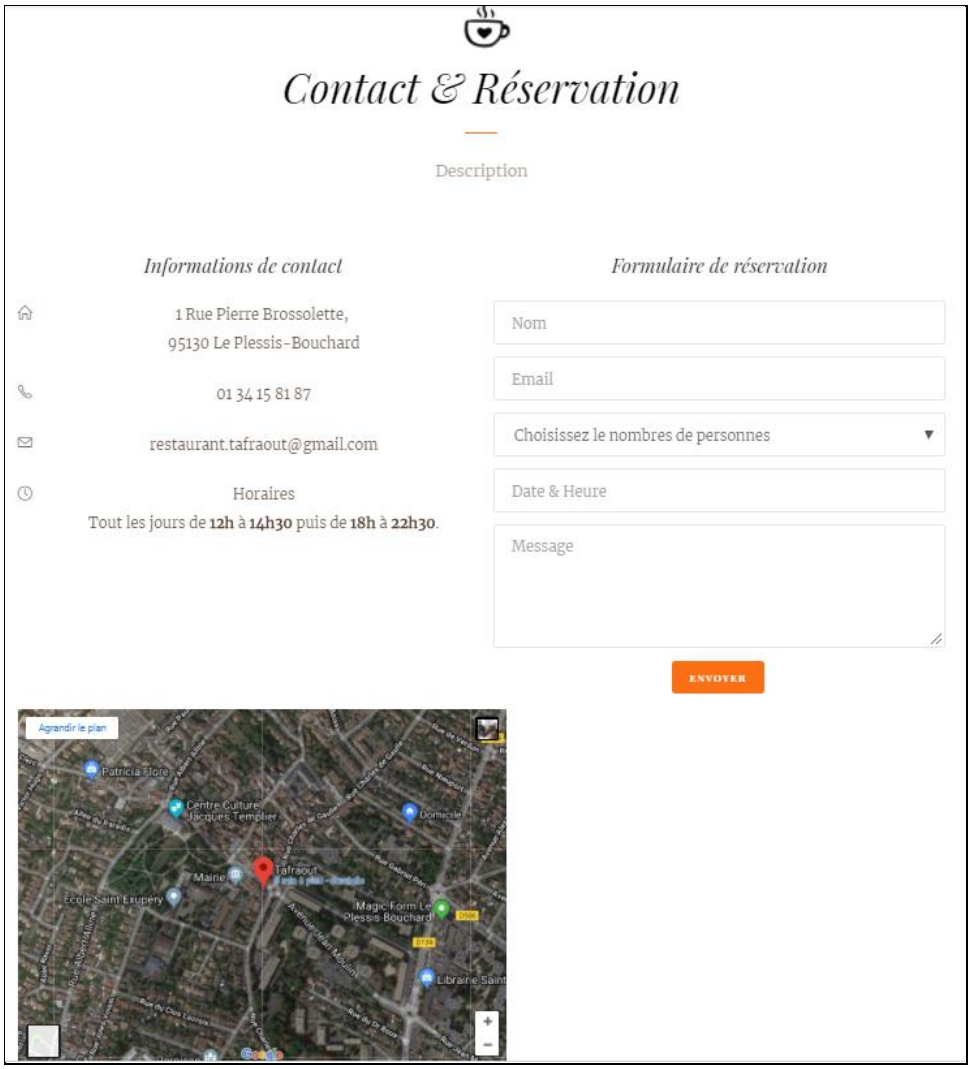
LES PLATS RECOMMANDÉS

Cette page n'est pas affichée sur le site, d'un côté, parce que je n'ai pas pu récupérer les photos nécessaires, de l'autre, parce que je ne savais pas quels étaient les plats les plus demandés.

Aperçu sur la barre des raccourcis :

UN FORMULAIRE DE RÉSERVATION

Ce formulaire a été supprimé pour cause d'inutilité.
Sur le site actuel, il suffit juste de cliquer sur le mail indiqué et la messagerie s'ouvre instantanément.
Mais il serait possible de rajouter ce formulaire.

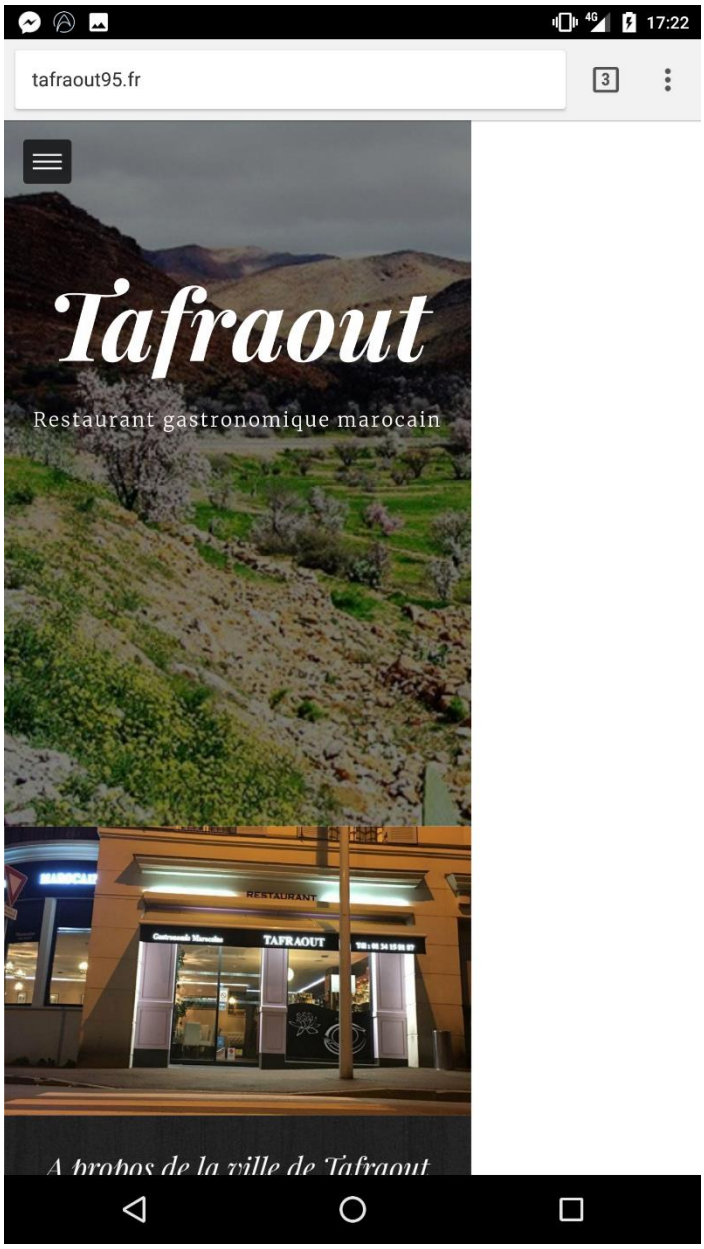


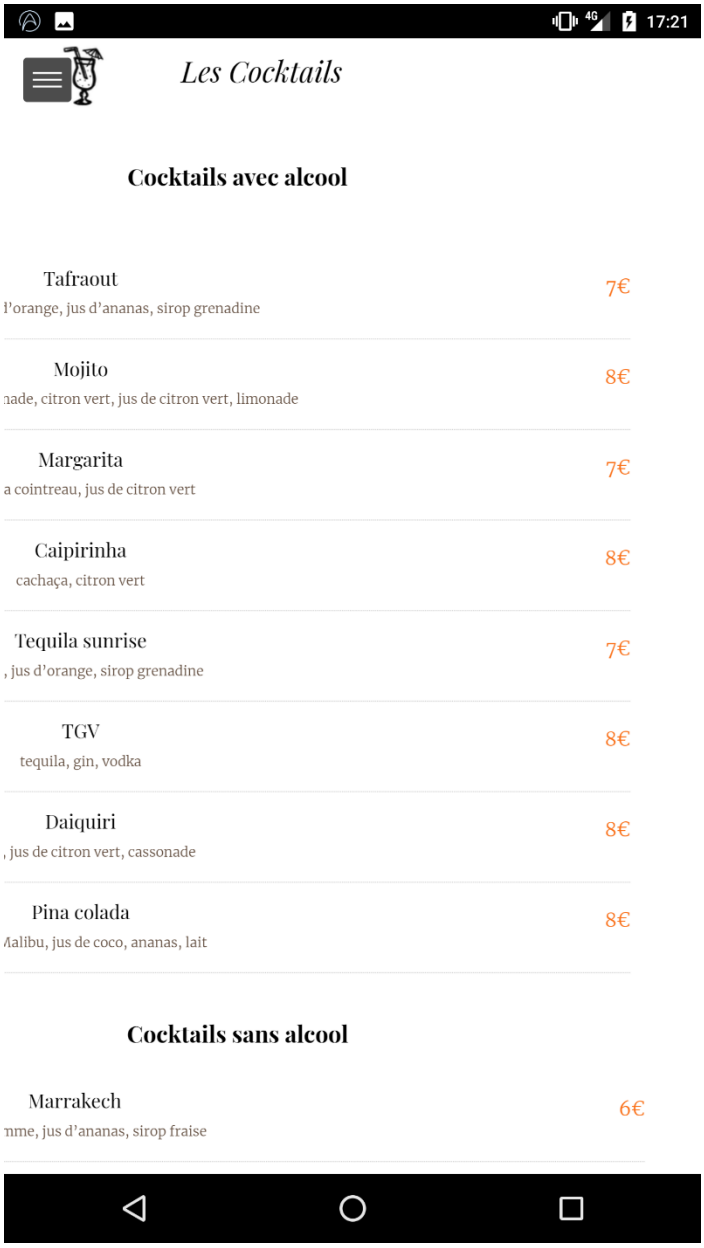
LE MODULE DE MISE À JOUR

Pour que le restaurateur et le cuisinier puissent modifier les plats quand ils veulent, un système de modification simple pourrait être mis en place.
Avec une identification sécurisée (login & mot de passe), ils pourraient changer les noms, prix, et photos des plats, ainsi que les évènements.

LA COMPATIBILITÉ SUR MOBILES

Manquant de formation sur la programmation mobile, j'ai laissé de côté cette partie qui peut être modifiée dans l'avenir.





CONCLUSION

Ce stage chez Tafraout m'a permis de mettre en œuvre mes compétences acquises lors de ces deux années de BTS SIO, en milieu professionnel.
J'ai vu les points positifs ainsi que négatifs du travail solitaire en informatique.

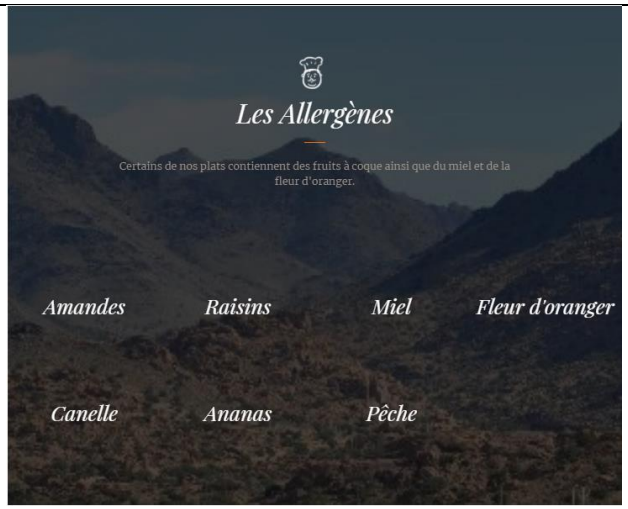
J'ai pu acquérir, ainsi que consolider celles acquises au préalable, de nombreuses compétences, notamment en ce qui concerne le travail en entreprise, mais également dans la programmation. Le manque d'encadrement professionnel a fait que j'ai dû être complètement autonome.

Ce stage m'encourage encore plus à continuer dans cette voie qui me plait et m'a également permis de développer mon sens de la rigueur et mon intérêt pour l'informatique. Avec l'accomplissement des tâches qui m'ont été confiées, je peux conclure que ce stage a été une réussite personnelle.

Encore une fois je remercie Mr Lahoucine et Mme Gobin de m'avoir accueilli durant ces cinq semaines et fait confiance dans ces différents projets.

ANNEXE : LE SITE

Voici des captures d'écran du site final :

Descriptions	Photos
Page d'accueil avec le nom du restaurant et des images de la ville en fond qui tourne sur un diaporama.	
La bannière du site avec les raccourcis de chaque rubrique.	
Petite description de la ville de Tafraout	
Une page concernant les allergènes contenus dans les plats.	

La carte avec chaque plat, prix et ingrédients.

Carte

Voici tout les plats avec les ingredients et prix

Les Entrées

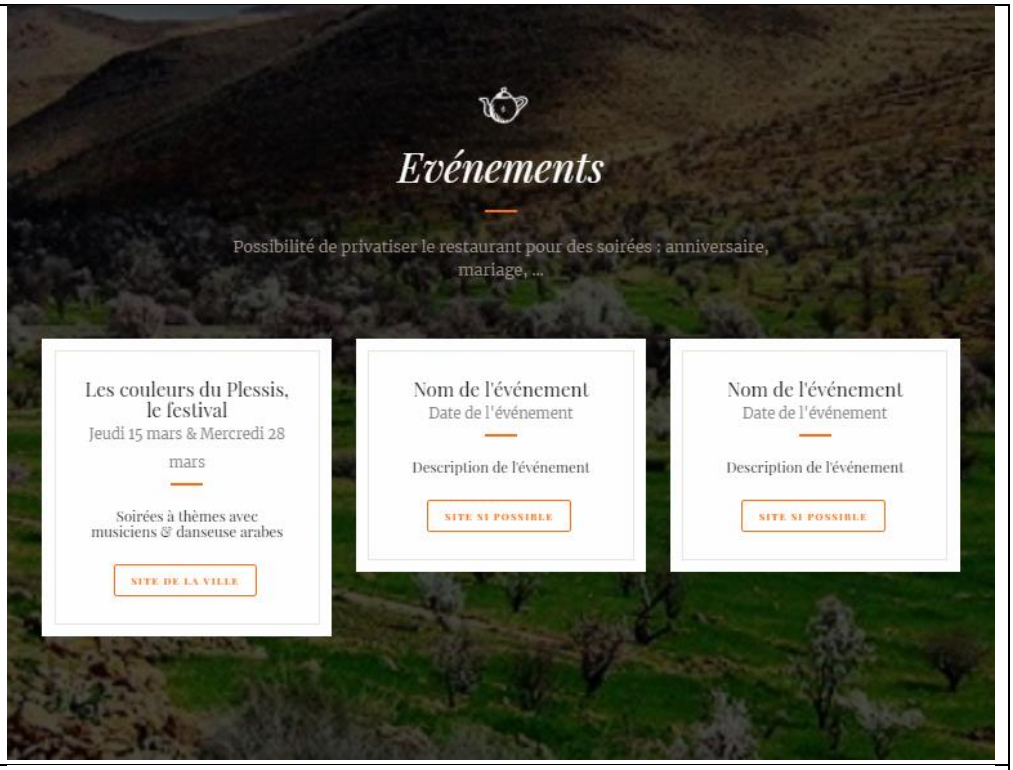
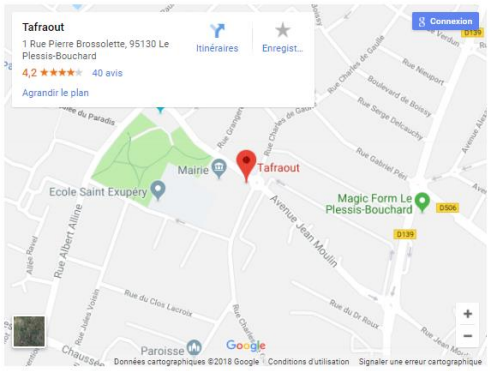
Salade Marocaine Tomates, poivrons, huile d'olive et coriandre	5€
Salade Mechouia Poivrons rouges et verts, tomates cuites, épices	6€
Caviar d'aubergine Tomates, aubergines	6.50€
Brique à l'œuf Thon ou viande grillé	6.50€
Briouates Chèvre ou Œuf	7€
Tchekchouka Poivrons, aubergines, courgettes, oignions, œufs, merguez	7€
Harira Pois chiche, lentilles, agneau, vermicelle	5€
Pastilla au poulet Oignions, amandes, œufs, cannelle, fleur d'oranger	8€
L'assiette de Tafraout Brochette de poulet, merguez, salade tafraout	8€
Pastilla Pigeons	9.90€
Pastilla Fruits de mer	9€
Salade Mixte	6€
Salade tomates et thon	6€
Merguez à la Marocaine	6€
Salade avocat crevettes	8.50€
Carottes au Cumin	4.50€

Les Couscous

Couscous Mechoui	18.50€
Couscous Royal	19.50€
Couscous brochettes d'agneau	16€
Couscous boulettes de bœuf	15€
Couscous merguez	15€
Couscous poulet	14€
Couscous d'agneau	16€
Couscous côtes d'agneau	15€
Couscous brochettes de poulet	14€

Couscous speciaux

Couscous sucré poulet, fassi	16€
Couscous sucré agneau au miel	17€
Couscous légumes	10€

Une catégorie exclusive aux évènements passés ou futur.	
La page informations avec les contacts.