

BTS BLANC 2006

CLASSE : IG2

ETUDE DE CAS

CAS : RESTO-U

COEFFICIENT : 8

DUREE : 7H

1. Présentation générale

Une nouvelle Université appelée l'Université des lagunes vient d'ouvrir ses portes. Cette université a un restaurant universitaire appelé RESTO-U. Ce restaurant enregistre 700 entrées (étudiants) par jour. Le RESTO-U est ouvert tous les jours de la semaine à des heures fixes qui sont les suivants : 07h00 à 21h00 mais les repas sont servis aux heures suivantes 07h00 à 9h00 pour le petit déjeuner, 12h00 à 14h00, pour le déjeuner et 19h00 à 21h00 pour le dîner, ce sont les heures de service.

La charge de travail est telle qu'il devient nécessaire d'informatiser la gestion du restaurant. C'est par rapport à cet objectif que la Direction du restaurant vous demande de réaliser l'étude devant conduire à l'informatisation effective de la gestion du restaurant. La gestion actuelle du restaurant se présente de la manière suivante.

2. Administration du RESTO-U

Le restaurant est dirigé par un gérant assisté par une assistante de direction qui assure les travaux de secrétariat. Le RESTO-U comprend les services suivants : le service comptable supervisé par un comptable, le service de cuisine qui a à sa tête un chef cuisinier principal assisté par deux chefs cuisiniers adjoints supervisant chacun une équipe de cuisiniers chargés de préparer les repas servis au RESTO-U. Ces équipes de cuisiniers travaillent selon une alternance (3 jours de travail de 6h00 à 21h00 suivis de 4 jours de repos) mise au point par le chef cuisinier principal. Il y a en fin les caissières et deux contrôleurs de caisses.

3. Vocabulaire de base et éléments de travail

Les repas

Un repas est l'ensemble de consommations que le restaurant offre à un client sous un nom (Riz aux massedoine, sauce graine au foutou de banane, salade de légumes aux crevettes, couscous antillais à la sauce tomate aux poissons, etc.). Le repas : «couscous antillais à la sauce tomate aux poissons », a les consommations suivantes : « couscous antillais » et « sauce tomate aux poissons ». Un repas est identifié par un code repas. Un repas a un nom, un repas est caractérisé par son type (entrée, dessert ou un plat de résistance).

Ainsi un repas correspond à une ou plusieurs consommations et une consommation (riz) est concernée par un ou plusieurs repas. Un repas appartient à une famille de repas. On a les familles suivantes de repas : salade, grillade, sauce, légumes, potages, fritures, braisés, etc.

Les Menus

Un menu correspond à la liste des repas proposés par le restaurant à une date donnée, ou pendant une période donnée.

Les consommations

Une consommation est quelque chose qui est servie au client et qu'il peut consommer. Il y a deux types de consommations. Il y a les consommations préparées dans la cuisine du restaurant et qui sont servies au client. Ce sont les consommations indirectes (CI). Il s'agit par exemple de riz, de couscous, de jus de mangue, de poulet frit, etc.). Il y a les consommations qui ne subissent pas de préparation préalable et qui sont achetées par le restaurant et directement servies au client. Ce sont les consommations directes (CD). Il s'agit de certaines boissons comme le vin, le « fanta », il s'agit de pain, d'attiéké, de fruits, etc.).

Une consommation s'identifie par un code consommation, et a un nom. Une consommation a un prix de vente, et se définit par son type (CI) ou (CD). Comme toutes les consommations ne sont pas stockables en particulier les consommations indirectes, il faut préciser si la consommation est stockable ou non, la quantité en stock, le seuil d'alerte du stock permettant de déclencher une nouvelle commande (si la quantité en stock est inférieur ou égale au seuil de commande, le gérant doit passer une commande de l'ingrédient. Une consommation a une température (chaude, froide ou normale). Une consommation a un prix de vente.

Les recettes

Une recette décrit le mode de préparation d'une consommation. Une consommation a une recette ou n'en a pas. Une consommation préparée a une recette, alors qu'une consommation achetée n'en a pas. Une recette a une référence, la description détaillée du mode de préparation, la durée de la cuisson s'il y a lieu, la durée de la préparation, le nombre de personne à servir.

Les Ingrédients

Un ingrédient est un élément de base qui est utilisé dans la recette d'une consommation. Une recette correspond à un ou plusieurs ingrédients. Pour chaque ingrédient intervenant dans une recette, il est important de savoir la quantité requise. Le poulet non cuit, le poisson frais, l'huile d'arachide, le piment, l'aubergine, le sel, sont quelques exemples d'ingrédients. Les ingrédients sont stockés dans la Chambre de stockage de la cuisine.

Un ingrédient est identifié par une référence, un ingrédient a un nom, un prix d'achat, une unité de mesure de la quantité (exemple : U pour unité, L pour litre, C pour centilitre, G pour gramme, K pour kg, etc.), la quantité en stock, le seuil d'alerte du stock permettant de déclencher une nouvelle commande (si la quantité en stock est inférieur ou égale au seuil de commande, le gérant doit passer une commande de l'ingrédient.

En résumé, un ingrédient concerne une ou plusieurs recettes et une recette est concernée par un ou plusieurs ingrédients. Cette relation permet de déterminer le détail d'une recette.

Exemple de recette avec des ingrédients

| Recette | | |
|-------------------------------|-----------------|----------|
| | Ingrédients | Quantité |
| Braisé de poisson à l'attiéké | ▪ Carpe fraîche | 1 |
| | ▪ Tomate | 50g |
| | ▪ Oignon | 50g |
| | ▪ Huile | 50cl |
| | ▪ Attiéké | 1000g |

4. Les Traitements

Sortie des ingrédients et des consommations directes pour le menu du lendemain

Chaque soir le chef de cuisine devra faire éditer la liste des repas prévus pour le lendemain ainsi que la liste des ingrédients qui se rapportent à ce menu. Cette dernière liste devra indiquer les quantités d'ingrédients requises après avoir saisi le nombre de clients visés. A partir de ces listes éditées le Chef cuisinier principal établit une fiche de sortie des ingrédients qui serviront à la préparation des repas du lendemain. Il établit également une fiche de sortie des consommations directes qui seront proposées aux clients. Ces fiches de sortie sont soumises à l'approbation du Gérant. Cette approbation est une formalité qui ne fait jamais l'objet d'un rejet.

Le lendemain matin à 5h30 le chef cuisinier principal procède à la sortie des ingrédients et des consommations directes tels qu'indiqués sur les fiches de sortie. Une fois les sorties effectuées les stocks sont mis à jour en tenant compte des dégradations constatées de certains produits.

Préparation et conditionnement des repas et des consommations

Une fois toutes les sorties effectuées, deux heures avant l'ouverture du restaurant aux clients, les cuisiniers commencent la préparation des repas. Une fois les préparations terminées, les cuisiniers commencent à servir les repas par des conditionnements (emballage) appropriés. Certaines consommations sont servies dans des assiettes plates (exemple : le riz) ou dans des petites soupières creuses (exemple : une sauce). Pour des raisons d'hygiène les consommations sont emballées dans une fine membrane de plastique transparent. Après le service et le conditionnement commence l'étiquetage des consommations qui est effectué par les caissières et qui consiste à coller une étiquette qui indique le code et le prix de vente de la consommation. Après l'étiquetage les repas et les consommations directes sont mis en rayons prêts pour le service à la clientèle.

Préparation du restaurant

Une heure avant le service des repas à la clientèle, les employés du restaurant procèdent au nettoyage du restaurant, effectuent la mise en place des chaises et installent sur les tables les accessoires de repas (le sel, le poivre, etc.).

Le service aux clients

Le service aux clients commence avec l'ouverture du restaurant. Le service aux clients est un libre-service. Les consommations sont exposées dans des rayons comme dans un supermarché. Le client accède au rayon et se sert lui-même (c'est le libre-service). Le client qui entre dans le restaurant se voit remettre un ticket d'entrée qui porte un numéro d'ordre (unique et selon l'arrivée). Il prend un plateau à l'entrée des rayons, charge son plateau des repas qu'il veut prendre, prend fourchette, cuillère, couteau et verre si nécessaire et sort à l'autre bout où une caissière l'attend.

Lorsque le client se présente à la caisse avec son plateau. La caissière enregistre le plateau sous le numéro d'ordre du ticket d'entrée, enregistre également le ou les repas et les consommations puis calcule à l'aide de sa caisse enregistreuse le montant correspondant au plateau, et en fin édite le reçu de caisse. La caissière exige le paiement, encaisse le montant et remet au client le reçu de caisse avec la monnaie s'il y a lieu. Le client accède ensuite à la salle des repas (salle où il est appelé à prendre son repas). L'accès à la salle des repas se fait sur présentation du reçu de caisse qui est contrôlé par un contrôleur.

Le gérant souhaite que le futur système puisse éditer pour une période indiquée l'état des ventes de repas et l'état des ventes de consommations avec les chiffres d'affaire réalisés. Pour ce faire la future base de données devra également enregistrer pour un plateau la date et l'heure à laquelle le plateau a été facturé.

Fermeture du restaurant

A la fermeture du restaurant les caissières font le point de la caisse (contrôle des encaissements

effectués) avec le gérant et lui remettent les sommes d'argent encaissées. Le gérant effectue ensuite l'inventaire des invendus (repas), il les fait récupérer et les fait distribuer à des organisations s'occupant de personnes indigentes. Une fois les invendus récupérés, les employés de service procèdent au nettoyage du restaurant, et à la mise en ordre des tables et des chaises.

Gestion des approvisionnements

Il y a deux types d'approvisionnement au RESTO-U. L'approvisionnement en ingrédients et l'approvisionnement en consommations directes parce que la règle c'est d'établir un bon de commande pour chaque type.

Chaque vendredi soir le chef cuisinier principale saisit la liste (voir Annexe : Menu de la semaine) des repas qu'il décide de proposer aux clients la semaine suivante. A partir de cette saisie il devra éditer les listes des ingrédients avec les quantités requises en fonction du nombre de clients ciblés. Le chef cuisinier principal a la responsabilité de proposer des menus aussi variés que possible d'un jour à l'autre. Ensuite il effectue l'inventaire du stock d'ingrédients et de consommations directes.

Avec le résultat de l'inventaire, la liste éditée des ingrédients et la liste des consommations directes préalablement établie, il effectue les corrections nécessaires et établit la liste définitive des ingrédients et des consommations directes à commander auprès des fournisseurs le samedi matin. Le gérant et le cuisinier principale valident ensuite ensemble les listes de commandes. Cette validation est une formalité qui ne fait jamais l'objet d'un rejet.

Une fois les listes validées, le gérant consulte les fournisseurs pour déterminer les fournisseurs qui disposent de stock suffisant et qui peuvent satisfaire aux besoins d'approvisionnement. Après la série de consultations, le gérant devra faire éditer par sa secrétaire les bons de commandes après que les commandes aient été saisies. Les bons de commande sont ensuite validés par le gérant. Les corrections apportées par le gérant feront l'objet de saisie pour une nouvelle édition. Les bons de commande validés sont remis au chef cuisinier principal et un chauffeur avec une camionnette sont mis à sa disposition pour les achats auprès des fournisseurs. Une commande est adressée à un fournisseur et un seul. Une commande s'identifie par un numéro de commande, et se caractérise par la date de la commande et le type (ingrédients ou commande de consommation). Un fournisseur a une référence, un nom, une adresse géographique, un téléphone fixe, cellulaire, et un fax.

Annexe

RESTO-U

Université des Lagunes
101 Avenue de la Paix - 01 BP 1111 Eburnieville 01
Téléphone : 99 99 99 99 / Fax 88 88 88 88

MENUS DE LA SEMAINE

Du 03 avril au 09 avril 2006

1. Poulet pané à la sénégalaise
2. Sauce attiéké avec l'huile rouge
3. Le riz aux massedoine
4. Beignets de gambas a la façon chinoise
5. Pommes surprises
6. Sauce n'tro
7. Sauce kakrou
8. Moussal poisson
9. Boulette de Zucchini a la crème fraîche
10. Nouilles pekinoises
11. Couscous a la sauce bechamel
12. Salade printaniere
13. salade niçoise
14. Beignets de crevettes

Fait : le/...../ 200...

Le Chef cuisinier principal
Z. Bonaventure

Travail à faire

Attention remarque !

Chaque exercice doit être traité sur une copie séparée avec le nom, le prénom et la classe.

EXERCICE 1 : ANALYSE

Analyse des données

Elaborez :

1. Le Modèle Conceptuel des Données (le graphe des relations uniquement)
2. La SAT
3. Le Modèle logique des données
La définition de chacun de ces modèles est exigée.

Analyse des traitements

1. Elaborer le diagramme des flux relatifs à la gestion du service aux clients
2. Elaborez le MCT (Modèle Conceptuel des Traitement) et le MOT (Modèle organisationnel des traitements) relatifs aux processus suivant :
 - Gestion du service aux clients
 - Gestion des approvisionnements

EXERCICE 2 : ALGORITHME

- 1- Ecrire un algorithme permettant de saisir une recette avec des ingrédients et permettant de les afficher.

NB : On utilisera des variables tableau.

- Pour les ingrédients on saisira le libellé de l'ingrédient et la quantité.
- Pour la recette on saisira le libellé de la recette.

- 2- Ecrire un algorithme permettant de saisir des repas servis avec leur plateau, la date et l'heure.
Donner au préalable le masque de saisie.

EXERCICE 3 : PROGRAMMATION

Ecrire en VISUAL BASIC:

- 1- Une procédure événementielle en Visual Basic permettant de créer des repas ;
 - a. On veillera à écrire les procédure de parcours des enregistrements dans table des repas (premier, suivant, précédent, dernier)
 - b. Faire en sorte que le premier s'affiche à l'écran au chargement de la procédure Repas
- 2- Une procédure événementielle en VB permettant d'afficher dans un contrôle approprié l'ensemble des repas disponible par famille de repas.

NB : l'utilisateur devra saisir de libellé de la famille du repas, le repas, puis à travers un clic sur un bouton de commande, afficher la liste des repas disponible pour cette famille.

On devra prendre en compte dans l'affichage les champs suivants :

- Le code du repas
- Le nom
- La consommation

EXERCICE 4 : NEGOCIATION INFORMATIQUE

La vente de solutions informatiques est souvent complexe, outre la parfaite connaissance des prestations (documents), des produits et des services proposés, elle nécessite méthodes de vente et de négociation, outils de communication interpersonnelle, aisance relationnelle, charisme, persévérance et persuasion. Il est important de produire une licence des produits vendus pour éviter le piratage...

QUESTIONS

- 3- Quelle différence faites-vous entre les spécifications fonctionnelles et les spécifications techniques, qui font parties de la documentation d'un produit informatique. Donnez un exemple de chaque type.
- 4- Qu'est ce que le piratage informatique ? le téléchargement est-il une forme de piratage ? Donnez trois (3) solutions au piratage informatique.

EXERCICE 5 : ARCHITECTURE

1. Donnez la définition des termes suivants : Réseau CPL, réseau VPN
2. Répondre aux questions suivantes :
 - a. Donnez la différence entre un réseau Bluetooth et wi-fi
 - b. Citez au moins deux techniques d'intrusions réseaux
 - c. Donnez les noms de deux protocoles réseaux que vous connaissez

EXERCICE 6 : SYSTEME D'EXPLOITATION

1. Citez quelques avantages et inconvénients du système d'exploitation LINUX.
2. Quelle différence faites-vous entre un système d'exploitation et un système de fichiers

EXERCICE 7 : BASE DE DONNEES

Ecrire en algèbre relationnel les requêtes suivantes :

1. Donnez la liste des ingrédients qui interviennent dans la recette de la consommation : CI105, le nom de l'ingrédient et la quantité.
2. Afficher le code, le nom et l'adresse des fournisseurs qui n'ont jamais obtenu de commandes de la part de RESTO-U.

Ecrire en SQL les requêtes suivantes :

1. Afficher le nombre de commandes obtenues par chaque fournisseur de RESTO-U.
2. Afficher la date et le numéro des commandes passées chez le fournisseur dont le nom DJROUZAN.

ANALYSE DES DONNEES

Le Modèle Conceptuel Des données

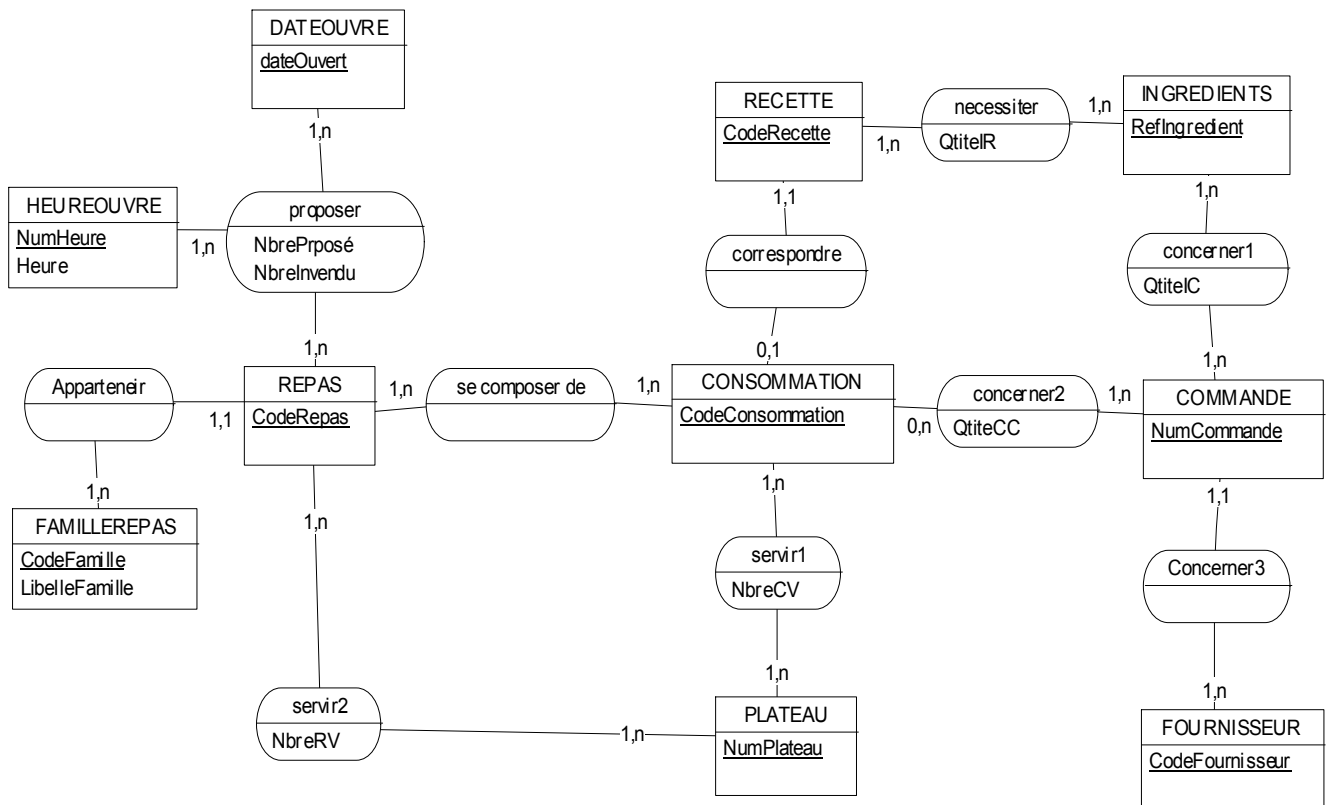
Le Modèle Conceptuel des Données (MCD) est la description et la représentation des données (objets et propriétés) selon le formalisme MERISE. Le MCD comprend :

- le dictionnaire des données qui est un tableau qui recense et décrit les entités propres du systèmes d'information ainsi que les propriétés, le type de donnée définissant chaque propriété et la longueur de cette dernière (nombre maximum de caractère pour exprimer sa valeur).
- La SAT (Structure d'accès Théorique) qui décrit les accès aux données.
- Le graphe des relation qui décrit les relations qui existent entre les entités observées.

1. Le graphe des relations

Le graphe des relations définit les relations fonctionnelles qui existent entre les objets du système d'information. Il définit également pour chaque relation la manière dont chacun des objets participe à la relation à travers les cardinalités.

MCD - RESTO-U



A partir de l'application de ces règles nous avons :

La relation "**Proposer**" de plusieurs à plusieurs existant entre "**REPAS**", "**HEUREOUVRE**" et "**DATEOUVRE**" devient selon les règles de passage du MCD au MLD la table Proposer (CodeRepas + DateOuvert + CodeHeure) qui portera le nom : **MENUPROPOSE (CodeRepas + DateOuvert + CodeHeure)**

La relation "**Nécessiter**" de plusieurs à plusieurs existant entre "**RECETTE**" et "**INGREDIENTS**" devient selon les règles de passage du MCD au MLD la table Nécessiter (RefRecette + RefIngredient)

qui portera le nom : **DETAILRECETTE (RefRecette + RefIngredient)**

La relation "**Concerner1**" de plusieurs à plusieurs existant entre "**INGREDIENTS**" et "**COMMANDE**" devient selon les règles de passage du MCD au MLD la table Concerner1 (NumCommande + RefIngredient)

qui portera le nom : **COMMANDEINGREDIENTS (NumCommande + RefIngredient)**

La relation "**Concerner2**" de plusieurs à plusieurs existant entre "**COMMANDE**" et "**CONSOMMATION**" devient selon les règles de passage du MCD au MLD la table Concerner2 (NumCommande + CodeConso)

qui portera le nom de : **COMMANDECONSOMMATIONS (NumCommande + CodeConso)**

La relation "**Se Composer de**" de plusieurs à plusieurs existant entre "**CONSOMMATION**" et "**REPAS**" devient selon les règles de passage du MCD au MLD la table Se Composer de (CodeRepas + CodeConso)

qui portera le nom : **COMPOSITIONREPAS (CodeRepas + CodeConso)**

La relation "**Servir1**" de plusieurs à plusieurs existant entre "**CONSOMMATION**" et "**PLATEAU**" devient selon les règles de passage du MCD au MLD la table Servir1 (NumPlateau + CodeConso)

qui portera le nom : **CONSOMMATIONSVENDUES (NumPlateau + CodeConso)**

La relation "**Servir2**" de plusieurs à plusieurs existant entre "**REPAS**" et "**PLATEAU**" devient selon les règles de passage du MCD au MLD la table Servir2 (NumPlateau + CodeRepas)

qui portera le nom : **REPASVENDUS (NumPlateau + CodeRepas)**

Ainsi nous avons le MLD suivant :

LE MLD :

REPAS (**CodeRepas**, NomRepas, TypeRepas, PrixRepas, #CodeFamille)

FAMILLEREPAS (**CodeFamille**, LibelléFamille)

CONSOMMATION (**CodeConso**, LibelléConso, TypeConso, PrixConso, Stockable, NivStockConso, SeuilStockConso, TempCoso, #RefRecette)

RECETTE (**RefRecette**, DescripPrépa, DuréeCuisson, DuréePrepa, NbrePersonnes)

DATEOUVRE (**DateOuvert**, Jour)

HEUREOUVRE (**CodeHeure**)

INGREDIENTS (**RefIngredient**, LibIngredient, PrixAchat, Mesure, StockIngredient, SeuilIngredient)

COMMANDE (**NumCommande**, DateCommande, TypeCommande, #RefFournisseur)

FOURNISSEUR (**RefFournisseur**, NomFournisseur, AdresseGeo, Telf, TelC, Fax)

PLATEAU (**NumPlateau**, DatePlateau, HeurePlateau,)

MENUPROPOSE (**CodeRepas + DateOuvert + CodeHeure**, NbrePropose, NbreInvendu)

DETAILRECETTE (**RefRecette + RefIngredient**, QtiteIR)

COMMANDEINGREDIENTS (**NumCommande + RefIngredient**, QtiteIC)

COMMANDECONSOMMATIONS (**NumCommande + CodeConso**, QtiteCC)

COMPOSITIONREPAS (**CodeRepas + CodeConso**)

CONSOMMATIONSVENDUES (**NumPlateau + CodeConso**, NbreCV)

REPASVENDUS (**NumPlateau + CodeRepas**, NbreRV)

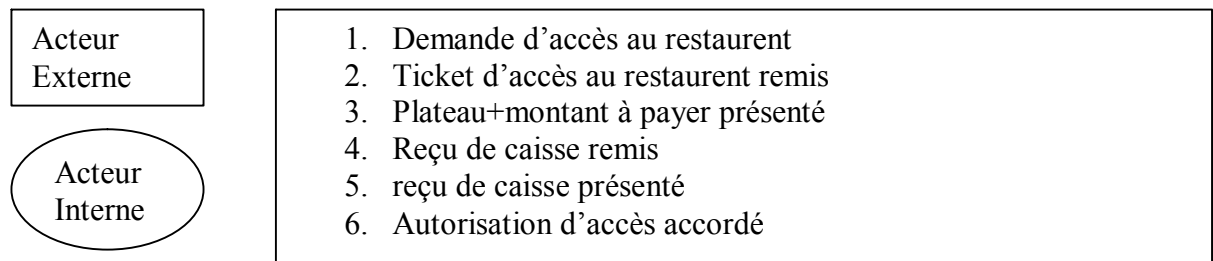
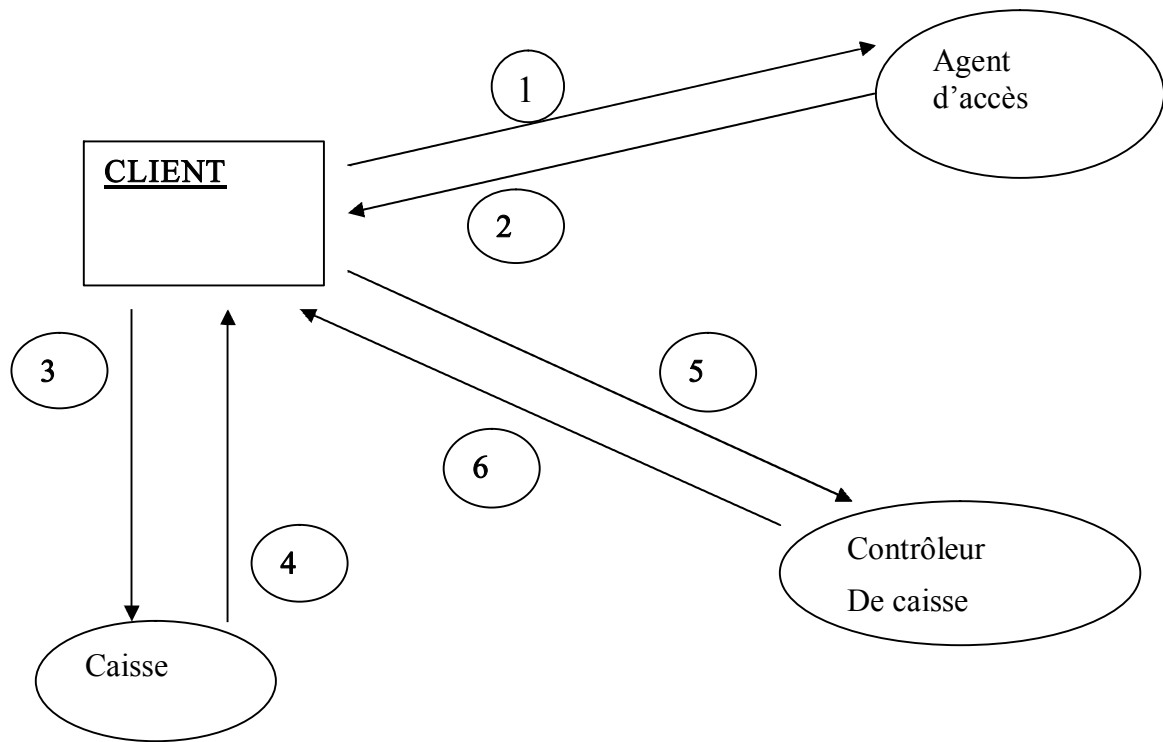
ANALYSE DES TRAITEMENTS

1. Le Modèle Conceptuel des traitements

Le MCT est la description et la représentation des traitement indépendamment de toute préoccupation d'organisation dans l'entreprise. Le MCT décrit l'enchaînement des traitement selon le formalisme MERISE. Le MCT ne se préoccupe que de se qui se fait.

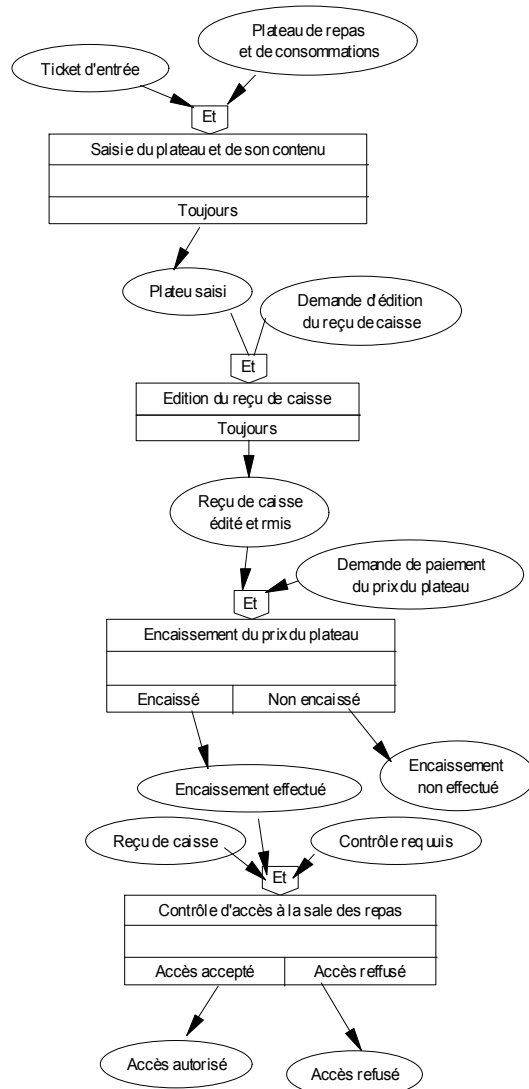
Le diagramme des flux relatif à la gestion du service aux clients

Le diagramme des flux est une représentation des flux (des échanges) entre les acteurs du système d'information.

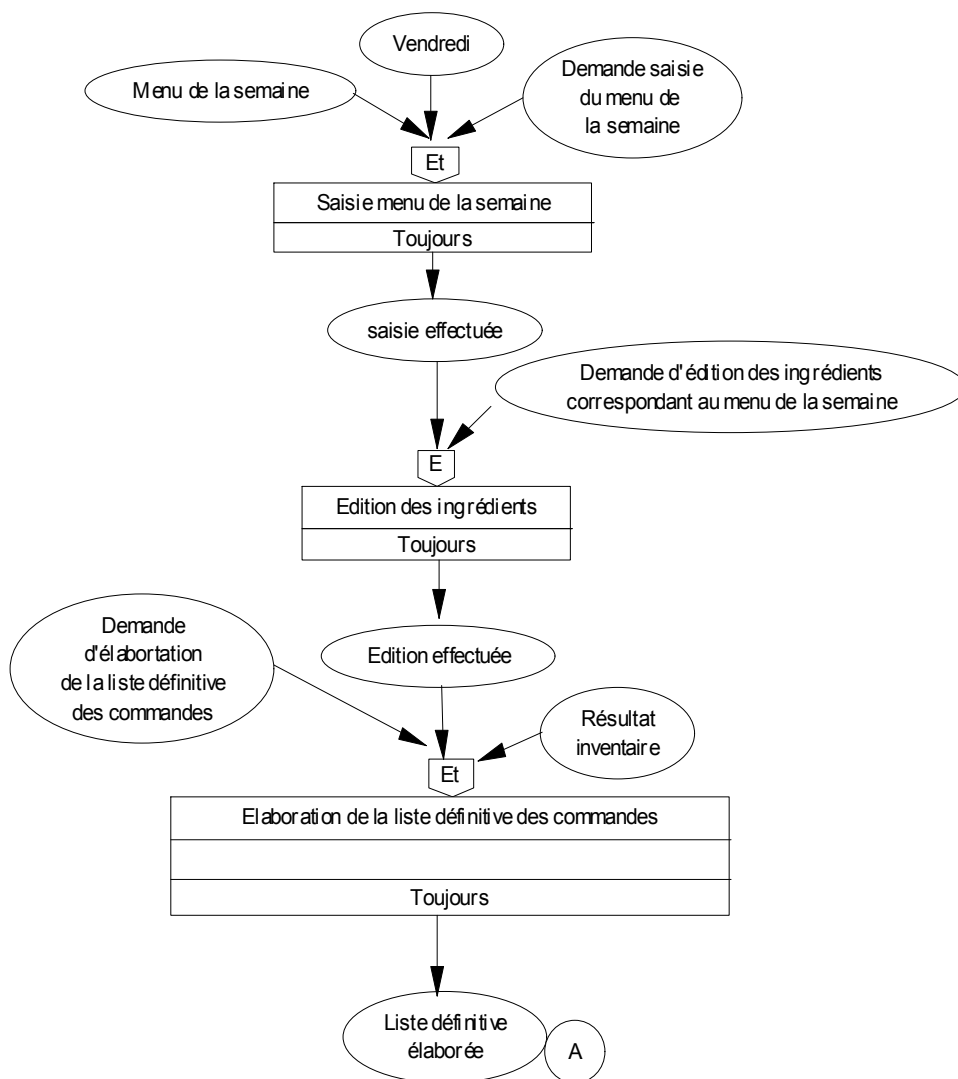


le MCT – Diagramme d'enchaînement des traitements

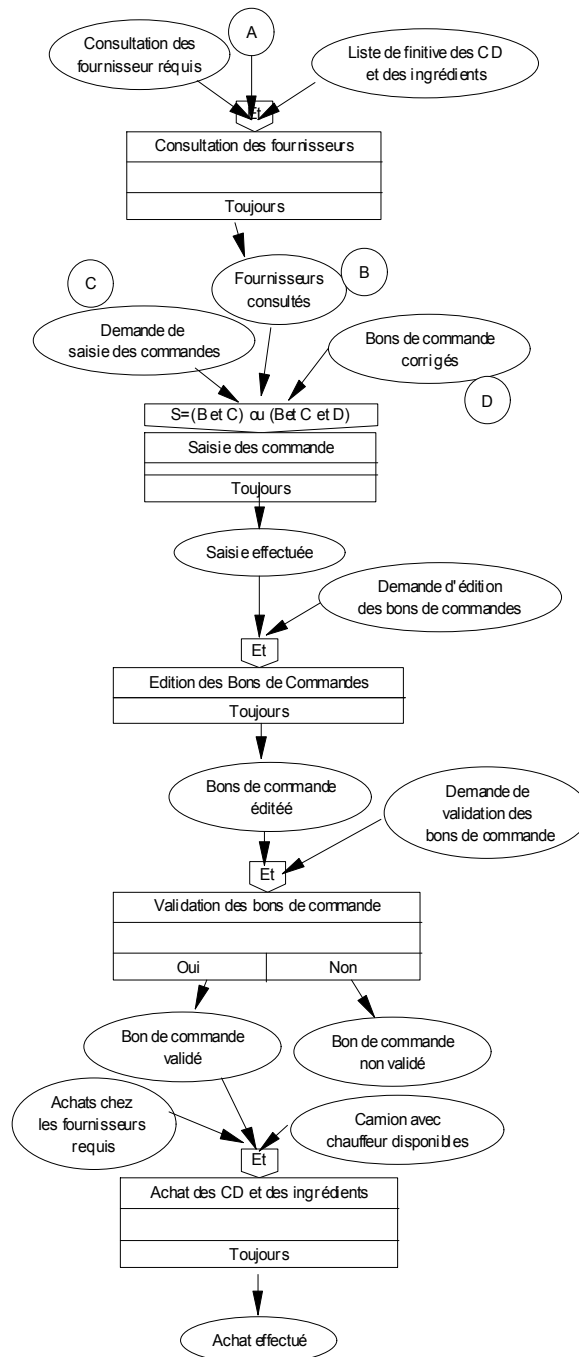
PROCESSUS : GESTION DU SERVICE AU CLIENT



PROCESSUS: APPROVISIONNEMENT (1)



PROCESSUS: APPROVISIONNEMENT (2)



CD : Consommation Directe

2. Le Modèle Organisationnel des traitements

Le MOT est une description et une représentation des traitement qui prend en compte les préoccupations d'organisation de l'entreprise. Le MOT prend en compte les préoccupations suivantes : qui fait le traitement, où se fait le traitement, quand se fait le traitement.

Types de traitement :

AC : Automatique conversationnel, MA : Manuel, AB : Automatique batch, TD Temps différé

PROCESSUS: APPROVISIONNEMENT (1)

| Période | Enchaînements des Procédures Fonctionnelles | Type | Poste de travail |
|-----------------------|--|--------|--------------------------|
| Dès demande de saisie | <pre> graph TD A([Menu de la semaine]) --> C[Et] B([Vendredi]) --> C D([Demande de saisie du menu de la semaine]) --> C C --> E[Saisie menu de la semaine Toujours] E --> F([saisie effectuée]) </pre> | AC | Chef cuisinier principal |
| Demande d'édition | <pre> graph TD A([Demande d'édition des ingrédients correspondant au menu de la semaine]) --> C[Et] C --> E[Edition des ingrédients Toujours] E --> F([Edition effectuée]) </pre> | AB | Chef cuisinier principal |
| Dès édition effectuée | <pre> graph TD A([Demande d'élaboration de la liste définitive des commandes]) --> C[Et] B([Résultat inventaire]) --> C C --> E[Elaboration de la liste définitive des commandes Toujours] E --> F([Liste définitive élaborée A]) </pre> | Manuel | Chef cuisinier principal |

PROCESSUS: APPROVISIONNEMENT (2)

| Période | Enchaînement des procédures Fonctionnelles | Type | Poste de travail |
|---|--|--------|--------------------------|
| Dès élaboration définitive de la liste des ingrédients et des consommations | <p>Flowchart description: Start with two ovals: 'Consultation des fournisseurs requise' (A) and 'Liste de finitive des CD et des ingrédients à commander'. Both lead to a box 'Consultation des fournisseurs'. Below the box is 'Toujours'. This leads to an oval 'Fournisseurs consultés' (B).</p> | AC | Gérant |
| Dès consultation | <p>Flowchart description: Start with two ovals: 'Demande de saisie des commandes' (C) and 'Bon de commande corrigé (BC non validé après édition)' (D). Both lead to a box 'S=(B et C) ou (B et C et D)'. Below the box is 'Saisie des commandes'. Below that is 'Toujours'. This leads to an oval 'Saisie effectuée'.</p> | AC | Secrétaire |
| Dès saisie bon de commande | <p>Flowchart description: Start with an oval 'Demande d'éditi on des bons de commande'. This leads to a box 'Edition des Bons de Commandes'. Below the box is 'Toujours'. This leads to an oval 'Bons de commande édités'.</p> | AB | Secrétaire |
| Dès édition du bon de commande | <p>Flowchart description: Start with an oval 'Demande de validation des bons de commande'. This leads to a box 'Validati on des bons de commande'. The box has two columns: 'Validés' and 'Non validés'. Below 'Validés' is an oval 'Bon de commande validé'. Below 'Non validés' is an oval 'Bon de commande non validé'.</p> | Manuel | Gérant |
| Dès validation | <p>Flowchart description: Start with two ovals: 'Achats chez les fournisseur requis' and 'Camion avec chauffeur disponibles'. Both lead to a box 'Achat des ingrédients et des CD'. Below the box is 'Toujours'. This leads to an oval 'Achats effectué'.</p> | Manuel | Chef cuisinier principal |