

**Identification des besoins et énoncé du problème
(Livrable B)**

GNG1503

Par:

Madison Coralie Dorion
Matthieu Hancock-LeFebour
Nicolas Dionne
Cédric Espoir Yameogo

27 janvier 2019

Intro :

Dans le monde des services alimentaires, il est très difficile de trouver de bon chefs, pour bien satisfaire la clientèle. En plus de cela, une fois qu'un bon chef est trouvé, il ou elle peut rester peu de temps à la même place, donc, les compagnies sont de retour avec un manque d'employés. De plus, une fois employé, il faut mettre les chefs en formation pour qu'ils s'habituent aux coutumes de travaille. Afin d'éliminer ce problème, nous allons concevoir un robot de cuisson qui va automatiser le processus de cuisson.

Objectifs:

Le robot de cuisson sera utilisé dans les types de restaurants du nom << Fast Casual >>. L'objectif de ces restaurants est de suivre le rythme des consommateurs avec des aliments frais, de haute qualité et à des prix abordable. De plus, ils essaient d'avoir une ambiance détendue avec des services rapides. Dans le monde de cuisine il y a 3 étapes à la cuisson d'un repas. La première étape est celle de la préparation. La deuxième est celle de la distribution. Enfin le repas est terminé avec la cuisson. Afin de pouvoire mieux se concentrer sur les processus de distribution et de cuisson, les aliments utilisés seront déjà préparé et coupé. .Le robot de cuisson aura besoin de spécifications afin de satisfaire les clients et bien répondre au problème de manque d'employés, dont ceux-ci:

- Les utilisateurs peuvent personnaliser leurs plats selon leurs propres goûts
- Le robot peut aller chercher les aliments qu'il aura besoin pour la cuisson des mets
- Les repas ont un coût abordable, d'environ 7,50\$
- Les repas peuvent être cuit en 3 minutes ou moins
- Robot facile à utiliser
- Bonne qualitée de produits
- Contrôles de températures pour les aliments
- Installation et système sanitaire
- Le bacs contenant les aliments sont facile a rechargé
- Facile à nettoyer
- Peut être utilisable avec des aliments humides (moites) et également des aliments sec
- Avoir une séquence logique de changement de température, car les ingrédients ont des temps de cuisson différent
- Avoir de proportions spécifiques et contrôlé
- Peut transférer les mets du robot a des assiettes
- Peut distribuer des sauces

Conclusion:

Après la rencontre du client, on peut associer des problématiques à ces besoins. La problématique principale est de rendre le robot de cuisson automatique, donc la première étape pour accomplir cela est de connaître les recettes des mets qui sont requises à la préparation des plats, alors une rencontre avec un cuisinier sera avantageux, cela va aider à savoir les valeurs différentes de températures pour les ingrédients et les plats divers. D'autre part, une recherche sur les matériaux qui seront intégrés dans le robot est fortement suggéré d'être faite pour faciliter le nettoyage automatique du robot pour qu'il soit plus sanitaire. De plus, un contact avec l'équipe s'occupant de la préparation des ingrédients pourraient faciliter la gestion de la distribution des ingrédients lors de la cuisson. Finalement, une collaboration étroite entre les cuisiniers, l'équipe de préparation des ingrédients et nous est importante pour un bon déroulement de ce projet. Le succès de ce projet est important parce que les clients des utilisateurs du robot de cuisson vont recevoir un meilleur service parce qu'avec un système de cuisson automatique le temps de préparation des plats sera exponentiellement plus rapide donc cela pourra améliorer leur revenu. En plus, la formation des nouveaux employés ne sera pas long et difficile parce que le robot sera conçu pour que l'utilisation de celui-ci est simple. En conclusion, après une planification de l'exploitation des besoins du client, la satisfaction sera atteinte.