

Compte-rendu de la réunion du 9 mars 2016

Membres présents : PU Keyu
 VINCENT Lucas
 RINCON Santiago Ruano

Membres absents : REBAÏ Issam

Ordre du jour :

Faire le point sur la rédaction du cahier des charges et du planning du projet développement.

Résumé du déroulement de la réunion :

I - Analyse collective du cahier des charges fonctionnelles du projet

Santiago a présenté les points qu'il lui semble à améliorer :

> Annoncer clairement l'objectif de la machine, en employant le bon vocabulaire, à savoir qu'elle permettra de "tempérer" le chocolat.

> Quelques fonctionnalités à ajouter :

- Maintenir la température au terme du tempérage
- Si le profil de température n'est pas strictement respecté, le processus doit pouvoir être annulé et recommencé automatiquement
- Difficulté à mettre en place 3 boutons pour les 3 différents chocolats. Permettre à l'utilisateur de choisir la température et ainsi donner plus de flexibilité à la machine (affichage digital de la température)
- Interrogation sur la mise au point de l'action n°6 jugée peut-être trop compliquée
- Préciser le rôle de l'action n°7

> Précision des exigences non fonctionnelles

- Il ne faut pas dépasser 55°C (voire 52°C pour être précis) pour éviter d'abîmer le chocolat
- Le chocolat en sortie de la machine ne doit pas brûler l'utilisateur

> Modification de l'annexe

- Diagramme bête à cornes : préciser l'objectif écrivant "Fournir un chocolat tempéré"

II – Analyse collective du planning des tâches du projet

Santiago a formulé quelques remarques concernant le planning et son suivi.

> Nous sommes en retard sur la tâche "Lister le matériel nécessaire" qui aurait dû être achevée le 26 février 2016

> Détailler en sous-tâches la tâche "Assembler la machine" pour y décrire les différentes fonctionnalités

Suite à ces analyses, Keyu, Lucas et Santiago se sont alors concentrés sur la suite du projet, les tâches à faire dans les semaines qui viennent.

III – Directives prises concernant les actions à réaliser pour la suite

L'équipe s'est mise d'accord pour, avant le 21 mars inclus, disposer du matériel nécessaire à la conception de la machine.

Pour cela, l'équipe a pris quelques décisions :

1 – Pour chauffer le chocolat, il faut éviter le bain-marie : utilisation de résistances chauffantes qui entoureront le récipient.

2 – Contacter Sylvie Kerouedan du FabLab pour savoir quel matériel on peut y récupérer : thermomètre, Arduino, Résistances(??)

3 – Le matériel manquant sera amené par Santiago lui-même

IV – Clôture de la réunion

La réunion s'est terminée ainsi, en fixant les dates des prochaines échéances à venir. Suivra donc certainement une modification du cahier des charges fonctionnelles en tenant compte des critiques à la fois de Santiago mais également de la fiche d'analyse faite par un encadrant du module, à savoir Mr Rolland Fleury.