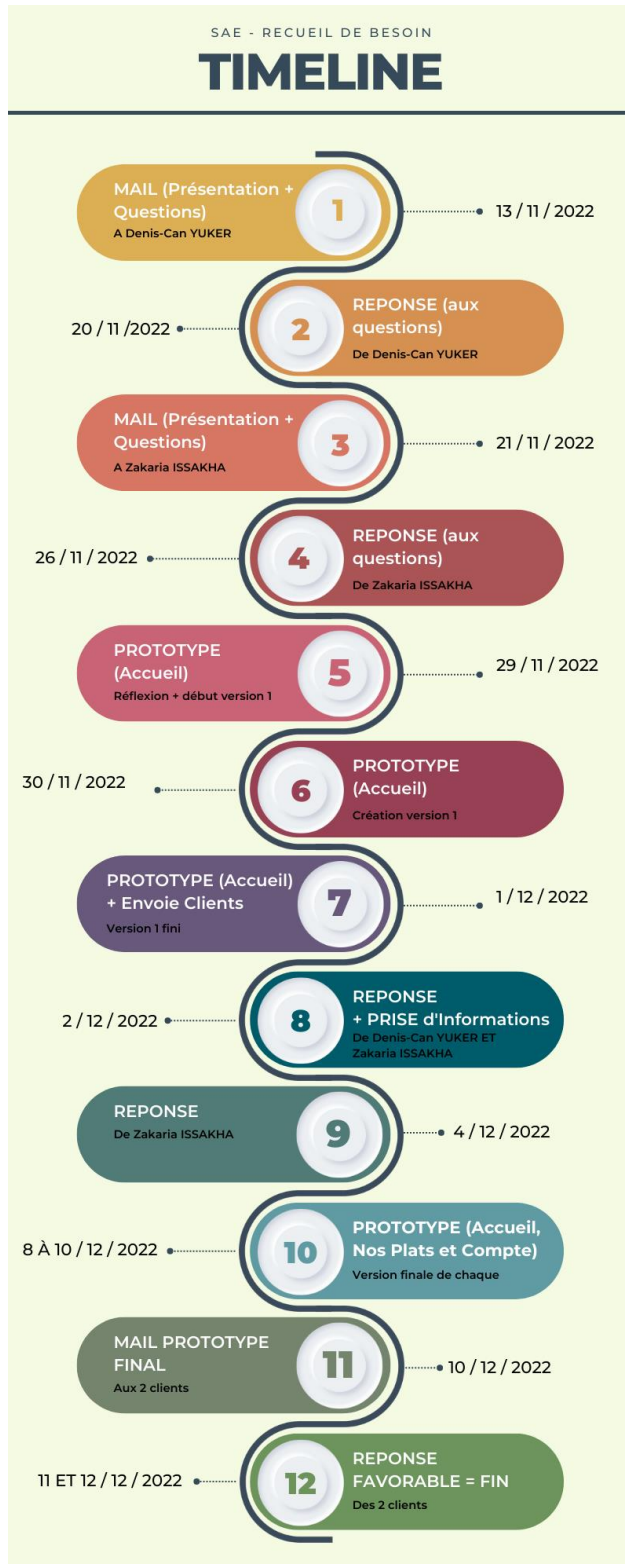


Livrable 4

Frise Chronologique :



Les Echanges : Vert Denis-Can, Rouge Zakaria et Noir Moi

Bonsoir,

Je m'appelle Antoine Camélia et je suis la personne chargée de prototyper votre site internet. Pour mener à bien ma mission j'ai donc plusieurs questions à vous poser sur l'aspect esthétique, technique et les informations de ce site.

Voici les questions sous forme de liste :

- Souhaitez-vous faire des tarifs différents pour les entreprises et les particuliers et quels sont les tranches de tarifs ?
- Souhaitez-vous afficher sur la page d'accueil un onglet sur l'actualité locale comme dans votre local d'Ermont ? - Souhaitez-vous avoir une rubrique avis des clients avec un système de notation ?
- Pouvez-vous me donner un exemple de formule que vous pourriez proposer ainsi que deux photos de plats (de saison) et leur composition ?
- Quelles rubriques souhaitez-vous faire apparaître ?
- Que pensez-vous d'opter pour trois couleurs principales pour le site ?

Je reviendrais vers vous si j'ai besoin d'autres précisions et je vous invite à faire de même en cas de demandes ou précisions.

Merci pour le temps que vous m'avez accordé, bonne soirée.

ANTOINE Camélia

Bonjour, Après avoir réfléchi, je vais vous répondre. Je vous remercie de votre patience et je suis désolé d'avoir pris du temps. 1- Non, je ne souhaiterais pas faire de tarifs différents pour les entreprises et les particuliers. 2- Oui, je voudrais bien que vous affichiez sur la page d'accueil un onglet sur l'actualité local. 3- Cette idée est intéressante, oui je voudrais bien, mais je veux que les clients qui notent soient inscrit sur le site car il peut y avoir de faux avis. 4- Oui, un exemple: Le végétarien : entrée: Salade mozzarella repas: Omelette, brocolis, et du pain dessert: tiramisu boisson: jus d'orange Pour les 2 repas, je les ai joint ci-dessous plat d'été: Salade complète aux lentilles et haricots verts plat d'automne: Omelette végétarienne aux champignons et choux de Bruxelles 5- Les rubriques que je souhaiterai faire apparaître: A propos, Nos plats, Livraison, Nos Locaux, Communauté et Compte 6-Pour les couleurs, je voudrais du noir, du blanc et du vert. Je vous remercie pour votre travail, si vous avez des questions, n'hésitez pas à m'envoyer un message. Cordialement Deniz YUKER

Bonsoir, Je suis un responsable de la TPE « Les petits plats dans les grands ». Voici m'a réponse à vos différentes questions concernant notre futur site et nos envies. -Je souhaiterais faire des tarifs selon le nombre de plats commander et/ou les formules. Il y aura une légère baisse des prix pour les formules. Le tarif des professionnels sera un peu plus cher que ceux des particuliers. Nous allons prendre en compte dans nos tarifs les bocaux en verre (1€) qui sont réutilisables. Les tranches de tarifs pour les entrées devraient être de 5€ maximum, pour les plats les tarifs seront de 8€ maximum et les desserts de 3€ maximum. Les formules ENTREE + PLAT + DESSERT auront une légère baisse qui pourra aller jusqu'à 3€. -Oui, cela était une de nos idées afin de fidéliser et avoir la confiance des futur visiteurs locaux ou pas. - Nous souhaitons également avoir une rubrique avis des clients avec un système de notation afin d'être totalement transparent sur nos activités. Cela nous permettra d'obtenir la confiance des futurs visiteurs. -UNE des formules que nous pourrions proposer et la suivante : ENTREE +

PLAT + DESSERT. Par exemple deux plats que nous pourrions proposer ainsi que leurs compositions sont les suivant : Risotto aux asperges et saucisse de Montbéliard Composition : Saucisses, asperge verte, oignon, beurre, riz arborions, vin blanc, bouillon de poule et parmesan râpé. Saumon et crème d'asperges Composition : Asperge verte, huile de sésame, filet de saumon, graine de sésame, sel, poivre et feuille de coriandre.

-Les rubriques et les contenus de mon site sont les suivant ; Menu : Avec les différent entrées, plats, desserts et menu végétarien. Il y aura aussi des formules et les ingrédients de chaque plat pour les clients avec des allergies. Il y a aussi les points de retraits avec ; Livraison : Local place de la gare Ermont, Saint-Gratien, Enghien, Épinay et Montmorency. Dans le local d'Ermont il y a la possibilité de consulté l'actualité locale, de discuter ou encore de goûter de nouvelles recettes. Il y a aussi la possibilité de prendre des cours de cuisine pour les plus jeunes. Il y aura aussi une rubrique (Petits plats dans les grands) avec une présentation de notre TPE et de notre histoire également. Avec la mention des producteurs de référence. Il y aura également une rubrique pour notre lutte contre le plastique et le papier d'emballage qui font déborder les poubelles. Et pour finir la possibilité pour les clients de donner leurs avis.

-Oui, je pense que cela serait une très bonne idée. Je vous le choix entre ces différentes couleurs.

Pour l'Hiver nous privilégions les couleurs froides et foncées, vous aurez le choix entre ces différentes couleurs également, rose marqué, violet, pourpre, prune, bordeaux, rouge bleuté, bleu Klein, bleu gris, bleu marine, noir profond, bleu roi, vert émeraude, gris, argenté. Cependant il y aura des couleurs à éviter en Hiver comme : jaune, rouille, orange, or, tons chauds

N'hésitez pas à revenir vers moi pour d'autres précisions.

Je vous remercie beaucoup de votre compréhension.

ISSAKHA Zakaria

Bonsoir,

Après toutes vos demandes, j'ai réalisé un prototype que je souhaite vous transmettre en Piece jointe. Ce prototype regroupe vos idées ainsi que celles de mon deuxième client. Avez-vous d'autres demandes sur la page d'accueil ou souhaitez-vous changer des éléments ?

Je vais maintenant me concentrer sur la création des deux autres pages.

Bonne soirée.

Bonsoir,

Il n'y a rien à modifier.

Cordialement

Bonsoir,

J'ai consulté le prototype de mon futur site et j'ai bien aimé. Tout De même j'aimerais l'ajout d'une barre latéral tout en bas afin de Mettre nos producteurs, nos futurs partenaires et nos réseaux Sociaux (logo : Instagram, Twitter et Snapchat).

Bonne soirée

ISSAKHA Zakaria

Bonsoir,

Merci, je tiens en compte vos demandes et reviens vers vous avec un

Nouveau prototype dès possible.

Pourriez vous me donner quelques producteurs, partenaires et vos réseaux ?

Passez une bonne soirée.

Bonjour,

Voici nos réseaux : Instagram @petits.plats.pro Twitter : @petitsplatsd.

Pour les partenaires nous avons Swile et Edenred pour les paiements en ticket restaurant.

Pour ce qui s'agirait des producteurs nous n'en avons pas encore.

ISSAKHA Zakaria

Bonsoir,

C'est avec plaisir que je vous propose les prototypes finaux des pages : Accueil, Nos plats et Compte.
Qu'en pensez-vous ? Souhaitez-vous améliorer ou changer certains éléments ?

Merci, Bonne soirée.

Bonsoir,

C'est très bien, il n'y a rien à modifier. Je vous remercie d'avoir prototypé mon site internet !

Deniz YUKER

Bonsoir,

J'ai bien reçu votre courriel et je suis content de votre travail. Je n'ai pas requête supplémentaire pour notre site web.

Merci, Bonne soirée.

Besoins exprimés :

POINTS COMMUNS	DIFFERENCES
Actualité locale sur la page d'Accueil	Tarifs différents pour entreprises
Avis des clients inscrits	Couleurs
Rubriques similaires	Ajout barre latéral : réseaux sociaux, producteurs et partenaires

Note d'intention :

Contexte

Nos clients se lance dans la création d'une TPE, « Petits plats dans les grands », et fait appel à nos services afin de créer leur site web car ils veulent développer un service basé sur la commande et la livraison en point de retrait en un clic. Le site doit donc permettre les réservations et paiements sécurisés.

Caractéristiques générales


Création d'un site internet simple d'utilisation et aux couleurs respectant les saisons (ici, l'hiver). Les rubriques obligatoires sont : Livraison, Notre histoire, A propos, Nos plats, Nos Locaux, Communauté et Compte. Il faut aussi mentionner les producteurs de référence, les partenaires et les réseaux sociaux.

Le site doit être professionnel, claire et sécurisé pour attirer les clients.


Caractéristiques techniques


- Rubriques (Accueil, Livraison, Notre histoire, A propos, Nos plats, Nos Locaux, Communauté et Compte.) sous forme de bandeau en haut de la page.
- En pieds de pages les partenaires, producteurs et les réseaux sociaux de la TPE.
- Seul les membres peuvent noter les plats. Donc l'utilisateur doit se connecter grâce à la rubrique Compte.
- Images pour illustrer les plats, l'actualité, les activités, etc.
- Couleurs du site correspondant aux saisons (mais assez chic).
- Bandeau haut de page avec logo et contacts (sur toutes les pages le même).
- Cliquer sur les différentes pages sur l'accueil redirige vers la rubrique en question grâce à des liens hypertexte.
- Lorsqu'on est dans une rubrique, elle apparaît en claire (sauf Accueil).
- Dans le bas de page, cliquer sur n'importe quelle mot (partenaires, réseaux, etc.).
- Si coche "Se rappeler de moi" le membre est reconnecté à chaque visite sur le site.


Propositions intermédiaires :


**LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS**+33 01 54 48 75 14contact@petitsplatsdanslesgrands.com

AccueilNos PlatsLivraisonNos LocauxNotre HistoireCommunautéCompteA Propos


Passer Commande


Actualité Locale Ermont


Nouveau : Cours De Cuisine !

**LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS**+33 01 54 48 75 14contact@petitsplatsdanslesgrands.com

AccueilNos PlatsLivraisonNos LocauxNotre HistoireCommunautéCompteA Propos



Passer Commande

Actualité Locale Ermont

Nouveau : Cours De Cuisine !

Partenariats
Swile
Edenred
Et pleins d'autres

Producteurs
Pas encore

Nos réseaux sociaux
 [@petits.platsd.pro](https://www.instagram.com/petits.platsd.pro)
 [@petitsplatsd](https://twitter.com/petitsplatsd)

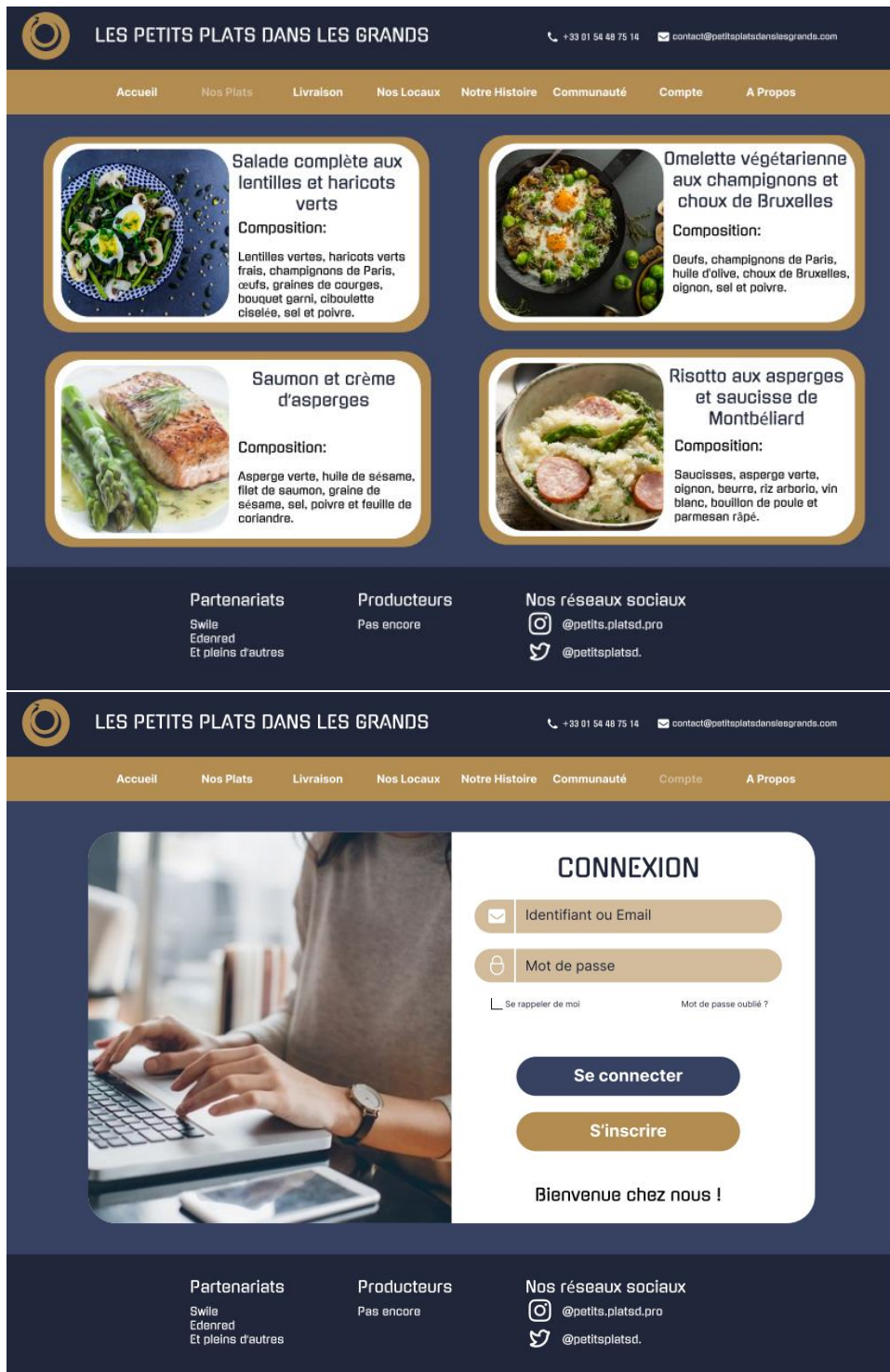


Diagramme liens entre les pages :

Page d'accueil → Cliquer sur Nos Plats → Nos plats → Défiler la page → Cliquer sur Saumon et crème d'asperge → Détail du plats (composition, note et prix) → Commander (formulaire si pas connecté) → Remplir le formulaire → Facturation

Page d'accueil → Cliquer sur Nos Plats → Nos plats → Défiler la page → Cliquer sur Risotto aux asperges et saucisse de Montbéliard → Cliquer sur Note (pour noter) → Redirection (si pas connecté) vers Compte → Compte → Remplir formulaire de connexion → Redirection sur la page précédente → Noter et donner son avis possiblement → Valider → Avis s'affiche en premier dans les avis

Page d'accueil → Cliquer sur Nouveau : cours de cuisine → Nos Locaux → Article d'explication des cours → Cliquer sur s'inscrire → Formulaire à remplir → Paiement → Message : vérifiez vos mails → Retour sur article d'explication