CAMPUS COOK

Sylia BOUIMEDJ
Fatoumata DIALLO

PERSONNA

Paul, 22 ans
🎓 Étudiant en économie
💰 Galère financière, budget serré
⏳ Ne sait pas comment bien manger sans dépenser trop
🤔 Réfléchit à ses dépenses en nourriture

Sarah, 20 ans
🎓 Étudiante en médecine
⏳ Débordée entre cours et stages
🍽️ Frigo presque vide, manque de temps pour cuisiner
🤦‍♀️ Ne sait pas quoi manger rapidement

CONCEPT

Problème : Beaucoup d'étudiants ont du mal à bien se nourrir par manque de temps, d'argent ou d'idées de recettes adaptées à leurs ingrédients disponibles.

Solution : Campus Cook propose des recettes basées sur ce que l'utilisateur a chez lui, aide à planifier ses repas et partage des astuces pour cuisiner malin et économique.

Pourquoi Campus Cook ?

✅ Manger équilibré et à moindre coût
✅ Gagner du temps grâce à une planification intelligente
✅ Limiter le gaspillage alimentaire
✅ Créer une communauté d’entraide et de partage de recettes

À qui s'adresse l'application ?

- Étudiants sans bourse ou avec un budget limité
- Étudiants pressés qui n’ont pas le temps de cuisiner
- Étudiants soucieux du gaspillage alimentaire

CAMPUS COOK

Manger bien, dépenser moins, partager plus !

Les Couleurs :

#F0EDE5

#C2783B

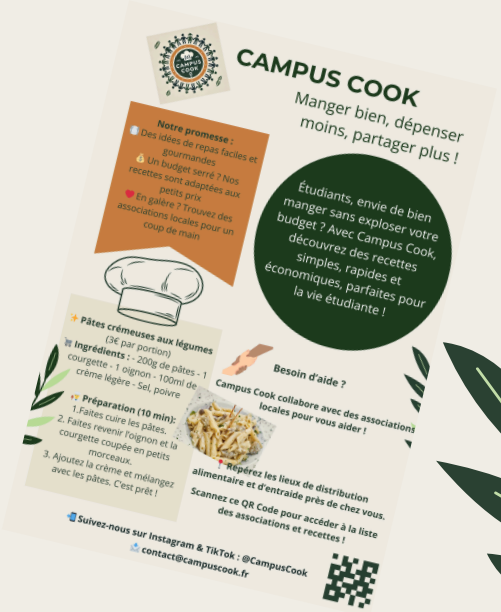
#1F3D1F

Montserrat

Montserrat

Montserrat

A B C D E F G H I J K L M N Ñ O
P Q R S T U V W X Y Z
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9



CAMPUS COOK

Manger bien, dépenser moins, partager plus !

Notre promesse :
🍽️ Des idées de repas faciles et gourmandes
💰 Un budget serré ? Nos recettes sont adaptées aux petits prix
❤️ En galère ? Trouvez des associations locales pour un coup de main

Étudiants, envie de bien manger sans exploser votre budget ? Avec Campus Cook, découvrez des recettes simples, rapides et économiques, parfaites pour la vie étudiante !

✨ **Pâtes crémeuses aux légumes** (3€ par portion)

🛒 **Ingrédients :** - 200g de pâtes - 1 courgette - 1 oignon - 100ml de crème légère - Sel, poivre

🔪 **Préparation (10 min):**
1. Faites cuire les pâtes.
2. Faites revenir l'oignon et la courgette coupée en petits morceaux.
3. Ajoutez la crème et mélangez avec les pâtes. C'est prêt !

Besoin d'aide ?

Campus Cook collabore avec des associations locales pour vous aider !

📍 **Repérez les lieux de distribution alimentaire et d'entraide près de chez vous.**

Scannez ce QR Code pour accéder à la liste des associations et recettes !

📲 **Suivez-nous sur Instagram & TikTok : @CampusCook**

📩 **contact@campuscook.fr**

CAMPUS COOK

Manger bien, dépenser moins, partager plus !

Les Couleurs :

#F0EDE5

#C2783B

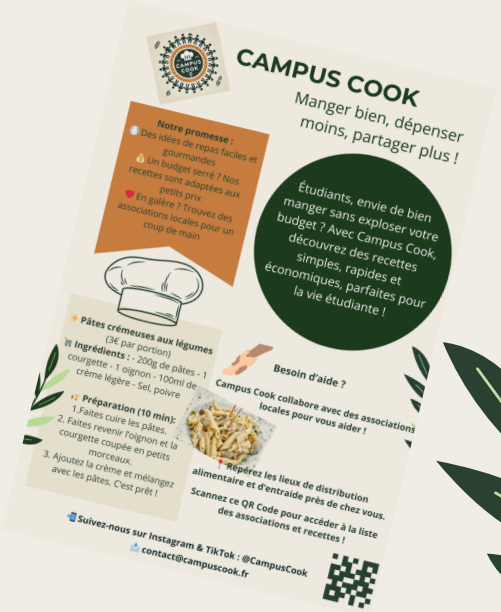
#1F3D1F

Montserrat

Montserrat

Montserrat

A B C D E F G H I J K L M N Ñ O
P Q R S T U V W X Y Z
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9



CAMPUS COOK

Manger bien, dépenser moins, partager plus !

Notre promesse :
Des idées de repas faciles et gourmandes
Un budget serré ? Nos recettes sont adaptées aux petits prix
En galère ? Trouvez des associations locales pour un coup de main

Étudiants, envie de bien manger sans exploser votre budget ? Avec Campus Cook, découvrez des recettes simples, rapides et économiques, parfaites pour la vie étudiante !

Pâtes crémeuses aux légumes
(3€ par portion)
Ingrédients : - 200g de pâtes - 1 courgette - 1 oignon - 100ml de crème légère - Sel, poivre
Préparation (10 min):
1.Faites cuire les pâtes.
2. Faites revenir l'oignon et la courgette coupée en petits morceaux.
3. Ajoutez la crème et mélangez avec les pâtes. C'est prêt !

Besoin d'aide ?
Campus Cook collabore avec des associations locales pour vous aider !

Repérez les lieux de distribution alimentaire et d'entraide près de chez vous.
Scannez ce QR Code pour accéder à la liste des associations et recettes !

Suivez-nous sur Instagram & TikTok : @CampusCook
contact@campuscook.fr

CHOIX DU NOM

CAMPUS
COOK

- **Campus:** Évoque un lieu d'apprentissage, de communauté et d'échange. Il donne une impression de jeunesse, dynamisme et partage.

- **Cook:** Simple, universel, et compréhensible dans plusieurs langues. Il met en avant la cuisine, la convivialité et la créativité culinaire.

CHOIX LOGO

Le chapeau de chef :
Représente la cuisine et l'expertise culinaire.

Les feuilles :
Représente des ingrédients frais, le respect des produits et une approche écoresponsable.

Les silhouettes en cercle :
Représentent la solidarité, l'esprit communautaire et le partage.

Orange :
Elle évoque la passion pour la cuisine et l'esprit communautaire.
Le cercle :
En entourant le logo, il renforce l'idée de communauté et d'inclusivité.

TYPOGRAPHIE

Montserrat est une police sans-serif (sans empattements), ce qui la rend moderne, propre et facile à lire.
Son design équilibré avec des lignes nettes et des courbes douces lui donne un aspect professionnel et accueillant.
Elle fonctionne bien en grand et en petit format.

Montserrat

Montserrat

Montserrat

A B C D E F G H I J K L M N Ñ O
P Q R S T U V W X Y Z
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

PALETTE DU COULEUR

Vert Foncé
#1F3D1F
Nature, équilibre, durabilité

Orange
#C2783B
Chaleur, partage, énergie

Beige Clair
#F0EDE5
Douceur, accessibilité, confort

ÉVOLUTION LOGO

La cuisine avec le chapeau de chef, les couleurs. Mais il ne reflète pas l'entraide ni la cible étudiante.

L'ajout de silhouettes sur le cercle et du "C" renforce l'idée de la cible et de l'entraide, les feuilles à l'interne indique la nature, l'alimentation seine et naturelle.

Les feuilles à l'externe meilleure visibilité de l'alimentation saine et naturelle, Les silhouettes ont été renforcés pour accentuer l'idée de partage et d'entraide . Et le Campus Cook étale une idée claire de la cible.

RÈGLES D’USAGE LOGO

L’identité graphique
Cette charte est destinée à encadrer l’usage du logo Campus Cook. Elle doit être suivie avec rigueur afin d’assurer le respect de son identité visuelle.

⚠ Avertissement
Cette charte est la propriété exclusive de Campus Cook et son utilisation est strictement réservée aux supports et projets affiliés à la plateforme. Toute utilisation non autorisée, notamment à des fins commerciales, promotionnelles ou de modification du logotype et de ses éléments graphiques, est formellement interdite.
Aucun document, visuel ou support numérique intégrant l’identité graphique de Campus Cook ne peut être reproduit, distribué ou publié sans l’accord préalable de l’équipe de communication.
Pour toute demande d’utilisation, veuillez contacter Campus Cook via notre service dédié.

RÈGLE D’USAGE LOGO

Format Vertical

Le logo en format vertical doit respecter une zone de protection autour pour garantir sa lisibilité.

Format Paysage

Le logo en format paysage suit les mêmes règles de protection afin d’éviter tout élément perturbateur

RÈGLE D’USAGE LOGO

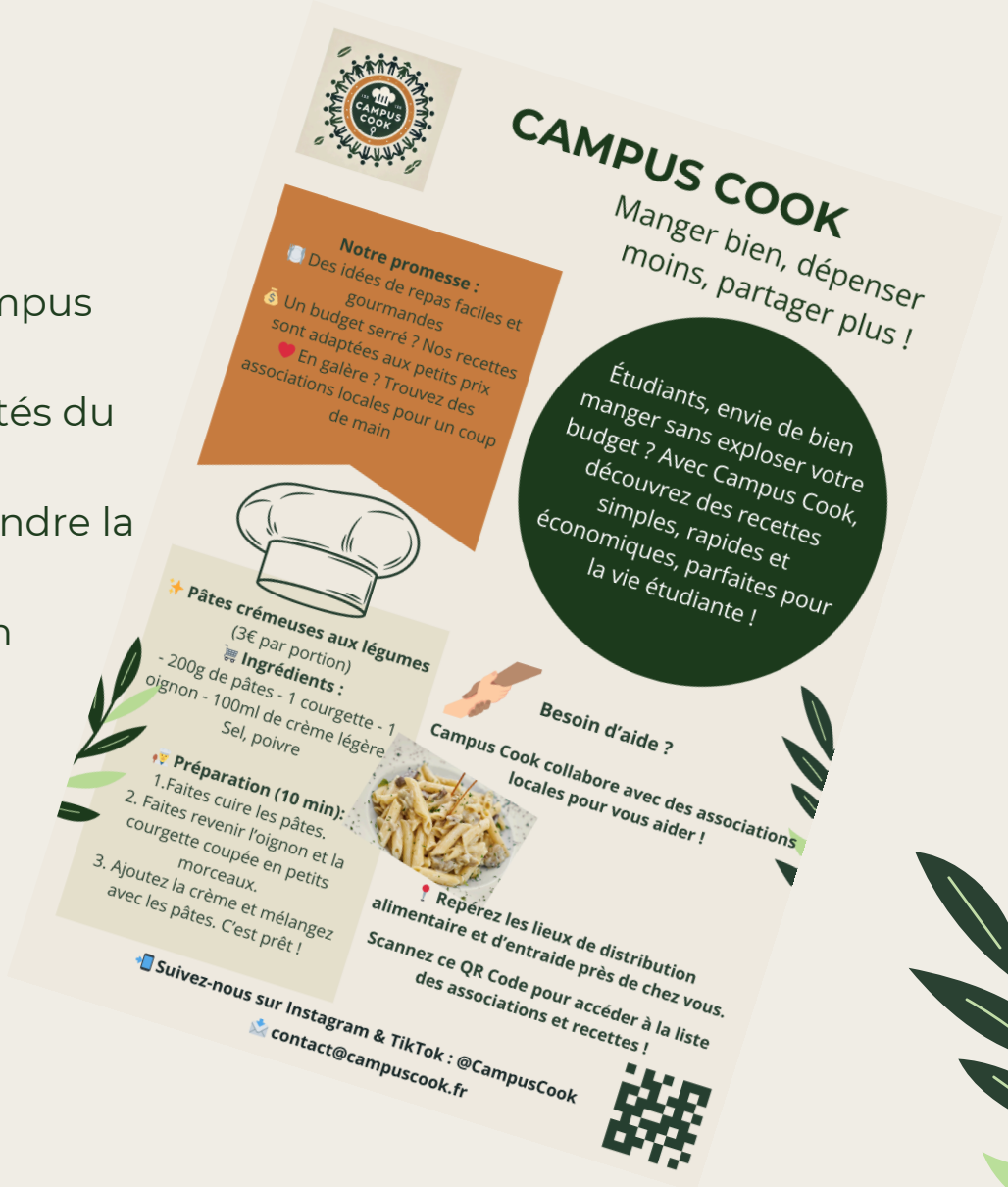
Interdit 1 : Mauvais contraste ou fond inadapté
Le logo ne doit pas être placé sur un fond qui altère sa visibilité ou crée un mauvais contraste.
Interdit 2 : Modification des couleurs
Il est interdit de modifier les couleurs du logo, car elles sont définies pour assurer une cohérence visuelle.

DIVERS SUPPORTS

Un flyer distribué sur le campus et des affiches

Pour Attirer l'attention des étudiants et leur présenter Campus Cook.

- Expliquer rapidement les avantages et les fonctionnalités du site.
- Encourager les étudiants scanner le QR code et a rejoindre la communauté Campus Cook.
- Assurer une reconnaissance immédiate avec un design cohérent.



Site web

Présence du logo En haut à gauche pour assurer une reconnaissance immédiate

Cliquez sur le lien ci-dessous et faites découvrir Campus Cook

https://site_web_campus_cook

ANALYSE COMPARATIVE DES SITES EXISTANTS

Cuisine Étudiant : Propose des recettes rapides et économiques spécialement conçues pour les étudiants. Il fournit aussi des conseils pour mieux organiser ses repas au quotidien. met à disposition des recettes rapides et économiques spécialement conçues pour les étudiants.

Studcook : facilite la planification de vos repas en vous permettant de sélectionner des recettes qui vous plaisent et de générer automatiquement une liste de courses correspondante.

Recettes du Québec : Recettes économiques pour étudiant propose une grande variété de plats adaptés aux étudiants soucieux de leur budget. Les recettes couvrent plusieurs catégories, allant des petits-déjeuners aux repas complets.

AMÉLIORATION INTÉGRER

Section participative et aide :
Permettre aux utilisateurs de partager leurs propres astuces, recettes et bons plans pour économiser.
La possibilité et des conseils de cuisiner une quantité de cuisine pour la congélation
Affichage des magasins à bas prix et des banques alimentaires proches de chaque utilisateur.

Suggestions personnalisées :
Offrir des recommandations basées sur les préférences des utilisateurs (ex : recettes végétariennes, sans gluten, rapides, économiques).

CONCLUSION

Étudiant Économe et Sain ambitionne d’être un outil essentiel pour les étudiants, leur permettant de mieux organiser leur alimentation, d’économiser du temps et de l’argent, tout en mangeant sainement.

QUESTION
SUGGESTION