Descriptif site web Cook Master

1. Présentation de l'entreprise :

Cook Master est un site qui représente l'entreprise Cook Master, une chaîne d'espace événementiels situés à Paris, dédiés à la cuisine et à la gastronomie.

L'entreprise propose de nombreux services accessibles gratuitement ou par abonnement :

- Des ateliers variés sur site pour apprendre à cuisiner de bons plats ou découvrir de nouvelles recettes salées ou de pâtisserie, assuré par des professionnels.
- Des cours animés à domicile.
- Des leçons de cuisine sur leur site web.
- La vente de matériel de cuisine.
- Des dégustations de produits BIO.
- Des espaces à louer pour diverses activités culinaires.
- Des formations professionnelles pour se reconvertir dans la restauration.
- Des repas commandés et livrés à domicile.
- Une messagerie temps réel avec chefs pour assistance lors de la confection de repas a domicile.

2. Présentation des pages WEB sur site :

Le site reflète l'entreprise et met en avant tout les services qu'elle propose.

Page d'accueil :

Elle est conçue pour attirer l'attention des visiteurs, elle est constituée de toutes les informations concernant l'entreprise et ses services.

On y trouve notamment:

• A propos:

La description de l'entreprise et celle du site.

• Formation :

L'entreprise propose des formations professionnelles pour se reconvertir dans le domaine de la cuisine, elles sont répertoriées dans cette page avec toutes les informations pour permettre au visiteur de s'informer et mieux les comprendre.

Atelier:

Quelques images ainsi que des informations des locaux que l'entreprise met en disposition pour la location sont mise en avant pour guider les visiteurs souhaitant louer un local.

• Matériel:

L'onglet transfère vers une autre page qui liste les matériels que vend l'entreprise.

• Recette:

Quelques recettes sont mises en avant.

Abonnement :

Met en avant les trois abonnements avec les tarifs et les avantages.

• Contact:

Contient les adresses des locaux de l'entreprise, les numéros est les adresses électroniques des administrateurs.

• Connexion:

Un bouton qui renvoie vers la page de connexion.

Page connexion :

Le client aura deux espaces pour saisir ses identifiants (adresse mail et mot de passe) pour pouvoir se connecter à son compte grâce au bouton connexion. Si ce dernier n'a pas de compte, un lien vers une page d'inscription se situe sous le bouton de connexion pour créer un compte et souscrire à un abonnement.

Page inscription :

Plusieurs champs de texte sont mis à disposition du client pour s'inscrire, il devra saisir toutes les informations dans le formulaire afin de pouvoir créer son compte et souscrire à un abonnement qui lui permettra de se connecter et accéder aux pages du site réserver aux abonnés. Il recevra un mail de validation qui lui permettra de se connecter pour la première fois sur son compte.

Un lien pour revenir vers la page de connexion se situe sous le bouton s'inscrire si le client souhaite revenir en arrière.

Page matériel :

Cette page référence les matériels que l'entreprise propose à la vente, elle affichera aussi les pris ainsi que les descriptions de chacun.

Le client pourra ensuite faire son choix et le mettre dans son panier. Après avoir faire ses courses il pourra valider son panier et passer ensuite au paiement de ce dernier.

Page panier :

Cette page listera tous les produits que le client a choisi il lui affichera le prix de chaque matériel et le total de ses achats.

Il aura la possibilité de modifier la quantité des produits ou de les retirer de son panier, il passera ensuite au paiement.

Page paiement :

Elle affiche:

- Les produits contenus dans le panier.
- Les moyens de paiement acceptés.
- Un champ pour saisir un code promos si le client en possède un.
- La somme totale du panier (le nombre d'article et le prix, le prix de la livraison)
- Un formulaire de paiement.

Après le paiement le client recevra un mail avec la facture et la date de livraison. Une fois le client connecter il aura accès a d'autre page.

Page recette :

Cette page contient toutes les recettes que proposent les chefs cuisinier et les chefs pâtissiers. Il pourra aussi voir les commentaires publiés par d'autres clients ainsi que leurs avis.

En cliquant sur l'une d'entre elles le client sera rediriger vers une autre page ou il trouvera plus de détaille de la recette (la liste des ingrédients, les étapes de la recette)

Il aura aussi accès à une vidéo explicative de toutes les démarches à suivre pour bien réussir son plat qui est réalisée par le chef.

En fonction de son abonnement il pourra discuter avec le chef en cas de besoin lors de la réalisation de la recette.

> Page dégustation :

Sur cette page les dégustations seront référencées avec leur descriptions, le client aura le choix de s'inscrire et réserver. Si c'est le cas il recevra un mail avec les indications sur le lieu et l'heure du l'évènement.

Page cours à domicile :

Le client pourra réserver un cours à domicile parmi les cours proposés avec un chef cuisinier qui lui apprendra à préparer plusieurs recettes.

Page espace à louer :

Les clients qui possèdent un abonnement Master auront la possibilité de louer des espaces pour faire diverses activités culinaires.

Page formation :

Plusieurs formations sont proposées par l'entreprise, le client pourrais assister à la formation de son choix parmi celle qui sont afficher sur cette page.

Page livraison :

Les chefs cuisiniers préparent de bons petits plats qui serons proposés à la vente et livraison. Chaque client peut constituer son menu grâce aux différents plats, le commander et le déguster après sa livraison.

Page de messagerie :

En cas de problème ou d'inconvénient lors de la préparation de l'une des recettes des leçons de cuisine le client pourra contacter le chef cuisinier par message et lui demander conseil, le chef sera ça sa disposition instantanément.

Page abonnement :

Chaque abonnement aura une page spécifique qui mettra en avant les services que chacun propose ainsi que le prix.

Le client pourra faire son choix en fonction de ses préférences.

Page atelier :

Des cours seront mis à disposition des abonnés sur les diffèrent site de l'entrepris, il pourra réserver une place et participer.

Pages d'administration :

• Les pages de vérification :

Ces pages vont permettre le bon fonctionnement du site et l'enregistrement des informations dans la base de données :

- Vérification Inscription des clients.
- Vérification connexion des clients.
- Vérification matériel.
- Vérification panier.
- Vérification paiement.
- Vérification recette.
- Vérification atelier.
- Vérification cours.
- Vérification formation.
- Vérification livraison.
- Vérification messagerie.
- Vérification recette.
- Vérification prestataire.
- Vérification recette.
- Vérification dégustation.

Pages gestions :

Les administrateurs auront accès à d'autres pages qui leurs permettront de gérer les services que propose l'entreprise.

• Page gestion des comptes :

Les administrateurs pourront modifier les comptes des clients, les supprimer ou les bannir.

• Page gestion des prestataires :

Les administrateurs pourront ajouter, modifier, supprimer ou bannir les comptes des prestataires.

Page gestion recette :

Les prestataires et les administrateurs pourront ajouter, modifier ou supprimer des recettes.

• Page gestion matériel :

Les administrateurs peuvent ajouter des matériels à la vente, les modifier ou les supprimer.

• Page gestion atelier:

Les administrateurs pourront ajouter, modifier, supprimer des ateliers.

• Page gestion formation:

Les administrateurs pourront ajouter, modifier, supprimer des formations.

Page gestion messagerie :

Les administrateurs pourront modifier ou supprimer des messages dans la messagerie.

• Page gestion livraison:

Les administrateurs pourront ajouter, modifier ou supprimer des plats dédier à la livraison.

• Page gestion locaux :

Les administrateurs pourront ajouter, modifier ou supprimer des horaires pour les locaux.

• Gestion cours:

Les administrateurs pourront ajouter, modifier ou supprimer des cours.

• Gestion dégustation :

Les administrateurs pourront ajouter, modifier ou supprimer des dégustations.