Manuel d'utilisation

Fafafood

Bienvenue dans le manuel d'utilisation de FafaFood, votre nouveau partenaire culinaire en ligne dédié au partage des meilleures recettes. FafaFood est une communauté vibrante où passionnés de cuisine, gourmets et chefs amateurs se retrouvent pour explorer, partager et découvrir une multitude de recettes, des plus traditionnelles aux plus innovantes.

Que vous soyez à la recherche de l'inspiration pour votre prochain repas, désireux d'apprendre de nouvelles techniques culinaires, ou simplement curieux de découvrir les saveurs du monde, FafaFood est l'endroit idéal pour nourrir votre passion pour la cuisine.

Commencer avec FafaFood,

Ce manuel vous guidera à travers les fonctionnalités clés de FafaFood, vous permettant de naviguer sur le site avec aisance et de profiter pleinement de l'expérience de partage. Vous apprendrez à :

Créer et gérer votre compte : Découvrez comment créer votre compte FafaFood, personnaliser votre profil et gérer vos paramètres pour une expérience personnalisée.

Explorer les recettes : Apprenez à utiliser les outils de recherche et de filtrage pour trouver les recettes qui correspondent à vos envies, besoins et restrictions alimentaires.

Partager vos propres recettes : Suivez notre guide pas à pas pour partager vos créations culinaires avec la communauté FafaFood. Nous vous fournirons des conseils pour rédiger vos recettes de manière claire et attrayante, et pour prendre des photos qui mettront vos plats en valeur.

Interagir avec la communauté : Découvrez comment laisser des commentaires, noter les recettes, et suivre vos chefs favoris pour ne jamais manquer leurs nouvelles créations.

Engagement de FafaFood

Chez FafaFood, nous croyons que la cuisine est une aventure sans fin, une source constante d'inspiration et de partage. Nous nous engageons à offrir une plateforme sûre, accueillante et enrichissante pour tous les amoureux de la cuisine, quelle que soit leur expérience ou leur origine culturelle.

Prêt à commencer votre voyage culinaire avec FafaFood ? Ouvrez ce manuel et plongez dans un monde de saveurs, de créativité et de partage. Bonne découverte et, surtout, bon appétit!

Etape 1: Vous connecter/ vous inscrire.



Rectangle rouge: permet de chercher la recette que l'on souhaite par le titre.

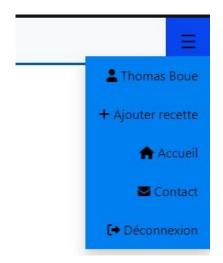
Rectangle rose : permet d'avoir les options de navigation sur les plus petits formats, téléphones, tablettes.

Rectangle vert : permet soit de se connecter soit de mettre le mode sombre, soit de s'inscrire.

Rectangle rouge :

Exchandres Richandres Mu Languedoc, à base de haricots secs, généralement blancs, et de wande. À son origine, il était à base de fibres. Le cassoulet tient son nom de la cassole en terre carte émaillée dite capital
U Languedoc, à base de haricots secs, généralement blancs, et de wande. À son origine, il était à base de féves. Le cassoulet tient son nom de la cassole en terre cuite émaillée dite caçõla 1
number est une escalage paries, de sérade de vous, traditionnellement prise dans le fane flet. Historiquement, un la cuit avec du besare. Elle est généralement servie avec salade ou futes, early ajouter un flet de jus de citron in Italie, ce mets ne se sert pas avec des pâtes.
Dass .
Rechercher
uedoc, à base de haricots secs, généralement blancs, et de viande. À son origine, il était à base de féves. Le cassoulet tient son nom de la cassole en terre cuite émaillée dit

Rectangle rose



Rectangle vert

Mode sombre :



Connexion:

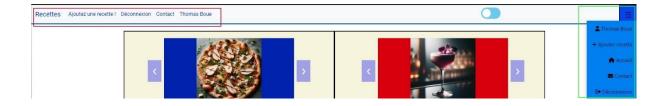


Inscription:



Minimum 1 chiffre, Une lettre majuscule, Une lettre minuscule, 1 caractère spécial et une longueur de 10 caractères minimum. Et le nom et le prénom ne peuvent avoir que des lettres minuscules et majuscules et un trait d'union.

Une fois connecté, vous allez avoir la même page d'accueil qu'au départ avec quelques options en plus.



Rectangle rouge: permet d'ajouter une recette à la liste de recettes, de se déconnecter, de contacter le support et de personnaliser son profil.

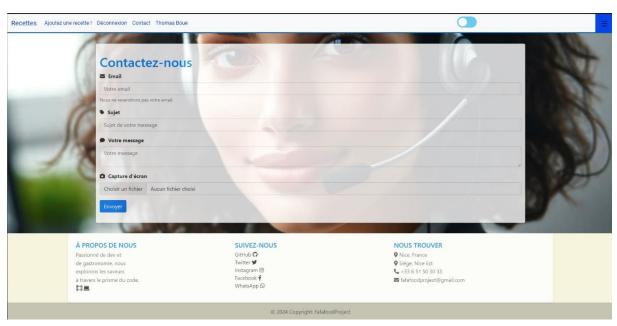
Rectangle vert : on voit les mêmes options que dans la barre de navigation, encore une fois pour les plus petits formats.

Rectangle Rouge

Ajouter une recette:

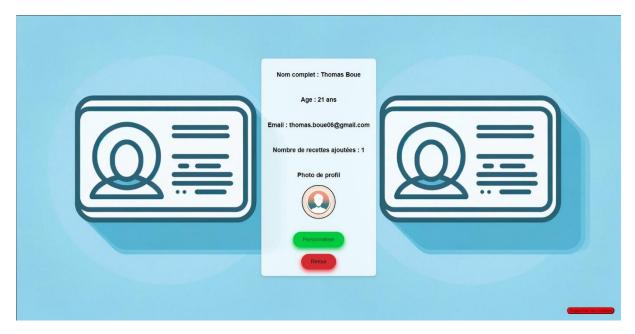


Contact:



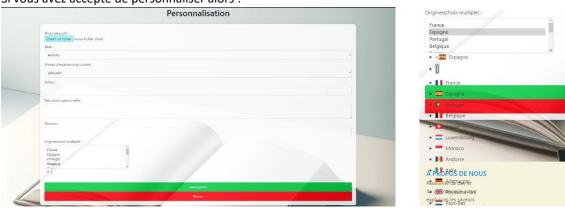
Personnaliser:

(Les informations de personnalisation fonctionne avec les cookies au même titre que le mode sombre)



(Ce sont les informations de base et on peut choisir de personnaliser en cliquant sur « personnaliser » une alerte sera effectuée pour vous demander d'activer les cookies, si vous dîtes non alors vous ne pouvez pas aller plus loin dans la personnalisation et vous restez sur la même page si vous acceptez alors vous serez amenez vers la page de personnalisation. (Bonus : en bas à droite on peut supprimer les cookies concernant la personnalisation et l'acceptation des cookies)

Si vous avez accepté de personnaliser alors :



Vous pouvez remplir les informations personnelles, les images doivent respecter des critères précis.

(dimensions max: 300x300, types: gif, jpeg,jpg,png, TailleMax: 1Mo)

Pour les origines on peut en choisir 1 ou plusieurs en cliquant sur le petit point en dessous du sélecteur de pays.

Si tout est bon alors vous pouvez retourner en arrière avec les flèches et vous verrez que votre interface de profil aura changée.

Par exemple :

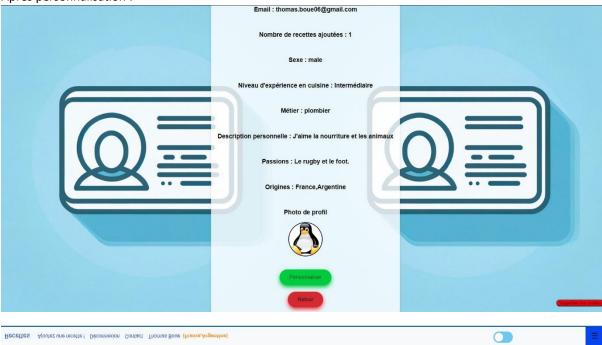
Avant personnalisation :



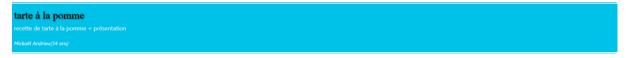
Pendant personnalisation:



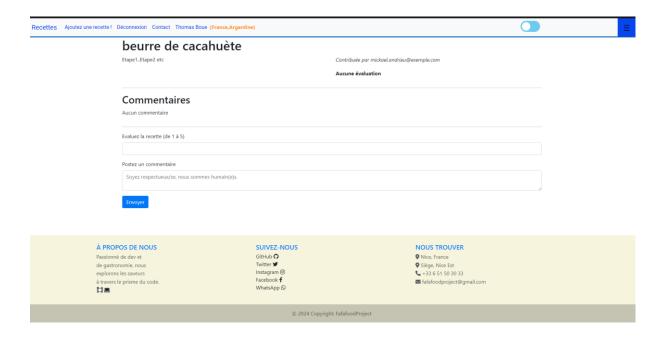
Après personnalisation :



Pour la notation ainsi que les commentaires :



On sélectionne une recette au hasard on clique dessus et on sera redirigé ici :



On peut noter de 1 à 5 et laisser un retour d'expérience ou un commentaire sur n'importe quelle recette et les commentaires s'afficheront en dessous de « Commentaires »

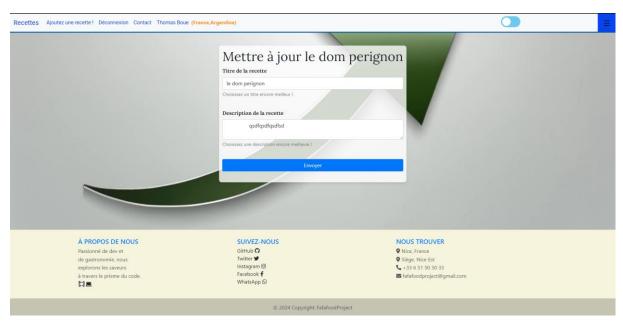
Pour modifier ou supprimer ses recettes :



On va voir ici les recettes que l'utilisateur a lui-même rajouté dans la liste quand en dessous de l'auteur sera

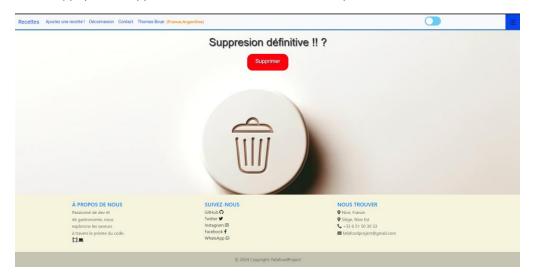
Disponible les 2 boutons « Editer » et « Supprimer ». Par exemple « Croissant aux olives » n'est pas notre recette donc on ne peut ni la modifier ni la supprimer mais « Le don perigon » est une recette nous appartenant.

Si on appuie sur Editer on pourra changer notre recette :



On pourra changer le titre et la description une fois les modifications apportées appuyez sur envoyer et la modification prendra place.

Si vous appuyez sur supprimer alors une confirmation de surpression s'ouvrira :



Votre recette sera définitivement supprimée.

Vous maîtrisez à présent les fonctionnalités de Fafafood , A vos fourneaux !