

COOKEZ



Le projet **Cookez** vise à développer une application innovante qui propose des recettes personnalisées en fonction des besoins caloriques, des restrictions alimentaires, des ingrédients disponibles, et du temps de préparation. L'application se distingue par son interface simple et accessible, adaptée à un large public et l'intégration d'une technologie avancée telle que la reconnaissance d'image. **Cookez** intègre également un espace communautaire où nos utilisateurs passionnés de cuisine ou l'individu voulant simplement gagner du temps peuvent se retrouver partager leur connaissance apprendre de l'autre et échanger entre eux.

Gagner du temps :

La réflexion quotidienne sur « quoi cuisiner » peut être une source de perte de temps importante. En automatisant cette tâche, **Cookez** permet de gagner un temps précieux.

Réduire la charge mentale :

La planification des repas est souvent stressante. **Cookez** réduit cette charge en proposant des recettes adaptées aux ingrédients disponibles, contribuant ainsi à alléger le stress quotidien.

Nouvelles idées de recettes :

Cookez va au-delà des recettes classiques en proposant des options innovantes et variées, permettant de diversifier les repas et de découvrir de nouvelles saveurs. De plus, la communauté d'utilisateurs enrichit constamment l'application avec leurs propres propositions de recettes, offrant ainsi une source inépuisable d'inspiration culinaire.

Technologies utilisées :

La stack technique utilisée comprend **Node.js (Express)** côté backend et **Expo (React Native)** côté frontend.

Application en cours de développement disponible via la plateforme Expo Go :

<https://expo.dev/go>



cookez-backend: <https://github.com/KasselFelix/cookez-backend.git>

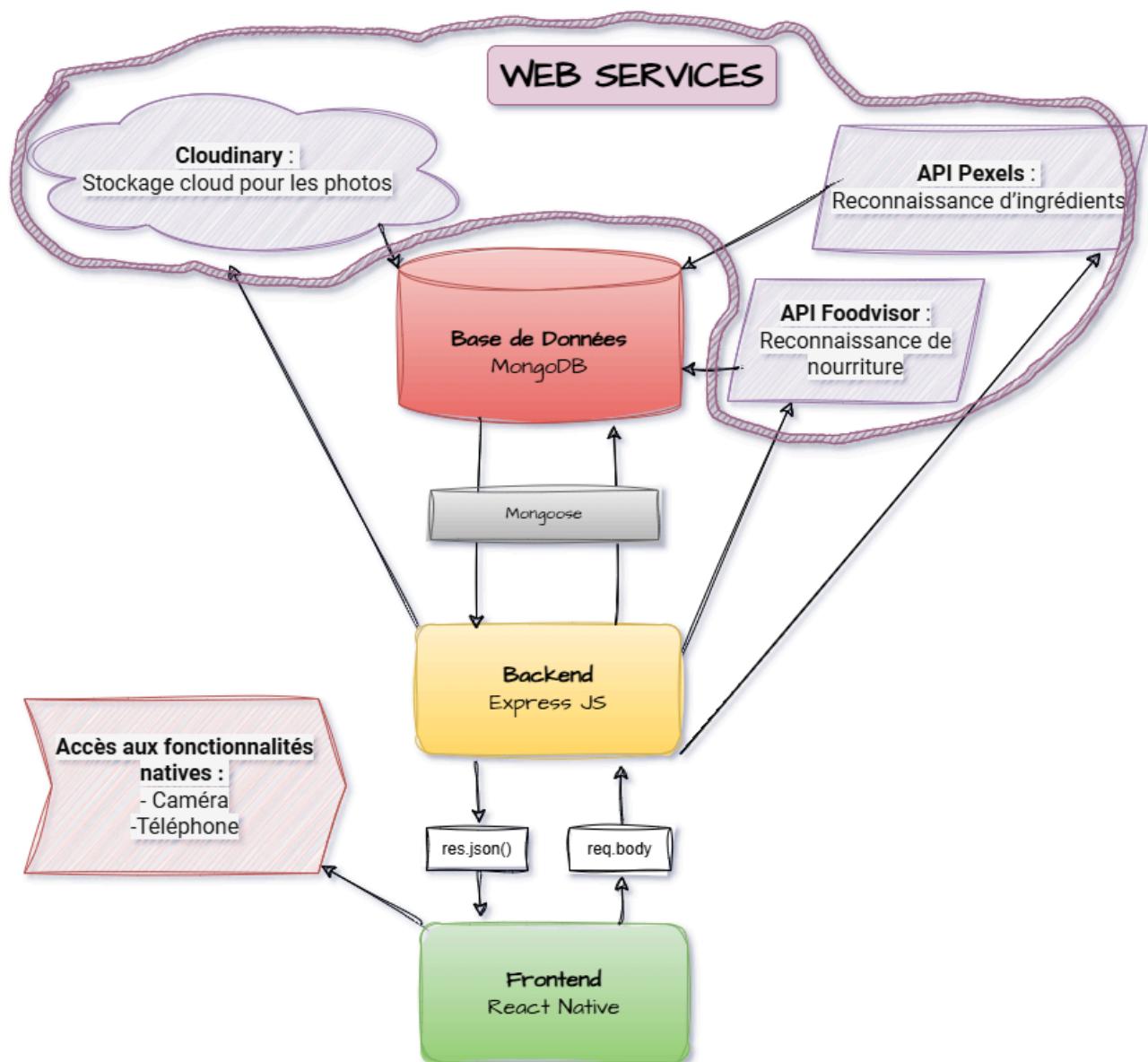
cookez-frontend: <https://github.com/KasselFelix/cookez-frontend.git>

Description de l'interface graphique

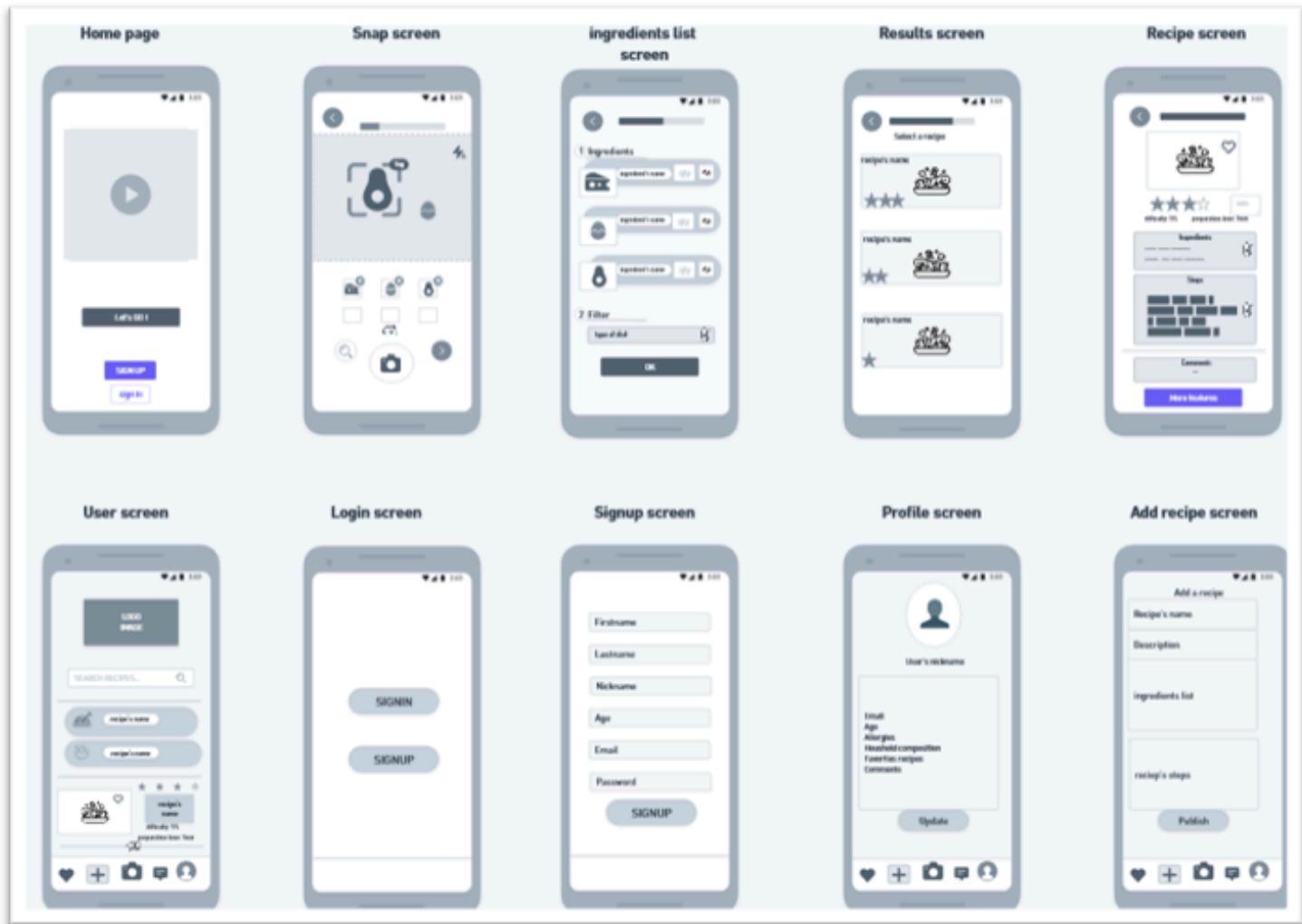
Cookez est une application conçue pour simplifier une tâche quotidienne souvent perçue comme fastidieuse : **trouver rapidement une recette de cuisine à partir des ingrédients disponibles**. Dans cette optique, elle intègre un design épuré avec une utilisation intuitive et une charte graphique apaisante symbolisant la positivité, l'énergie et la confiance.

L'utilisateur, qu'il soit inscrit ou non, peut immédiatement photographier ses ingrédients depuis la caméra de son téléphone et obtenir plusieurs propositions. Les utilisateurs inscrits accèdent quant à eux au menu leur permettant de naviguer aisément entre les différentes sections, offrant un accès rapide à leur profil, leurs **recettes favorites**, ainsi qu'à une option de partage et de **création de recettes**. Permettant ainsi une maximisation de l'usage de l'application par l'utilisateur et faciliter la navigation.

Schéma de l'architecture globale de l'application



Wireframe



Mockup

john robert
@salamèche

Email: salameche@john.fr
Ages: 32 year
Allergy: Aucune
House hold composition: 0
Favorites recipes: 1
Published recipes: 2
Comments: 0

COOKEZ

Community

Top Recipe
Ratatouille ★★★★ 5

Latest Recipe
Boeuf Bourguignon ★★★★ 0

ADD RECIPE

Galette des rois
France

Rating: ★★★★
Prep: 90 min
Difficulty: 3/5

Description: Un dessert traditionnel servi pour l'Epiphanie, composé de pâte feuilletée et de frangipane.

Ingredients:

- 100g puff pastry
- 50g almond
- 30g butter
- 20g sugar
- 50g egg

Steps:

- Préchauffer le four à 180°C.
- Prépare la frangipane en mélangeant le beurre ramolli avec sucre, la poudre d'amandes et les œufs.
- Étaler une première couche de pâte feuilletée, ajouter la frangipane au centre, puis couvrir avec la deuxième couche de pâte.
- Sceller les bords et badigeonner le dessus avec un jaune d'œuf pour doré.
- Cuire au four pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que la galette soit dorée.
- Servir tiède.

More Features

Tarte Tatin
France

Rating: ★★★★
votes: 2

Difficulty: 3/5
Preparation Time: 60m

Add your recipe

Recipe

Ingredients

Steps

Picture

Add Recipe

Ingredient

1. Select your ingredients

butter 20g

2. Choose your meal type

All recipes

Recipes >>

UI / UX Kit

Fonts/Titles
Fira Sans/varela - round

H1 Head

H2 Headline

H3 Headline

H4 Headline

H5 Headline

H6 Headline

Body 1

Subtitle 2

BUTTON

Body 2

Colors

Background 1, Background 2, active button, Icon, Button, Gradient

Application bars

Back to menu, 3 selected, Signup

Signup screen

Create your very own journey, Add in your personal information, Q: You are eggsxcellent!

First name: John, Last name, Phone, Street, City, Zip

Signup

Roasted Lamb Leg recipe screen

Roasted Lamb Leg

Gather all your dry ingredient, Add milk to the mixing bowl, Stir up all ingredients

ratings: 4.5 stars, difficulty: easy, prep time: 45min

Joe Stockton 123 reviews, I tried this recipe for the very first time last week, it saved me my romantic evening.

Roasted Lamb Leg recipe screen (continued)

1. Add milk to the mixing bowl, 2. Stir up all ingredients

Joe Stockton 123 reviews, I tried this recipe for the very first time last week, it saved me my romantic evening.

Buttons

+ + + +, Container Button, Container Button

Form controls

Username: Superdesigner!, E-mail: e.g. john@gmail.com, Password: At least 8 symbols..., Phone number: +44 123 456 7890, Add account

Name, Gluten free, Bio, Vegan

John Smith, Michael Norton, Harry Stapleton, Mary Green, Dmitry Novitsky

Menu, List items & Cards

Get your personalised journey, Discover

The recipe of the week: A succulent lamb leg seasoned with herbs and spices, slow-roasted to perfection. Ready in 80 minutes.

Joe Stockton 123 reviews, I tried this recipe for the very first time last week, it saved me my romantic evening.

Base de Données

