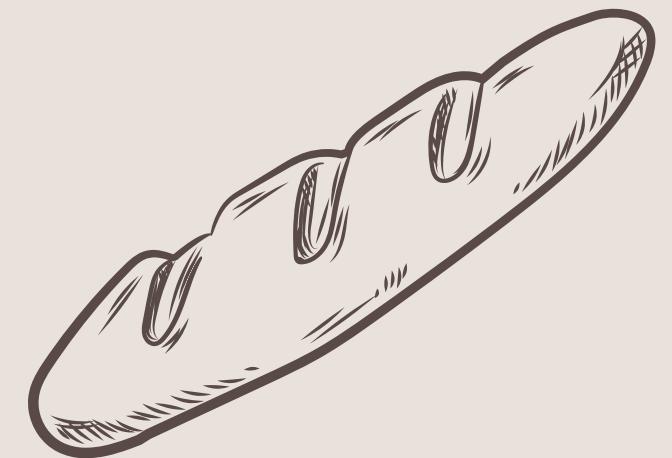




# PRESENTATION DE L'ENTREPRISE



- Notre entreprise a vu le jour en 2021
- Dans le quartier dynamique du Vieux Lyon
- Composée d'une équipe de 5
- Objectif : proposer des produits d'une qualité supérieure à nos clients



# PRESENTATION DU PROJET: “SITE INTERNET”



The screenshot shows the homepage of the Le Pavé d'Or website. At the top, there is a navigation bar with links: Accueil (blue), Qui sommes-nous, Nos produits, Evénements, Recettes, Contact, Mon compte, a shopping cart icon, and a search icon. Below the navigation, there is a large image of a cookie jar filled with cookies. To the right of the jar is the logo "LE PAVÉ D'OR" with a circular emblem containing a stylized design. The main title "Le Pavé d'Or" is displayed in a large, bold font, followed by the text "DEPUIS 2021". On the right side of the page, there is an image of a cookie being broken in half. At the bottom left, there is a section with opening hours: "Ouvert tous les jours sauf le lundi: De Mardi à Samedi: 7h00 – 19h00 Dimanche: 8h00 – 18h00". At the bottom right, there is a brown button with the text "NOUS CONTACTER →". The background features a subtle image of two cookies.



# PRESENTATION DU PROJET: NOTRE EQUIPE



CHEF DE PROJET



Madani Clémentine

LEAD DEVELOPPEUR



Pagliocca Julia

DEVELOPPEUR SPÉ



Rochette Lise

UX DESIGNER

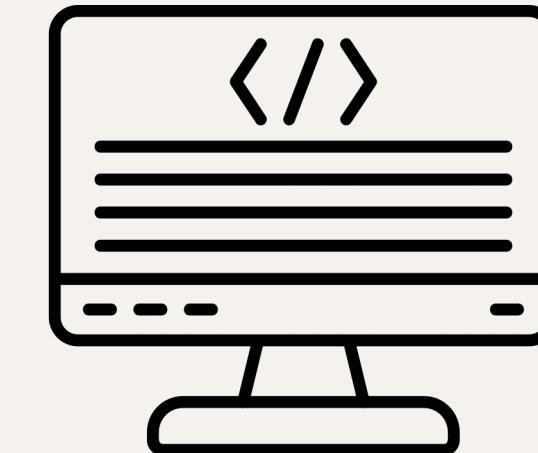
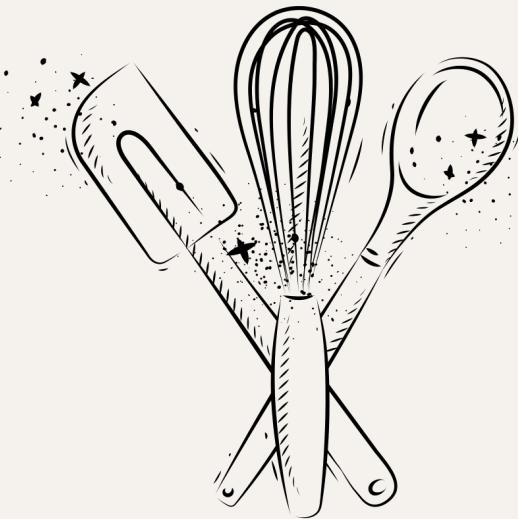


Favard Olivia

DEVELOPPEUR WEB



Rahal Lina



# OBJECTIF DU SITE A QUI IL S'ADRESSE ?

Attirer les locaux lyonnais  
et les touristes.

Nous avons identifié  
3 personae

...



## LÉA PARO

VENDEUSE DANS  
VIEUX LYON



### BIO

Léa est une vendeuse très engagée dans la mode et le design. Elle aime beaucoup le vieux Lyon et adore son travail. Léa est très gourmande et adore découvrir de nouvelles pâtisseries lors de sa pause déjeuner.



“je ne supporte pas de perdre du temps”

### GORMANDISES PRÉFÉRÉES



Age : 30 ans

Ville : Lyon

Famille : en couple

### PERSONNALITÉ



### COMPÉTENCES

à l'écoute      réactive  
spontanée  
diplomate      curieuse

# THÉO LAZARO

ÉTUDIANT À L'ECAM

## BIO

Théo est un jeune homme très investi dans son travail. Il adore ses études mais déteste quand ses professeurs ne lui laissent pas de pause. Il adore manger des brioches à la praline, il prend souvent cette pâtisserie comme une récompense quand il étudie



“J'adore les pauses gourmandes entre 2 cours”

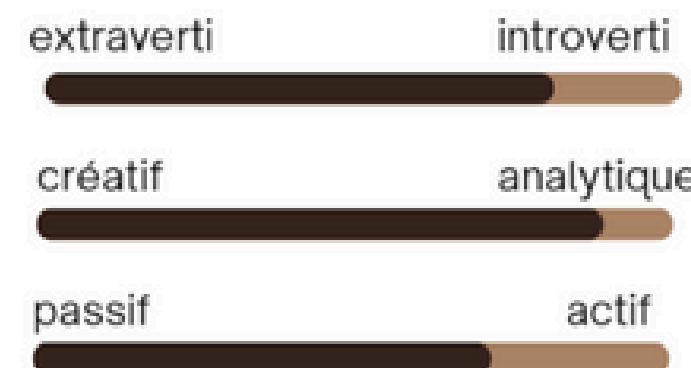


Age : 20 ans

Ville : Lyon

Famille : célibataire

## PERSONNALITÉ



## GORMANDISES PRÉFÉRÉES



## COMPÉTENCES

studieux	autonome
ponctuel	esprit critique
organisé	



# SIMONE DURANT

RETRAITÉE

## BIO

Simone habite dans le vieux Lyon et elle adore s'y balader avec son mari. Tous les deux aiment déjeuner dans des boulangeries le matin. Simone est très gourmande, son mari lui offre toujours des brioches aux pralines pour sa fête.



"Mon mari et moi adorons les petits déjeuners gourmands !"

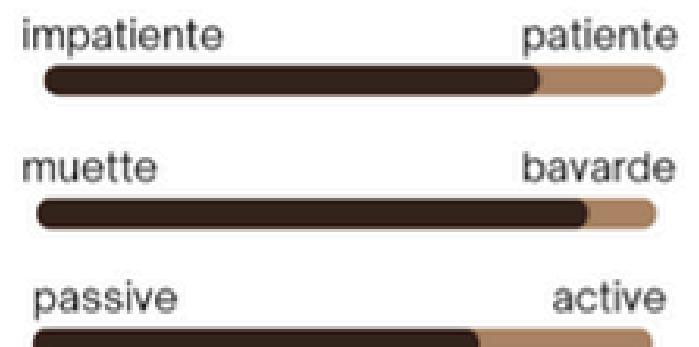


Age : 73 ans

Ville : Lyon

Famille : mariée

## PERSONNALITÉ



## GOURMANDISES PRÉFÉRÉES



patiente                          à l'écoute  
sociable                                  souriante  
curieuse



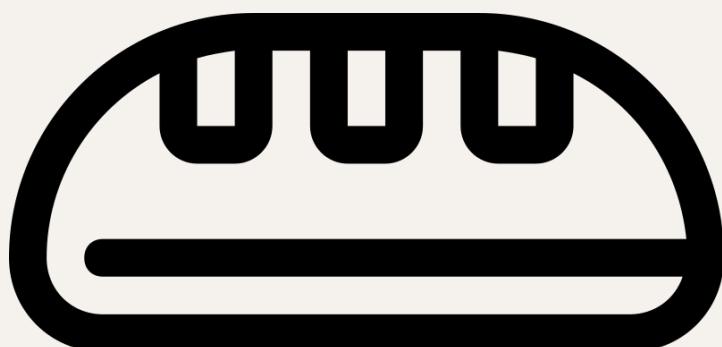
# DESCRIPTION DU SITE :

Objectif principal : créer une plateforme interactive et conviviale :

- expérience immersive pour les amoureux de la bonne pâtisserie
- destiné à une clientèle locale et gourmande
- possibilité d'acheter en ligne nos produits pour que le plaisir gourmand soit à portée de clic
- détails de nos événements (dégustations, lancements de nouvelles créations...)
- ateliers en ligne ou en présentiel

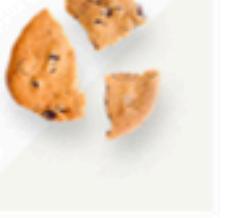


# SPÉCIFICATIONS FONCTIONNELLES



Accueil Qui sommes-nous Nos produits Événements Recettes Contact Mon compte

  
**Le Pavé d'Or**  
DEPUIS 2021



## ARBORESCENCE ET CONTENU DU SITE

### 1- accueil

- 1.1 Qui sommes nous
- 1.2 Nos produits
  - 1.2.1 Nos pains
  - 1.2.2 Nos viennoiseries et gourmandises
  - 1.2.3 Nos pâtisseries
  - 1.2.4 Nos produits salés

### 1.3 Événement

- 1.3.1 Nos Actualités
- 1.3.2 Nos Ateliers
  - 1.3.2.1 Atelier enfant
  - 1.3.2.2 Atelier débutant
  - 1.3.2.3 Atelier Confirmé
  - 1.3.2.4 Formation Digitale - 1h30
  - 1.3.2.5 Formation Digitale - 2h00

### 1.4 Recettes

- 1.4.1 Brioche Perdue
- 1.4.2 Bruschetta
- 1.4.3 Chocolat chaud
- 1.4.4 Pâte à tartiner

### 1.5 Contact

### 1.6 Mon compte

- 1.6.1 Détail du compte
  - 1.6.1 Mot de passe perdu
  - 1.6.2 Adresses
- 1.6.2 Commandes
- 1.6.3 Se déconnecter

# CONTENU DU SITE

## page d'accueil

The screenshot shows the homepage of the website "Le Pavé d'Or". At the top, there is a navigation bar with links: Accueil (blue), Qui sommes-nous, Nos produits, Evénements, Recettes, Contact, and Mon compte. The "Qui sommes-nous", "Nos produits", "Evénements", "Recettes", and "Mon compte" links are circled in red. Below the navigation bar, there is a large image of a chocolate croissant. In the center, the logo "LE PAVÉ D'OR" is displayed within a circular emblem featuring a golden crest. To the right of the logo, there is a small illustration of a coffee cup with steam and some coffee beans. Below the logo, the text "Le Pavé d'Or" is written in a large, bold, black font, followed by "DEPUIS 2021" in a smaller, gray font. At the bottom left, there is a red-bordered box containing opening hours: "Ouvert tous les jours sauf le lundi: De Mardi à Samedi: 7h00 - 19h00 Dimanche: 8h00 - 18h00". At the bottom right, there is a red-bordered button with the text "NOUS CONTACTER →". The background of the page features a subtle image of bread rolls.

Accueil Qui sommes-nous Nos produits Evénements Recettes Contact Mon compte

LE PAVÉ D'OR

Le Pavé d'Or DEPUIS 2021

Ouvert tous les jours sauf le lundi:  
De Mardi à Samedi: 7h00 - 19h00  
Dimanche: 8h00 - 18h00

NOUS CONTACTER →

# ONGLET : QUI SOMMES NOUS ?

Accueil   [Qui sommes-nous](#)   Nos produits ▾   Evénements ▾   Recettes   Contact   Mon compte ▾      

## Notre histoire

Toutes cinq issues de parcours différents, c'est par hasard durant le confinement que nous nous sommes découvertes un intérêt commun pour la pâtisserie. Nous nous rejoignons de plus en plus fréquemment, en visioconférence d'abord puis chez l'une et l'autre dès que cela était possible. Ainsi, c'est d'un commun accord et assez naturellement que nous avons finalement décidé d'ouvrir notre Boulangerie-Pâtisserie au cœur de Lyon. Quartier dynamique et attrant, le Vieux Lyon nous a permis d'obtenir rapidement un fort succès.

Notre équipe est à ce jour composée de Clémentine, cheffe de projet qui vient d'une formation de boulangerie/pâtisserie et qui a été championne de France de pâtisserie des moins de 18 ans. Il y a ensuite la Lead Dev, Julia, qui a fait l'EM Lyon et qui est passionnée de cuisine. L'UX Designer, Olivia, vient d'une école d'architecture, mais ne s'épanouissait pas dans ce domaine. Lina Rahal, développeur web a été tout de suite déterminée à rejoindre l'équipe après avoir obtenu sa licence en informatique. Enfin il y a la développeuse spé, Lise, qui vient d'une école d'ingénieur en informatique, EPITA.



# Who?



Accueil   [Qui sommes-nous](#)   Nos produits ▾   Evénements ▾   Recettes   Contact   Mon compte ▾      

## Notre équipe



Madani Clémentine  
Cheffe de projet



Pagliocca Julia  
Lead'Développeuse



Rochette Lise  
Développeuse spécialisée



Favard Olivia  
UX Designer



Rahal Lina  
Développeuse web

# ONGLET: NOS PRODUITS :

Accueil Qui sommes-nous Nos produits Evènements Recettes

## Pains

5 résultats affichés

Tri par défaut

Image	Nom	Prix
	Baguette	1,00 €
	Pain complet	2,50 €
	Pain sans gluten	2,50 €
	Pain sportif	3,00 €
	Pavé d'or	3,00 €

Accueil Qui sommes-nous Nos produits Evènements Recettes

Tri par défaut

Image	Nom	Prix
	Brioche	3,00 €
	Brioche aux pralines	2,50 €
	Chausson aux pommes	2,50 €
	Cookie	1,50 €
	Croissant	2,50 €

Pains  
Viennoiseries  
Pâtisseries  
Produits salés

Accueil / Produits salés

## Produits salés

3 résultats affichés

Tri par défaut

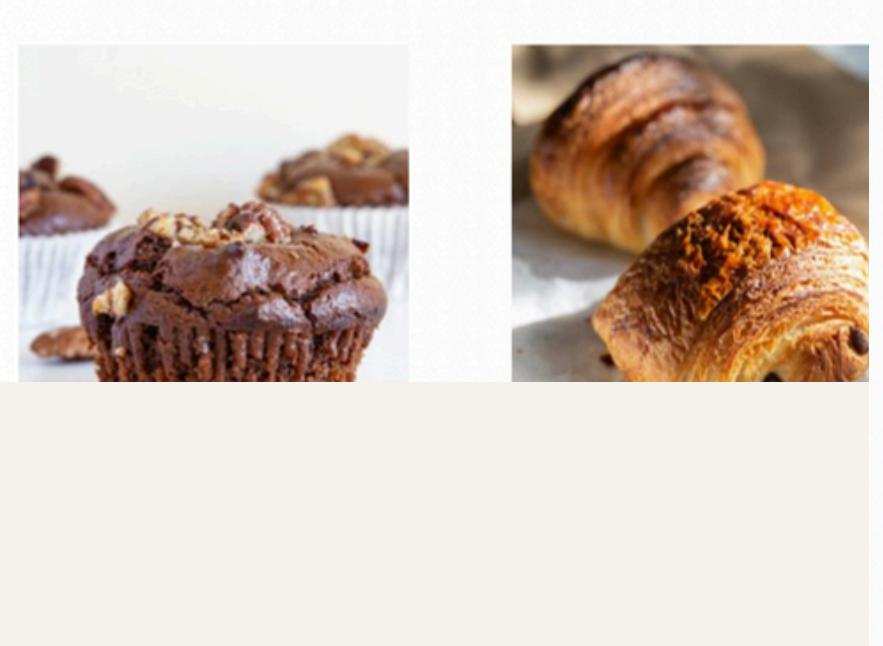
Image	Nom	Prix
	Duo de wraps	4,50 €
	Part de Pizza	4,00 €
	Part de quiche	3,50 €

## Pâtisseries

6 résultats affichés

Tri par défaut

Image	Nom	Prix
	Choux Paris-Brest	3,00 €
	Entremet chocolat noir et feuilantine	3,00 €
	Entremet Dulcey-Passion	3,00 €
	Macaron	1,00 €
	Tartelette aux pralines	3,00 €
	Tartelette Citron Meringuée	3,00 €



# ONGLET : EVENEMENTS

## ÉVÈNEMENTS



Accueil Qui sommes-nous Nos produits Evénements Recettes Contact Mon compte



### Cours en atelier débutants

1h30 pour vous faire découvrir les bases de la cuisine et de la pâtisserie

70 euros



### Cours en atelier confirmés

Pour les plus patients...

2h de pur bonheur

85 euros

## Les différentes formules

Nous vous proposons plusieurs formules de cours de cuisine pour satisfaire le plus grand nombre ! Des cours débutants, confirmés et bien sûr des cours pour vos futurs mini cuisiniers !

Je réserve un atelier enfant

Je réserve un atelier débutant

Je réserve un atelier confirmé

Agenda pour la formation digitale - 1h30

Agenda pour la formation digitale - 2h00

### Les Cloches sont passées !

1, 2, 3... Partez !!! Les cloches sont passées à la boutique et nous ont laissé plein de gourmandises ! Nous attendons tous nos gourmands préférés dès le **12 mars 2024** !!! Peut-être aurez vous la chance de croiser notre mascotte Martin le Lapin ! Au programme: **décoration de cupcakes et stand photo** (le 27 mars 2024 de 14h à 18h). Vous pourrez retrouver toutes nos spécialités durant le mois de mars et d'avril !

### Craquante ou moelleuse ?

nois de février, vous pourrez notre boutique des **bugnes quantes**. Cette belle spécialité e tout le monde !



Accueil Qui sommes-nous Nos produits Evénements Recettes Contact Mon compte

## BLOG

Accueil Qui sommes-nous Nos produits Evénements Recettes Contact Mon compte

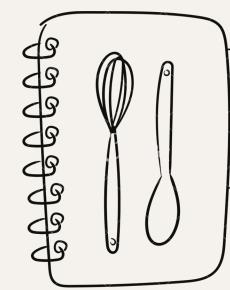


## Ateliers cuisine

Nous vous proposons des ateliers de cuisine dans notre boulangerie et en formation digitale.



# PAGE : RECETTE



Accueil Qui sommes-nous Nos produits Evénements Recettes Contact Mon compte

## Recettes

[Brioche perdue](#) [Bruschetta](#) [Chocolat chaud](#) [Pâte à tartiner maison](#)

Découvrez nos recettes à réaliser chez vous, pour accompagner nos produits et limiter le gaspillage.

**Pâte à tartiner maison**

**Ingédients pour 6 personnes:**

- Sucre en poudre : 200g
- Noisettes entières : 100g
- Amandes entières : 100g
- Purée de noisette : 150g
- Chocolat au lait : 150g

**Préparation :**

Pour l'étape 1 : Réaliser le praliné amandes noisettes. Torréfier les amandes et les noisettes dans un four préchauffé à 150°C pendant 10 minutes. Pendant ce temps, réaliser un caramel à sec avec le sucre. Verser les fruits secs torréfiés dans le caramel, mélanger, puis débarrasser soigneusement l'excès de sucre et refroidir.

**Chocolat chaud viennois**

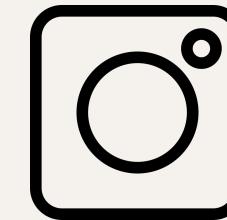
**Ingédients pour 6 personnes :**

- Lait 1/2 écrémé : 1,5 L
- Sucre en poudre : 50g
- Eau : 25 CL
- Sucre de glace : 15g
- Cacao en poudre non sucré : 100g
- Jaunes d'oeufs : 3
- Crème liquide entière : 12 CL

**Préparation :**

Faire chauffer le lait avec 25 CL d'eau. Ajouter le cacao et sucre délayé dans un peu de lait chaud. Laisser ensuite mijoter à feu doux pendant 10 minutes sans faire bouillir, puis laisser refroidir légèrement. Ajouter les 3 jaunes d'oeufs et bien mélanger. Laisser épaissir sur feu doux en fouettant constamment. Pendant ce temps, à l'aide d'un fouet électrique, fouetter la crème et lorsqu'elle est montée aux 3/4, ajouter le sucre glace, fouetter rapidement et réserver. Servir aussitôt le chocolat chaud et le garnir de crème.

# NOUS CONTACTER



Accueil   Qui sommes-nous   Nos produits ▾   Evènements ▾   Recettes   **Contact**   Mon compte ▾    

NOUS CONTACTER

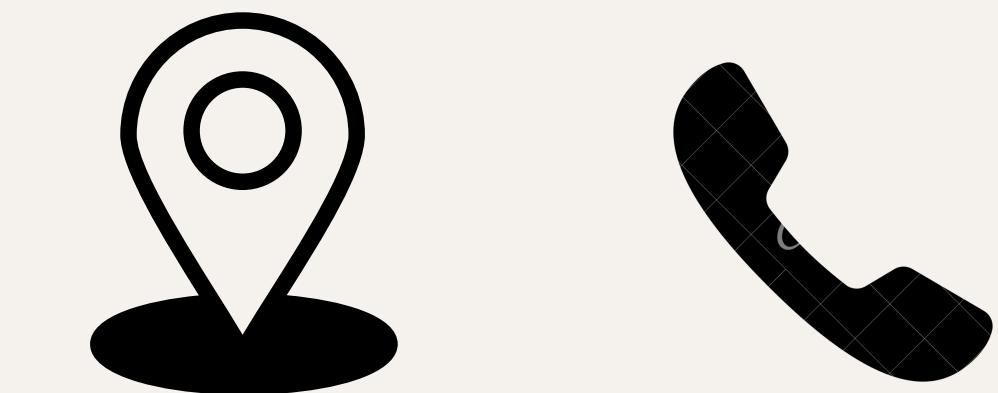
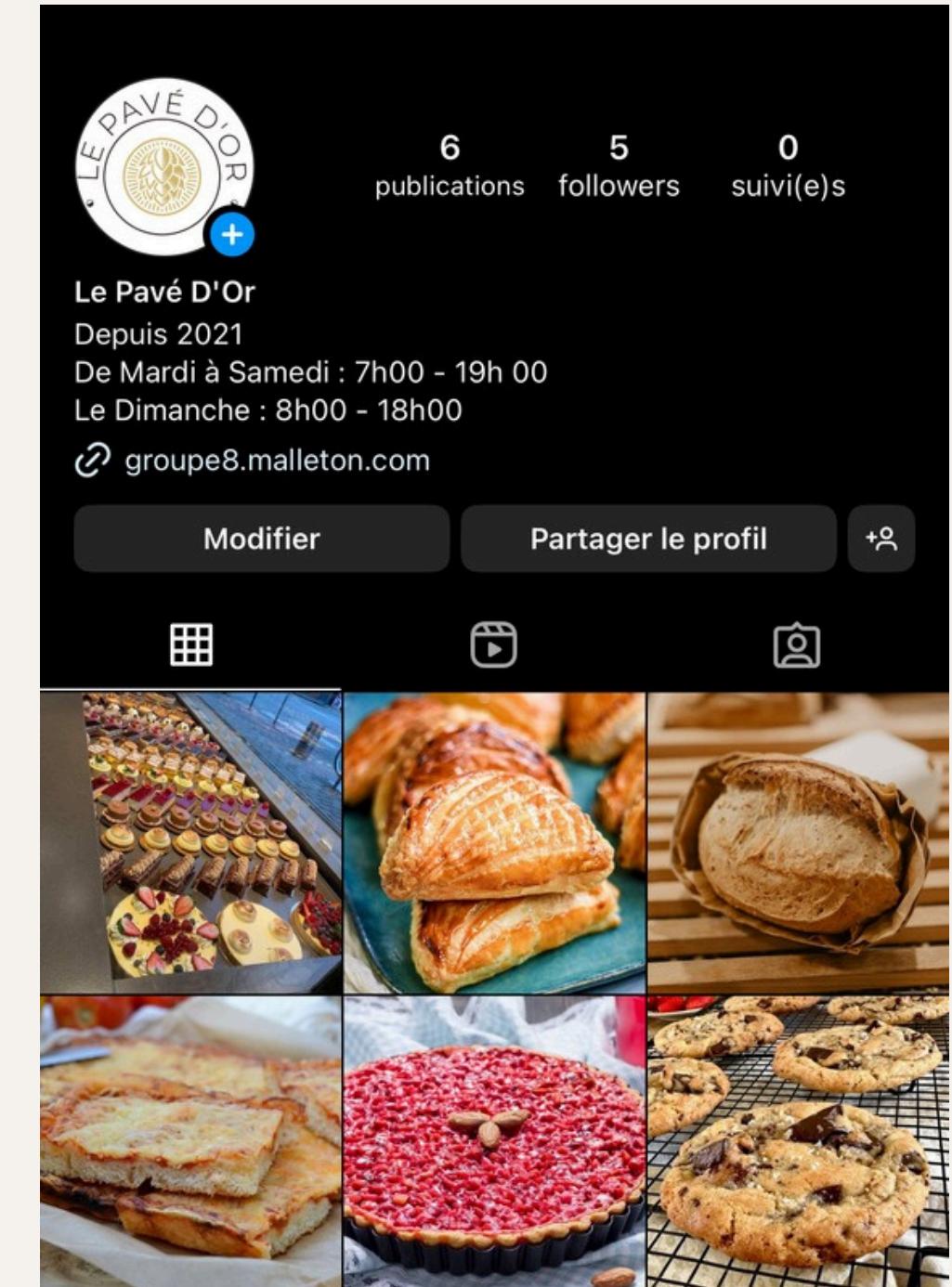
# CONTACT

Ouvert tous les jours sauf le lundi : De Mardi à Samedi: 7h00 – 19h00 Dimanche: 8h00 – 18h00

Contactez-nous  
Téléphone: 04 82 67 54 69  
E-mail : [pavedor@gmail.com](mailto:pavedor@gmail.com)

Venez nous voir !  
169 Rue Saint Jean  
69005 Lyon

Suivez-nous



169 rue Saint Jean

0482675469

# MON COMPTE

Mon compte

Se connecter

Identifiant ou e-mail \*

Mot de passe \*

Se souvenir de moi

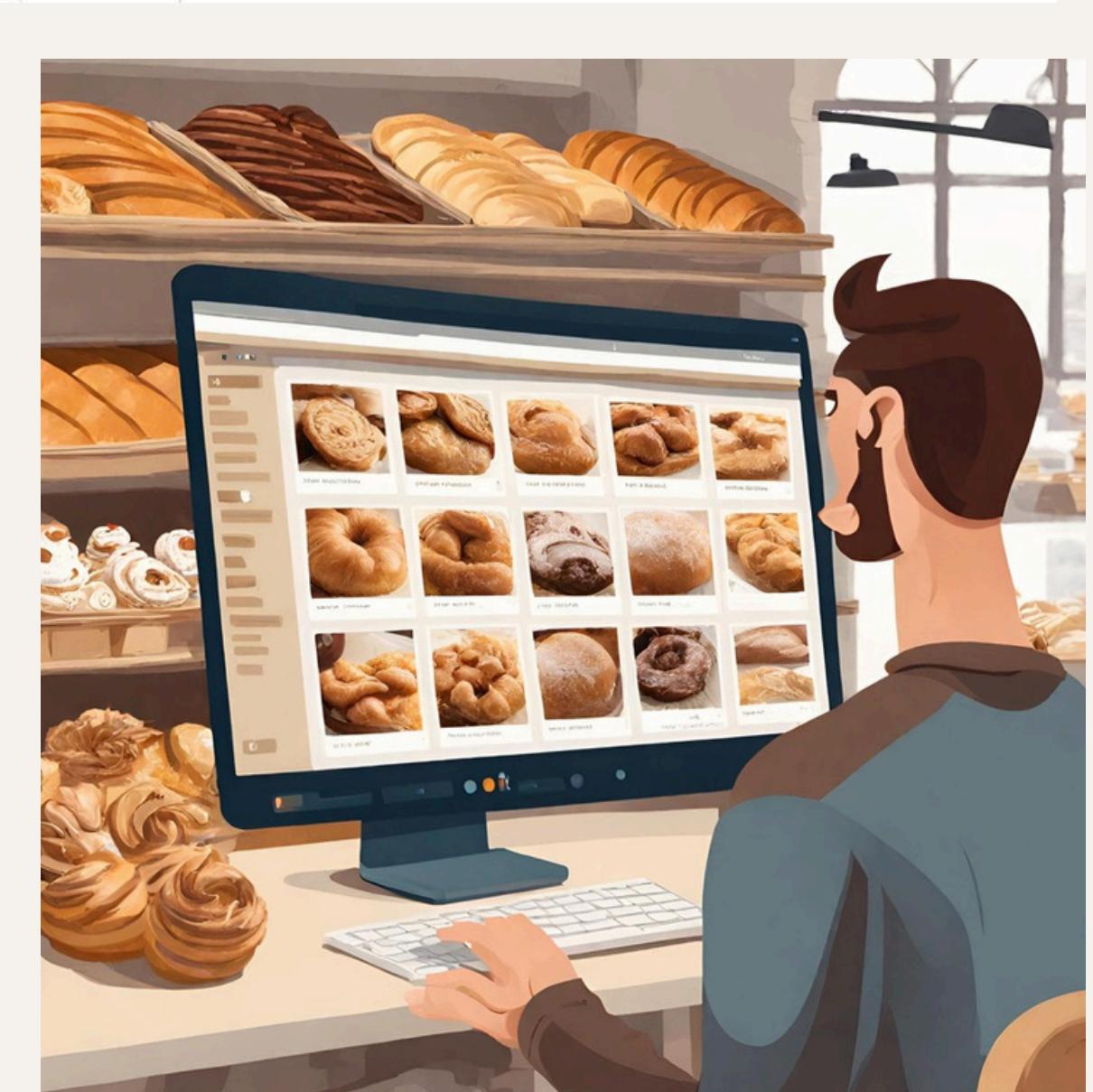
**Se connecter**

[Mot de passe perdu ?](#)

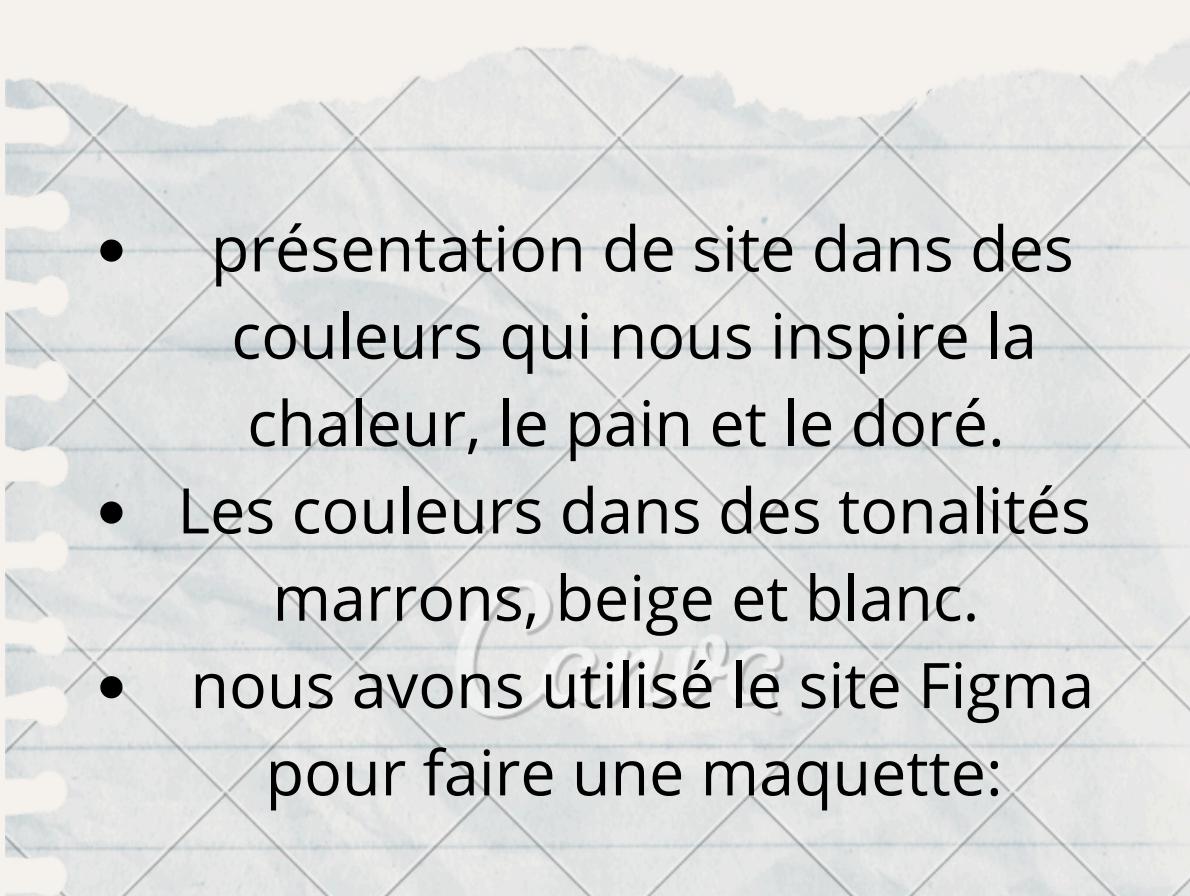
▼ Recettes Contact **Mon compte ▼**  

Détails du compte ▼

Commandes



# DESCRIPTION GRAPHIQUE ET ERGONOMIQUE DU PROJET



- présentation de site dans des couleurs qui nous inspire la chaleur, le pain et le doré.
- Les couleurs dans des tonalités marrons, beige et blanc.
- nous avons utilisé le site Figma pour faire une maquette:



**Pavé d'Or**

accueil nos produits nos services recettes panier

**nos produits**

nos pains nos viennoiseries nos pâtisseries nos produits salés

**nos pains :**

- le pavé d'or : pain aux graines
- baguette
- flute
- pain complet
- pain aux olives
- pain sans gluten
- pain aux figues
- pain sportif

**nos viennoiseries:**

- cookies
- muffin
- pain au chocolat
- croissant
- pain au chocolat
- pain aux raisins
- chausson au pomme
- brioches
- madeleines

**nos services**

Click&Collect Cours de cuisine Carte cadeau

**Cours de cuisine**

En atelier Formation digitale

**Formation digitale**

Formation digitale

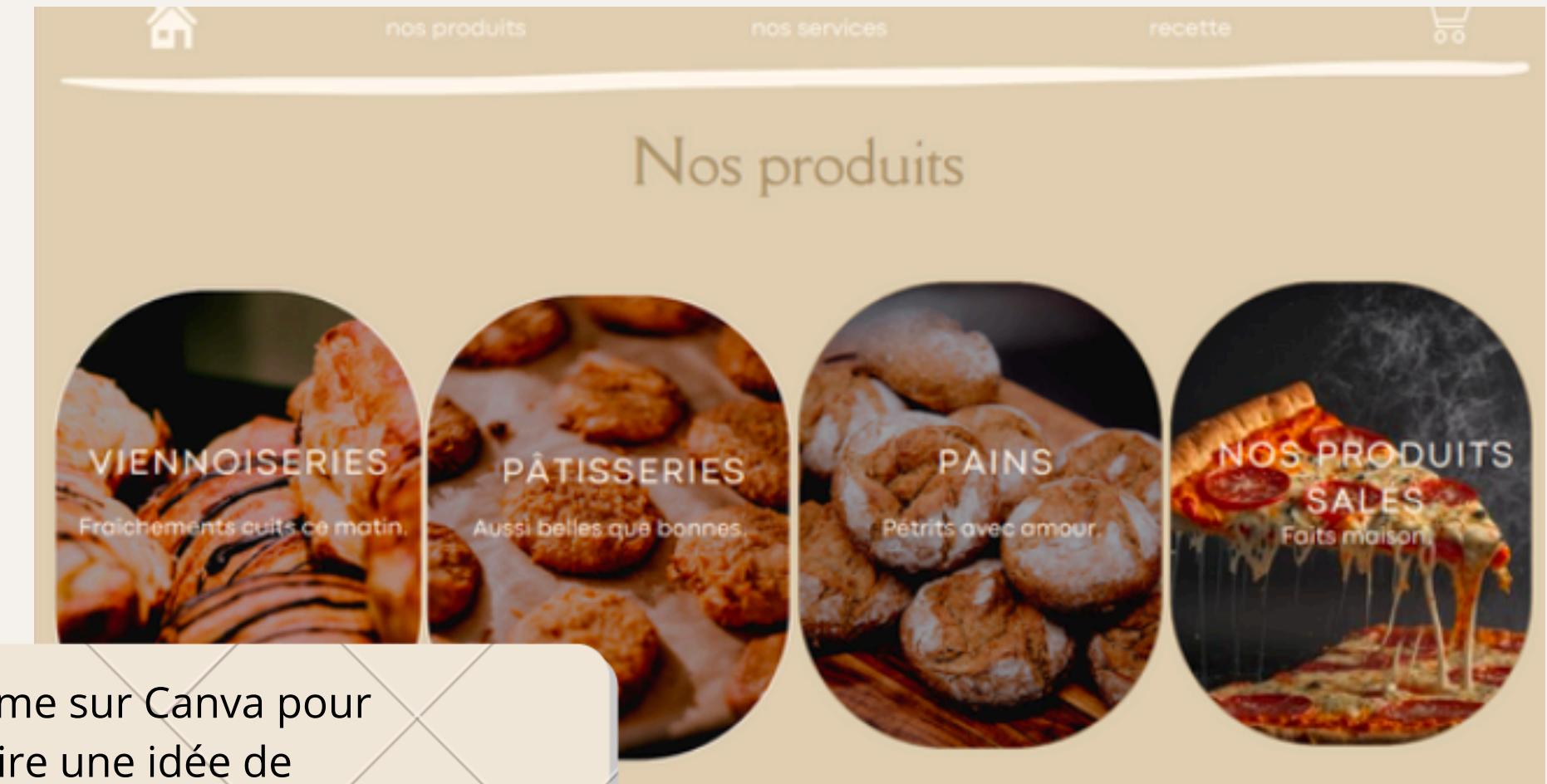
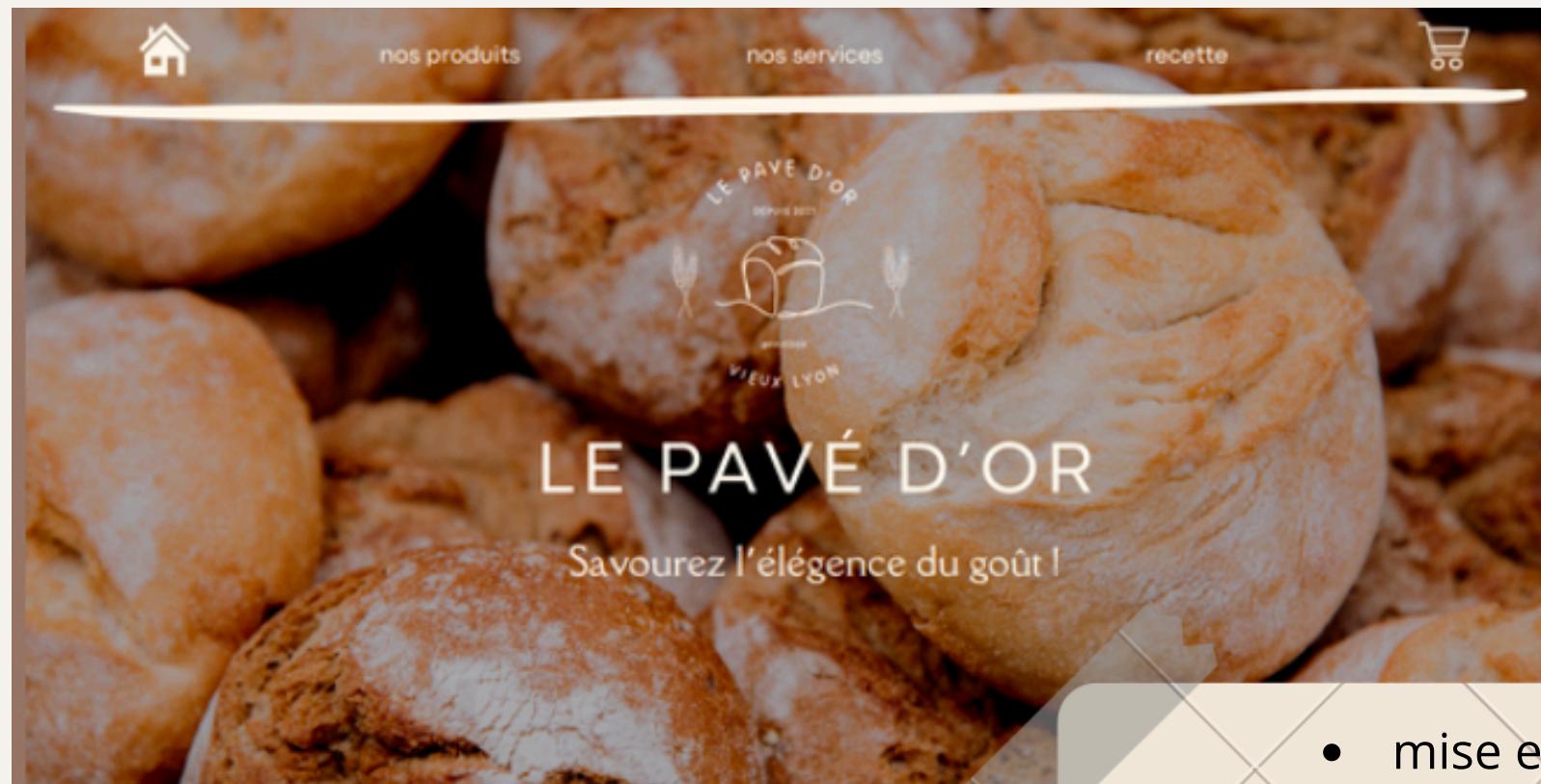
2 formules différentes :

- cours pour les enfants (30min)
- cours débutant (1h30)
- cours confirmé (2h30)

**Carte cadeau**

Carte cadeau

design de carte : 2-3 différentes



- mise en forme sur Canva pour nous faire une idée de l'esthétisme
- couleurs, organisation de la page d'accueil notamment :

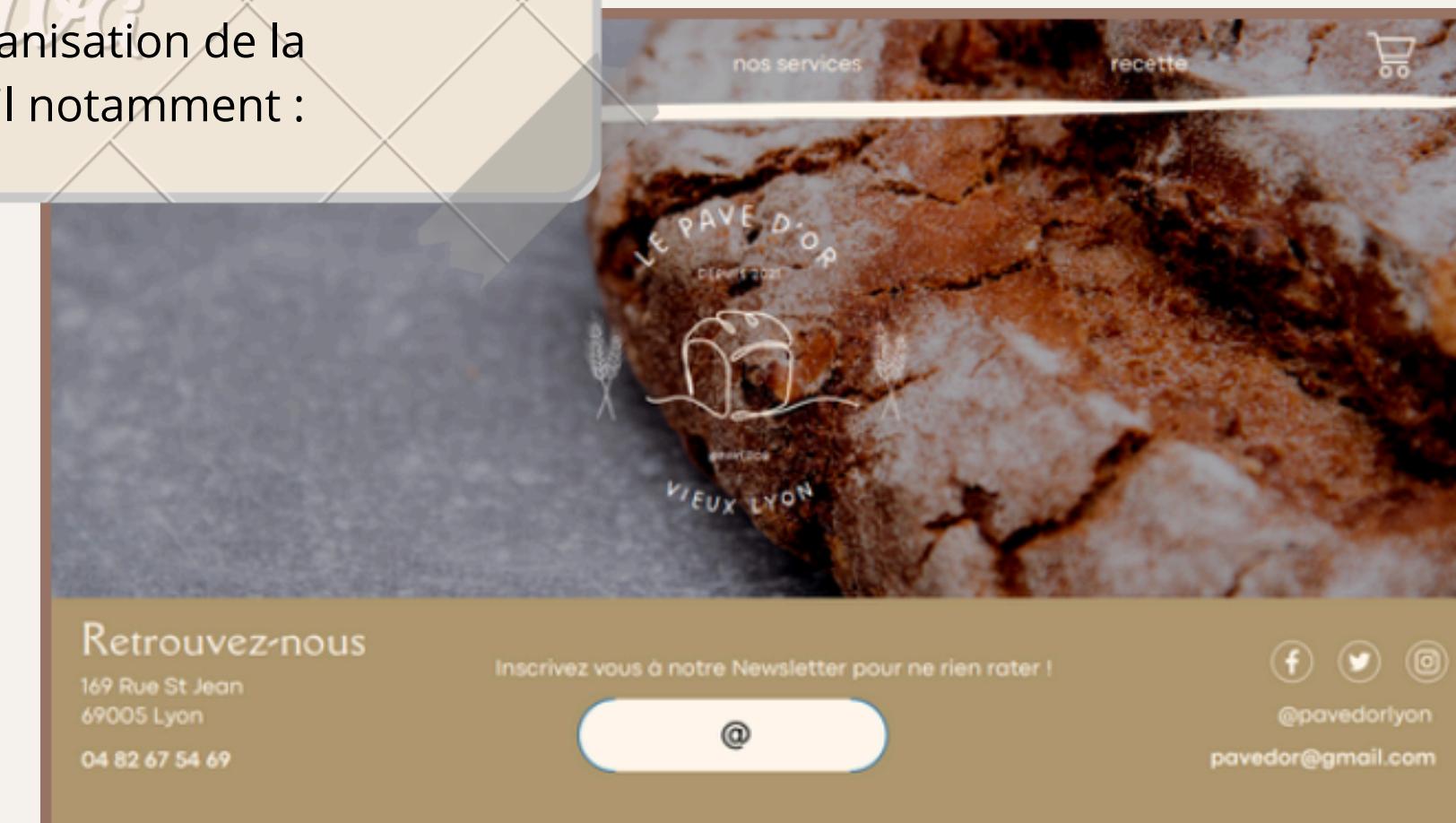


Illustration atelier cuisine :



Illustration page accueil



Nos Patisseries



nos pains



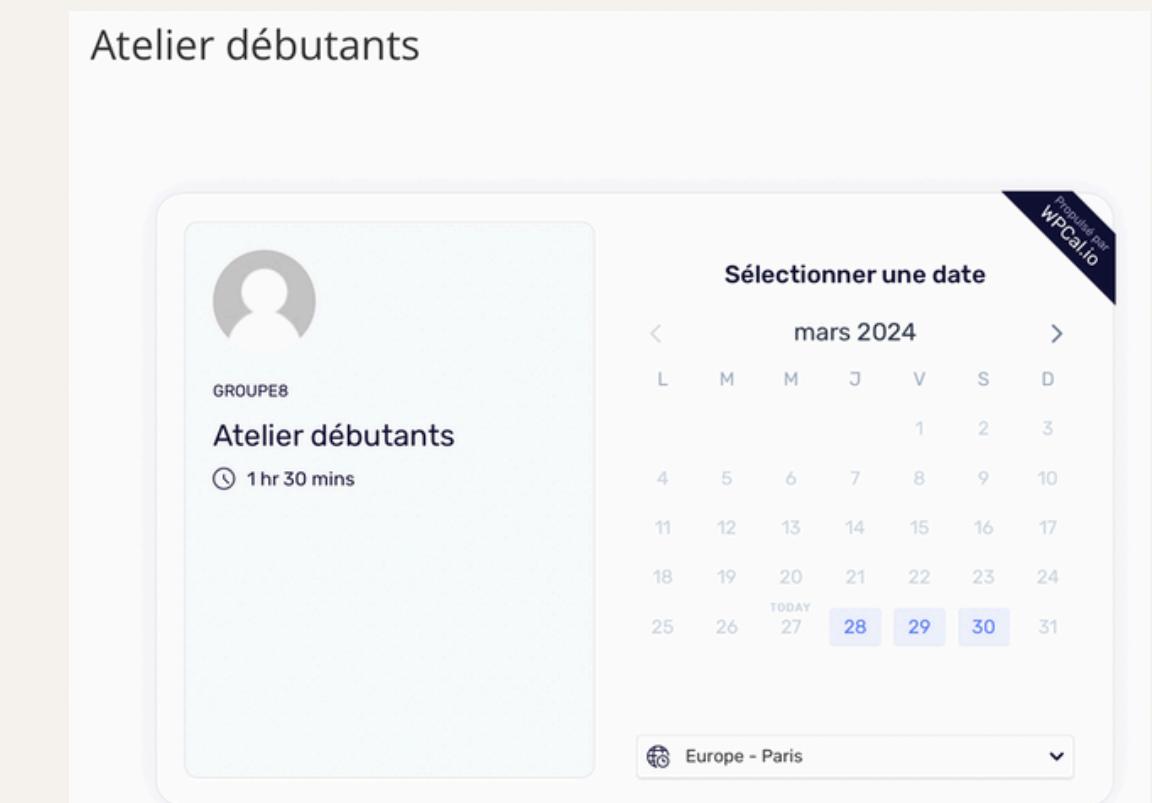
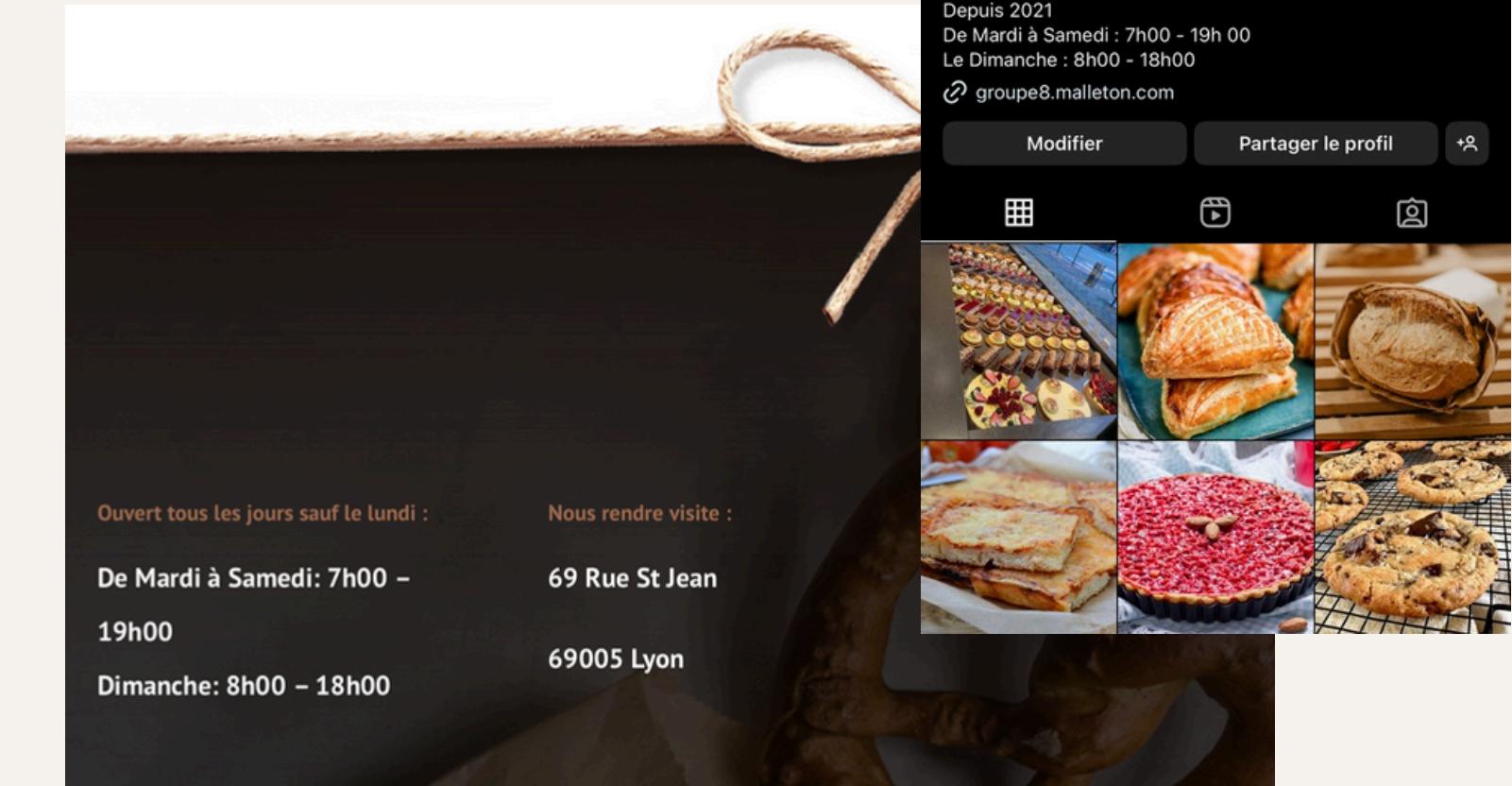
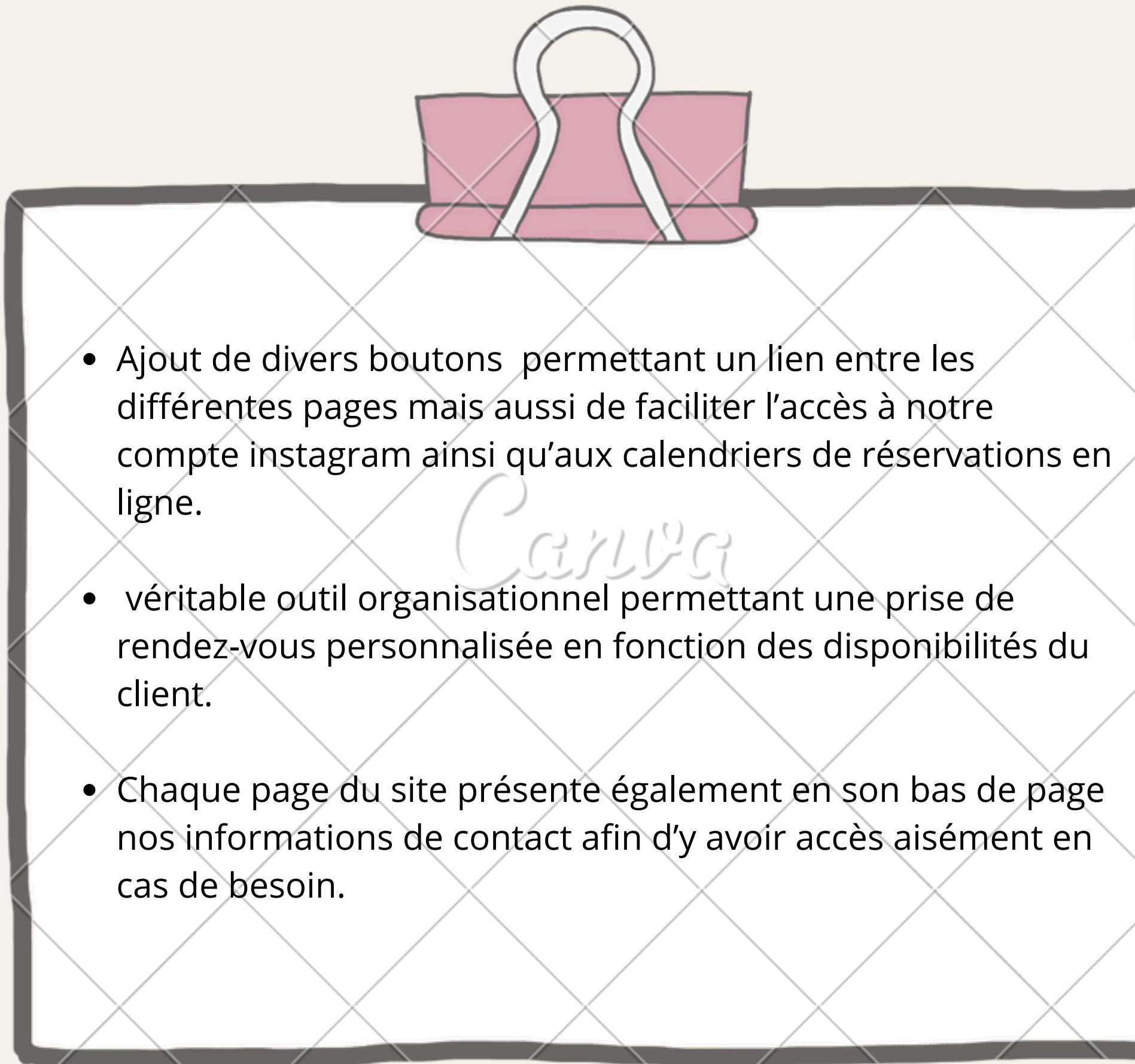
Notre boutique



# Mood Board sur Figma

Canva

# CAHIER DES CHARGES FONCTIONNEL : PARCOURS UTILISATEUR



# ACCESSIBILITÉ DU SITE

Afin de créer notre site internet, nous avons utilisé le système de gestion de contenu Wordpress gratuit et open source qui nous a permis de bâtir aisément une plateforme en ligne sans connaissance approfondi en programmation. L'éditeur de site web Divi nous a également aidé sur l'aspect visuel des pages.

Nous avons fait le choix de nous inspirer d'un modèle préexistant sur lequel se baser pour notre design graphique. En effet, l'esthétisme correspondait exactement à ce que nous avions imaginé



## WORDPRESS

## HERBERGEMENT ET PERFORMANCE DU SITE, COMPATIBILITÉ DU SITE

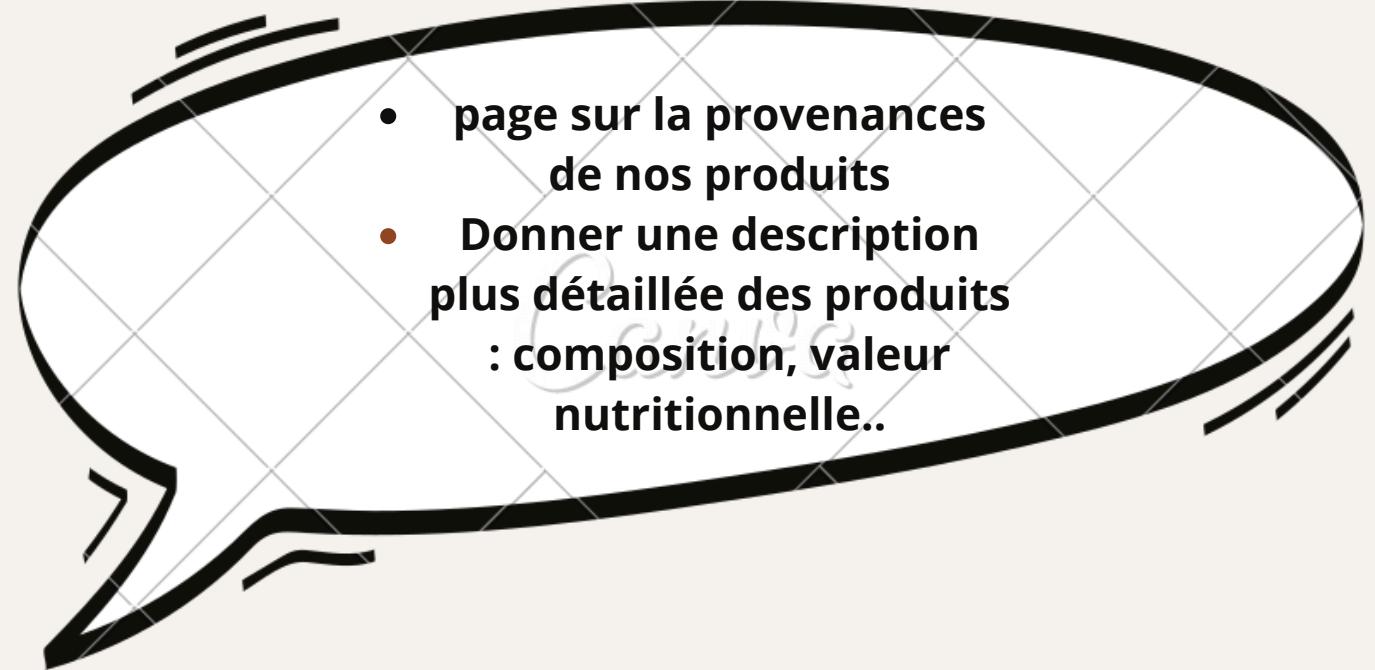
### Extensions:

- Woocommerce: Gestion et vente des produits
- WpCal.io: Calendrier de prise de rendez-vous pour les ateliers

Notre site a été pensé sur ordinateur mais est responsive, accessible sur téléphone et sur tablette.



## EVOLUTIONS ET INNOVATIONS POSSIBLES



# SUIVI DU PROJET:

Afin de tenir compte de l'avancée de notre projet et du travail fourni par chacun des membres de notre équipe, nous avons rempli un tableau par séance de travail.

Régulièrement, nous faisions des réunion dans le but de nous répartir le travail à faire pour une date programmée.



	A	B	C	D
1		rôle	31/01	05/02
2	Olivia	UX designer	travail collaboratif de conception de maquette graphique sur Canva	recherche typographie et identité du site
3	Julia	lead dev	travail collaboratif de conception de maquette graphique sur Canva	mise en page Figma
4	Lise		travail collaboratif de conception de maquette graphique sur Canva	mise en page Figma
5	Clémentine	chef de projet	travail collaboratif de conception de maquette graphique sur Canva	recherche des extensions + ajout des produits
6	Lina	rédactrice	/	a rejoint le projet : remplissage du contenu des pages
7				

	A	E	F	G
1			07/02	12/02
2	Olivia	mise en relation des pages	présentation de mi-projet à Sabri	prise en compte des remarques du 12/02 et modifications
3	Julia	création de contenu Wordpress à partir du Figma (création pages)	présentation de mi-projet à Sabri	icones et pages recette
4	Lise	création de contenu Wordpress à partir du Figma	présentation de mi-projet à Sabri	lien profil instagram/bouton et ajustement mise en page suite aux remarques du 12
5	Clémentine	ajout des produits	création d'un calendrier	mis en lien calendrier/boutons et ajustement remarques prof du 12
6	Lina	création de contenu Wordpress à partir du Figma	absente	création profil instagram
7				

	A	H	I
2	Olivia	réécriture du cahier des charges (arborescence et de description graphique et ergonomique du projet)	appel pour organisation pour finaliser le projet
3	Julia	réécriture du cahier des charges (présentation de l'entreprise et du projet et screenshot des éléments de maquette)	appel pour organisation pour finaliser le projet
4	Lise	réécriture du cahier des charges (à qui le site s'adresse) + Personae	absente à l'appel
5	Clémentine	lecture du site (expérience utilisateur) de fond en comble	appel pour organisation pour finaliser le projet
6	Lina	réécriture du cahier des charges (description du site)	réalisation du diaporama
7			

	A	J	K
2	Olivia	Rédaction du contenu du site et mise en forme du compte rendu	entraînement oral
3	Julia	modification présentation de l'entreprise	entraînement oral
4	Lise	toute la partie description clientèle	entraînement oral
5	Clémentine	parcours utilisateur et accès	entraînement oral
6	Lina	réalisation du diaporama	entraînement oral
7			



'In the realm of digital innovation, a website is not just a tool, but a storyteller, weaving the narrative of a brand into the fabric of the internet.'