

# COOK 4 U


[Accueil](#)


[Recettes](#)

[Ingredients](#)

[Allergies](#)

[Calendrier](#)





Type

Difficulté

Cal max

Temps max

Nos recettes :

[Add une recette](#)



Flan patissier



Café Mocha



Houmous d'avocat



Sauce Tomate



Cookies



Steak de poulet



Salade de concombre



Hamburger



Moussaka

## Table des matières

Présentation du site	3
Accueil :	3
Recette :	3
Ingrédient :	3
Allergies :	3
Calendrier :	3
Recherche d'une recette	4
Visualiser et modifier une recette	5
Modification les informations de la recette	6
Ingrédient	7
Modifier et supprimer un ingrédient	7
Ajouter un ingrédient	7
Étape	9
Modifier une étape	9
Ajouter une étape	10
Validation de changement et suppression de la recette	10
Ajouter une recette	11
Voir la liste des ingrédients	13

## Présentation du site

Accueil	Recettes	Ingredients	Allergies	Calendrier
	Aperitifs Entrées Plats Desserts Boissons Sauces			

Figure 1 : Barre de navigation

### Accueil :

- Possibilité de réaliser une recherche avancée des recettes,
- Visualisation des 9 dernières recettes ajoutées au site.

### Recette :

- Lorsque nous cliquons sur « Recettes », nous avons la liste de toutes les recettes du site,
- La liste en dessous, permet d'effectuer une recherche des recettes en fonction de leur type.

### Ingrédient :

- Visualisation des ingrédients déjà implémentez sur notre site
- Ajouter un ingrédient

### Allergies :

- Actuellement non implémenté
- Permet de rechercher en recette en fonction des allergies / habitudes alimentaire :
  - o Sans gluten,
  - o Sans sucre,
  - o Sans lactose,
  - o Végétarien,
  - o Végan.

### Calendrier :

- Actuellement non implémenté
- Avoir le visuel des différents fruits et légume de la saison

## Recherche d'une recette

The diagram illustrates an advanced recipe search interface. It features a search bar at the top with the placeholder text "Je cherche une recette". To the left of the search bar is a gear icon, and to the right is a magnifying glass icon. Below the search bar are four filter options, each with a dropdown menu: "Type", "Cal max", "Difficulté", and "Temps max". Red arrows point from descriptive labels to these elements: "Recherche par type de recette" points to the gear icon; "Recherche par nom" points to the search bar; "Effectuer la recherche" points to the magnifying glass icon; "Recherche par calorie max par personne" points to the "Cal max" dropdown; "Recherche en fonction du niveau de difficulté de la recette" points to the "Difficulté" dropdown; and "Recherche en fonction du temps de réalisation de la recette" points to the "Temps max" dropdown.

Recherche par type de recette

Effectuer la recherche

Recherche par nom

Je cherche une recette

Type

Cal max

Difficulté

Temps max

Recherche par calorie max par personne

Recherche en fonction du niveau de difficulté de la recette

Recherche en fonction du temps de réalisation de la recette

Figure 2 : Effectuer une recherche avancée des recettes

## Visualiser et modifier une recette

### Pâte carbonara



Temps : 7 min | Difficulté : Facile | Calorie/part : 250 cal

Une recette italienne traditionnelle avec beaucoup de variante

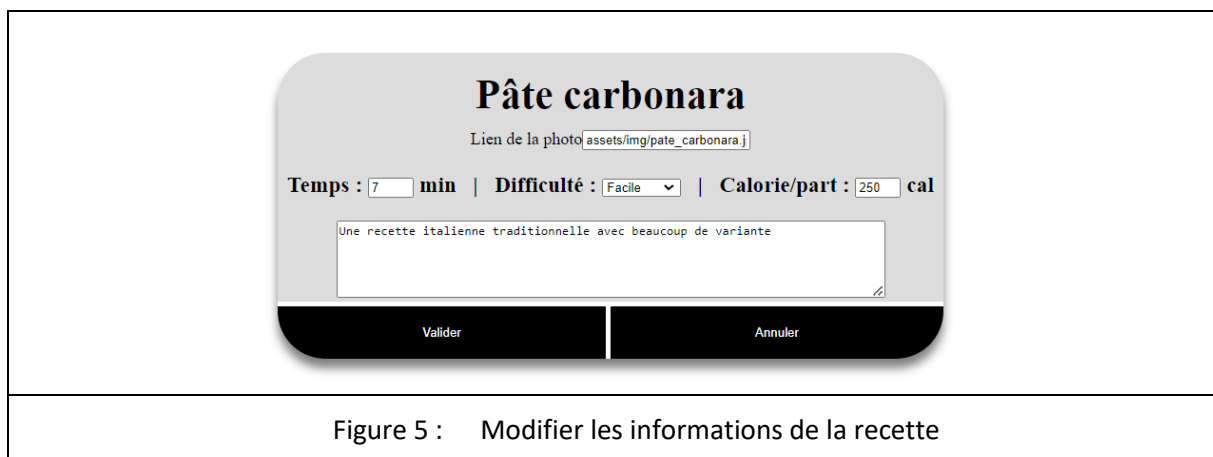
Modifier la recette

Ingrédients		2 personnes
Tagliatelle : 300 g		Parmesan : 50 g
Lardons fumés : 140 g		jaune d'oeuf : 1
Eau Chaude : 400 ml		Oignon : 1
Poivre : 1 pincée		Crème entière fluide : 20 cl
Sel : 1 pincée		

Étapes	
1	Épluchez et émincez l'oignon. Mettez les lardons, l'oignon, puis démarrez le mode dorer. Laissez revenir pendant 2 minutes en remuant de temps en temps.
2	Ajoutez les pâtes, l'eau, salez.
3	Dans un récipient, mélangez la crème fraîche avec l'œuf et le parmesan. Ajoutez cette préparation et laissez reposer 2 minutes puis servez immédiatement.

Figure 3 : Visualisation des informations d'une recette

## Modification les informations de la recette



## Ingrédient

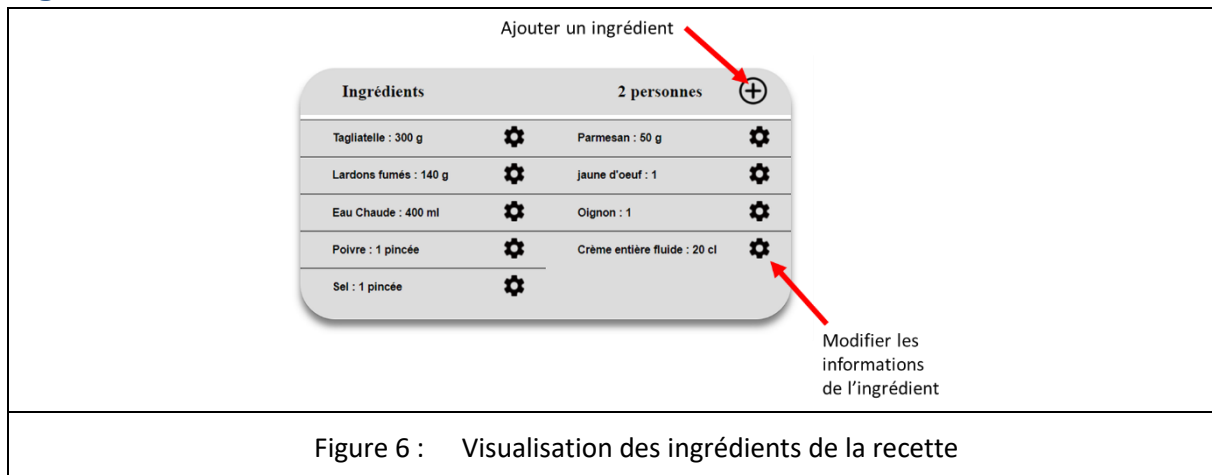


Figure 6 : Visualisation des ingrédients de la recette

## Modifier et supprimer un ingrédient

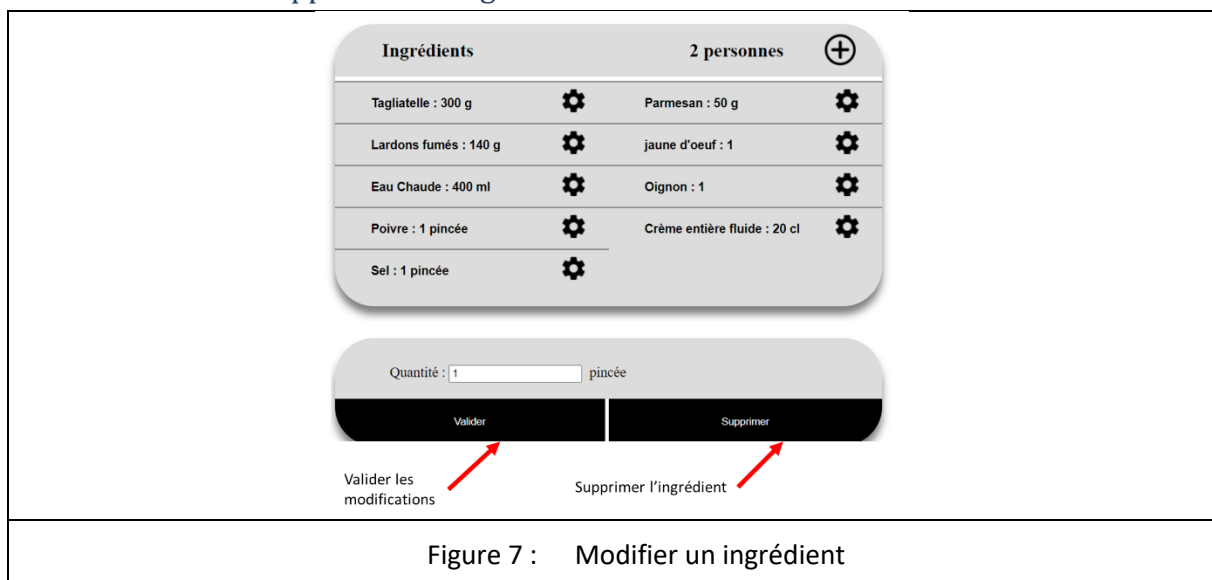


Figure 7 : Modifier un ingrédient

## Ajouter un ingrédient

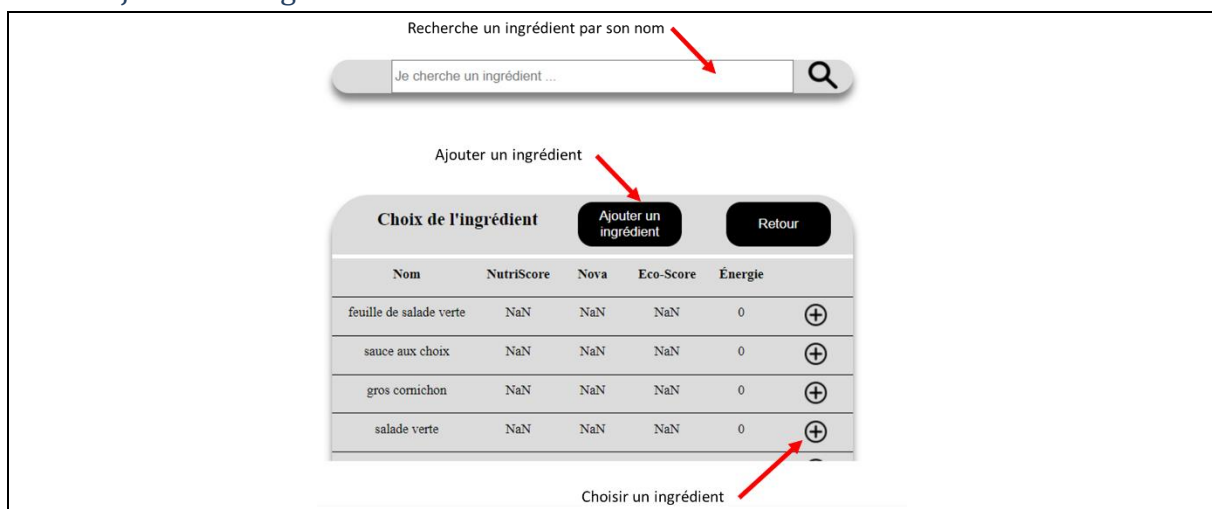


Figure 8 : Ajouter un ingrédient à la recette

**Ajouter un ingrédient :**

1 Nom

2 NutriScore

3 Nova Score

4 ÉcoScore

5 Valeur énergétique pour 100g

6 Ajouter un ingredient

7 Annuler

Figure 9 : Ajout d'un ingrédient dans la base de données du site

1. Donnez un nom à l'ingrédient
2. Rentrez ça valeur Nutri-Score parmi :
  - ☐ A
  - ☐ B
  - ☐ C
  - ☐ D
  - ☐ E
  - ☐ NaN
3. Nova-Score parmi :
  - ☐ 1
  - ☐ 2
  - ☐ 3
  - ☐ 4
  - ☐ NaN
4. Éco-Score parmi :
  - ☐ A
  - ☐ B
  - ☐ C
  - ☐ D
  - ☐ E
  - ☐ NaN
5. Rentrer les valeurs énergétiques de l'élément pour 100g/100ml
6. Ajout un ingrédient
7. Annuler l'ajout de l'ingrédient



Ajout de l'ingrédient : feuille de salade verte

Quantité : 
Unité :

Valider

Retour

Figure 10 : Rentrer les quantités de l'ingrédient dans la recette

Étape

Ajouter une étape

Étapes

1

Épluchez et émincez l'oignon. Mettez les lardons, l'oignon, puis démarrez le mode dorer. Laissez revenir pendant 2 minutes en remuant de temps en temps.

2

Ajoutez les pâtes, l'eau, salez.

3

Dans un récipient, mélangez la crème fraîche avec l'œuf et le parmesan. Ajoutez cette préparation et laissez reposer 2 minutes puis servez immédiatement.

Modifier les informations de l'étape

Figure 11 : Visualisation des étapes de la recette

Modifier une étape

Modifier l'étape

Numéro d'étape 1

Instruction

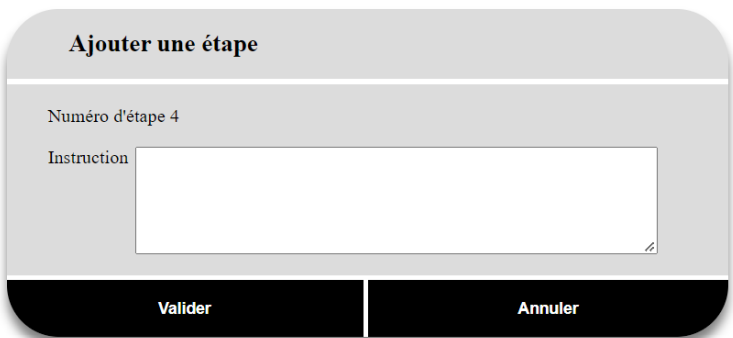
Épluchez et émincez l'oignon. Mettez les lardons, l'oignon, puis démarrez le mode dorer. Laissez revenir pendant 2 minutes en remuant de temps en temps.

Valider

Supprimer

Figure 12 : Modifier une étape

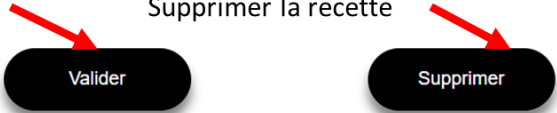
## Ajouter une étape



The modal form titled "Ajouter une étape" (Add a step) is displayed. It contains a label "Numéro d'étape 4" (Step number 4) and a text input field labeled "Instruction". Below the input field are two buttons: "Valider" (Validate) and "Annuler" (Cancel).

Figure 13 : Ajouter une étape à la recette

## Validation de changement et suppression de la recette

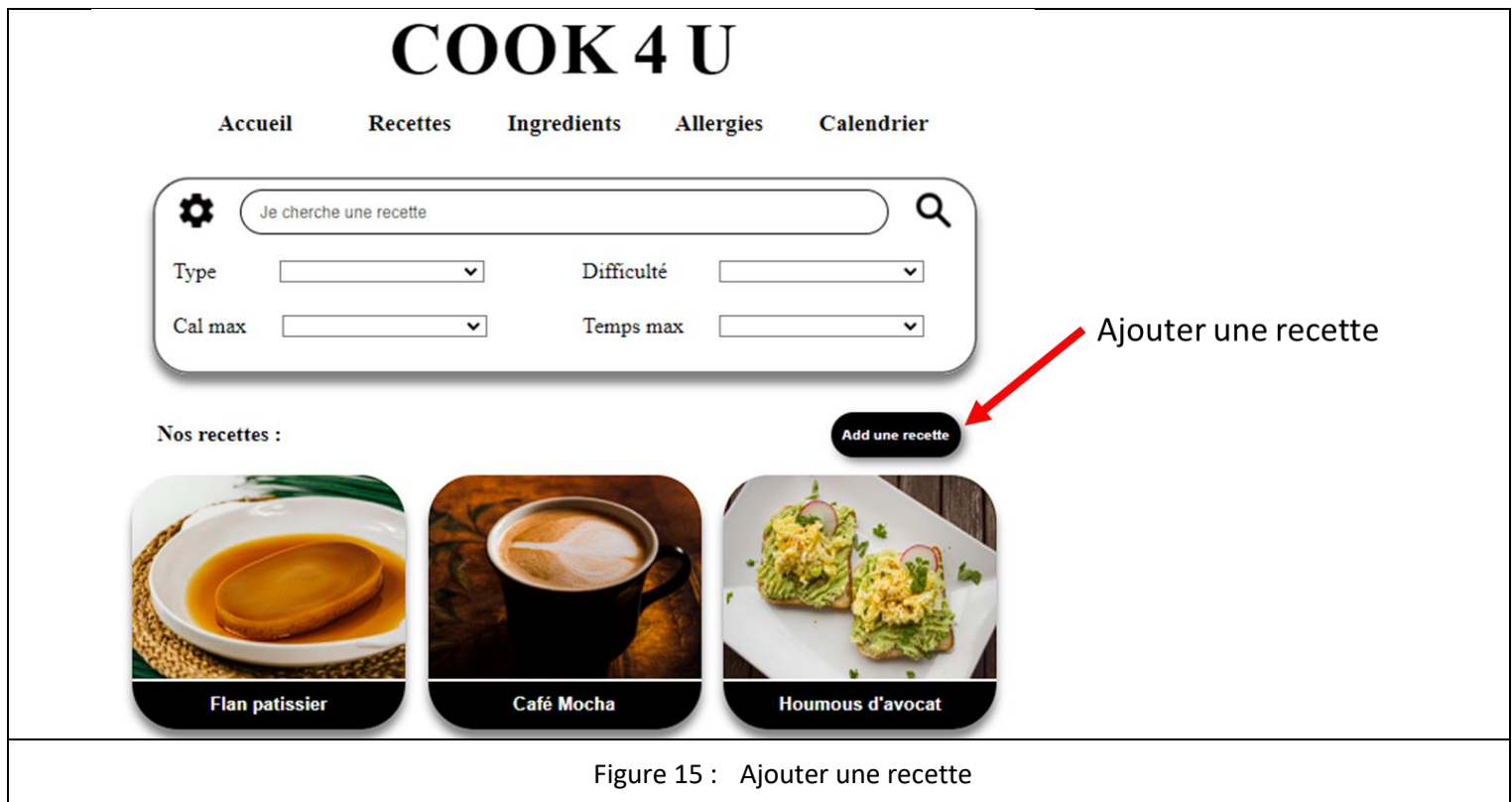


Two buttons are shown: "Valider" (Validate) and "Supprimer" (Delete). Red arrows point from the text "Valider les modifications" (Validate the changes) to the "Valider" button, and from the text "Supprimer la recette" (Delete the recipe) to the "Supprimer" button.

Figure 14 : Valider les modifications et supprimer la recette

⚠ Toute suppression est définitive !

## Ajouter une recette



### Ajout d'une nouvelle recette

- 1 Désignation
- 2 Type
- 3 Difficulté
- 4 Temps  minutes
- 5 Nombre de personne
- 6 Calorie par personne
- 7 Adresse de l'image
- 8 Présentation de la recette
- 9 Valider
- 10 Annuler

Figure 16 : Rentrer les informations de la nouvelle recette

1. Donner un nom à votre recette
2. Rentrer le type de la recette parmi :
  - Apéritif,
  - Entrée,
  - Plat,
  - Dessert,
  - Boisson,
  - Sauce.
3. Rentrer la difficulté de la recette parmi :
  - Facile,
  - Moyenne,
  - Difficile.
4. Le temps de réalisation de la recette (Temps de préparation + cuisson)
5. Nombre de part de la recette
6. Calorie de chaque part
7. Adresse http de l'image, si vous n'avez pas d'image laissez cette espace vide
8. Rentrer un texte de présentation de votre recette
9. Valider l'ajout d'une nouvelle recette
10. Annuler l'ajout de la recette

Une fois validé, vous vous retrouvez dans la page de modification de la recette, pour cela allez dans le chapitre [« Modification d'une recette »](#)

## Voir la liste des ingrédients

Recherche un ingrédient par son nom

Je cherche un ingrédient ...

Ajouter un ingrédient

**Liste des ingrédients**

Ajouter un ingrédient

Nom	NutriScore	Nova	Eco-Score	Énergie	
feuille de salade verte	NaN	NaN	NaN	0	⚙️
sauce aux choix	NaN	NaN	NaN	0	⚙️
gros cornichon	NaN	NaN	NaN	0	⚙️
salade verte	NaN	NaN	NaN	0	⚙️
bacon	NaN	NaN	NaN	0	⚙️

Voir les caractéristique de l'ingrédient

Figure 17 : Ajouter un ingrédient à la recette

**Ajouter un ingredient :**

Nom

NutriScore

Nova Score

ÉcoScore

Valeur énergétique pour 100g

Ajouter un ingredient Annuler

Figure 18 : Ajout d'un ingrédient dans la base de données du site

Modifier les caractéristiques de l'ingrédient

**Parmesan**

⚙️

Nutri-score : D

Nova : 3

Éco-score : D

Informations nutritionnelles pour 100g :

Rapport énergétique : 402 kcal

Matière Grasse : 30 g

Acide Gras Saturé : 20 g

Sucre : 0 g

Sel : 1.6 g

Figure 19 : Voir les caractéristiques d'un ingrédient

## Parmesan

Nom de l'ingrédient :

Nutri Score :  Nova :

Éco-score :  kcal pour 100g/ml :

Matiere Grasse :  Acide gras saturé :

Sucre :  Sel :

Modifier

Annuler

Figure 20 : Modifier les caractéristiques d'un ingrédient