PROJET MY EXP+
CHARTE GRAPHIQUE

SOMMAIRE

Po3 LOGOTYPE FORMES ET SYMBOLES

Po4 LOGOTYPE COULEURS

Po₅ LOGOTYPE

Po6 LOGOTYPE VARIANTE

PO7 LOGOTYPE CONSTRUCTION

PO8 LOGOTYPE ZONE D'EXCLUSION

P10 LOGOTYPE RÈGLES D'UTILISATION

P11 UNIVERS COLORIMÉTRIQUE

P12 UNIVERS TYPOGRAPHIQUE

P13 UNIVERS PHOTOGRAPHIQUE

P14 APPLICATION MOBILE FORMAT ET MARGES

P16 APPLICATION MOBILE TAILLES

P18 APPLICATION MOBILE TYPOGRAPHIES



L'hexagone

C'est une forme associée au travail. Il s'agit en effet de la structure créée par les abeilles pour former des alvéoles. Elle est donc associée à la rigueur et à l'organisation.



Le triangle

Il s'agit du symbole de la stabilité, ainsi admis par les architectes. C'est aussi une flèche vers le haut qui fait ici référence à la base solide qui permettra aux élèves de s'élever.



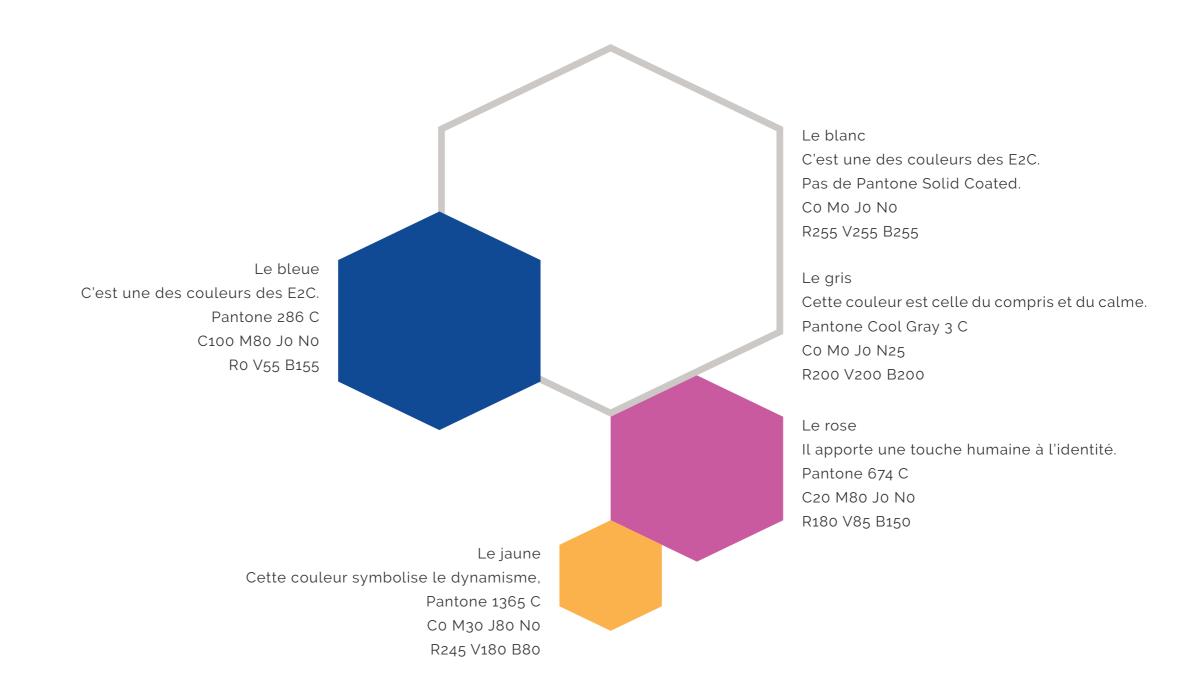
Le cercle

Cette figure est celle de la perfection, elle représente un ensemble complet. Ici, elle symbolise l'élève qui s'enrichi et se complète par l'acquisition de compétences.



La montagne

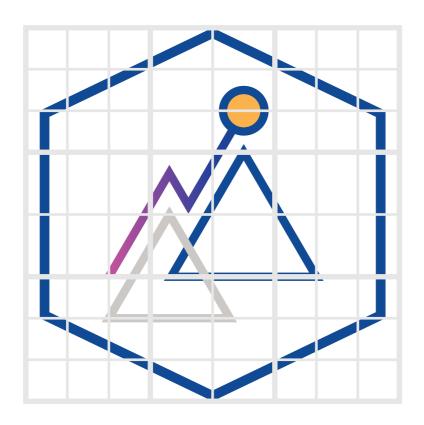
Cet élément naturel est un symbole de succés, de réussite et encore une fois d'ascension. Il représente le parcours professionel et scolaire de l'élève.







Cette variante du logotype peut être utilisée dans le cas d'une impression noir et blanc. Le gris utilisé est un noir à 25%.



Ce logo a été construit sur le principe de la règle des tiers, de manière à créer une composition harmonieuse.



La zone d'exclusion à respecter autour du logotype équivaut à un tiers de sa hauteur.

INTERDIT AUTORISÉ





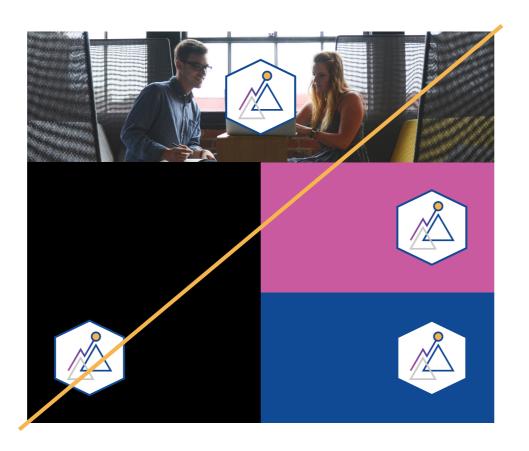


Libusam quo exceptat doluptatem quuntiatet il illuptur, sed ento et la sequam dolorro earchilibus et ea sin ped etearioremquas anda si doluptatem ut utet doluptatur repratquas.

Les éléments de texte et les éléments graphiques interractifs tels que les boutons ne peuvent pas pénétrer dans la zone d'exclusion, en revanche le logotype peut être supperposé sur des photgraphies.

INTERDIT AUTORISÉ







Le logotype ne peut pas être utilisé sur des photographies en couleurs mais sur des photographies en noir et blanc ou monochromes bleues. Les seuls couleurs d'applats sur lesquelles le logotype peut être placé sont le blanc et le gris clair (voir univers colorimétrique page 11).



R180 V85 B150

Le jaune
Co M30 J80 No
R245 V180 B80

Le gris foncé
Co Mo Jo N90
R50 V50 B50

Le gris moyen
Co Mo Jo N60
R140 V140 B140

Le gris clair

Co Mo Jo N20 R230 V230 B230 Ci-contre, les couleurs utilisées au sein du projet My Exp+, elles peuvent être utilisées de la manière suivante :

- Le blanc est utilisé majoritaiement et principalement en arrière-plan.
- Le bleu est utilisé comme seconde couleur majoritaire, pour les titres et pour les éléments interractifs.
- Le rose est utilisé minoritairement pour mettre en valeur les éléments qui doivent de se détacher du reste et pour les évaluations de d'affinité par rapport aux compétences.
- Le jaune est utilisé pour les évaluations d'aptitude par rapport aux compétences.
- Le gris foncé est utilisé pour les textes courants.
- Le gris moyen est utilisé pour les éléments interractifs désactivés et les textes descriptifs à l'intérieur des formulaires.
- Le gris clair est utilisé pour les formulaires et pour certains bloques.

Raleway ExtraBold

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ abcdefghijklmnopqrstuvwxyz 0123456789 ?!&@#

Raleway SemiBold

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ abcdefghijklmnopqrstuvwxyz 0123456789 ?!&@#

Raleway Regular

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ abcdefghijklmnopqrstuvwxyz 0123456789 ?!&@#

Raleway Light

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ abcdefghijklmnopqrstuvwxyz 0123456789 ?!&@#

La typographie du projet My Exp+ est la Raleway, elle peut être utilisée de la manière suivante :

- ExtraBold pour les titres et les éléments interractifs
- SemiBold pour les sous-titres
- Regular pour le texte courant
- Light pour les légendes



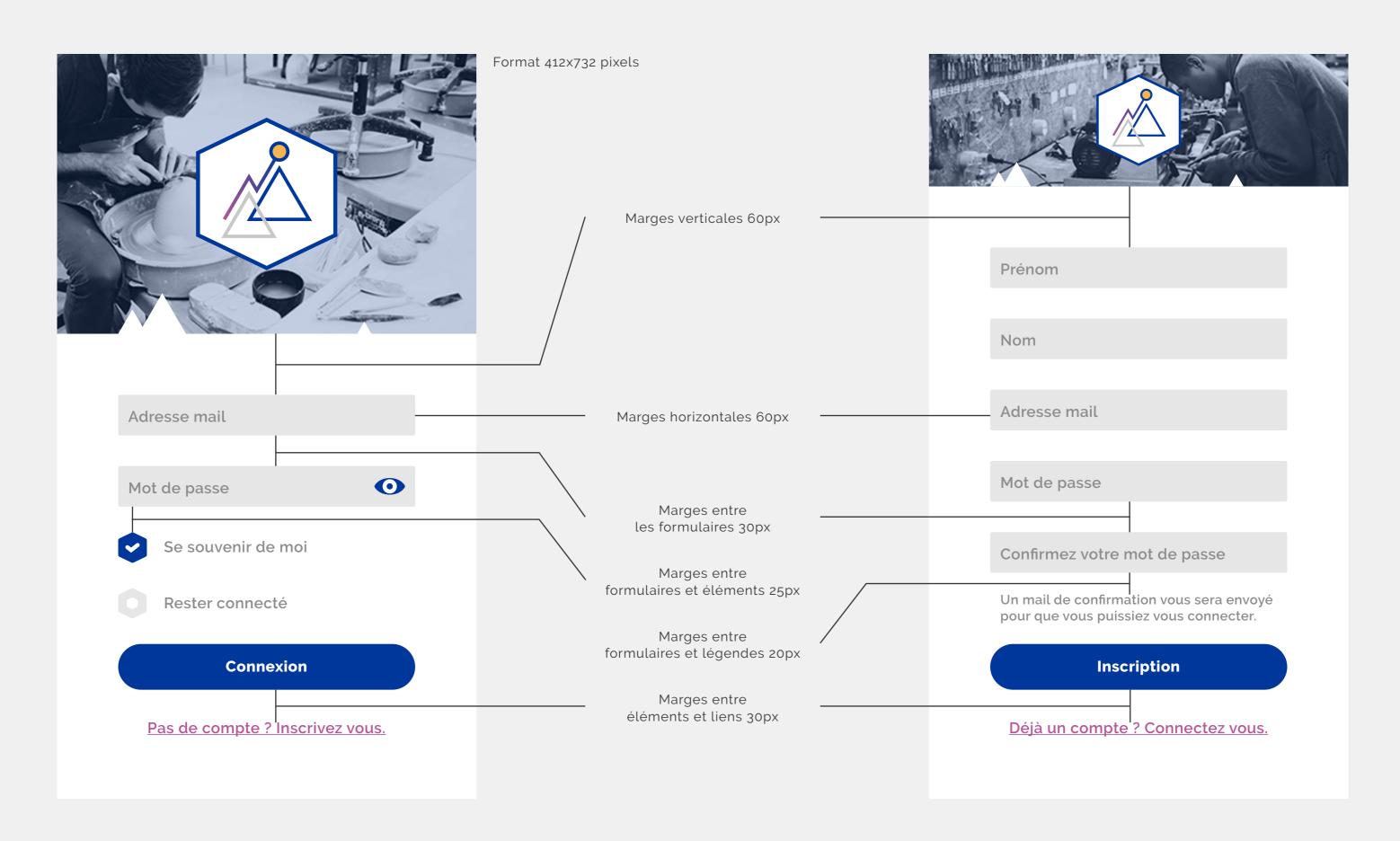


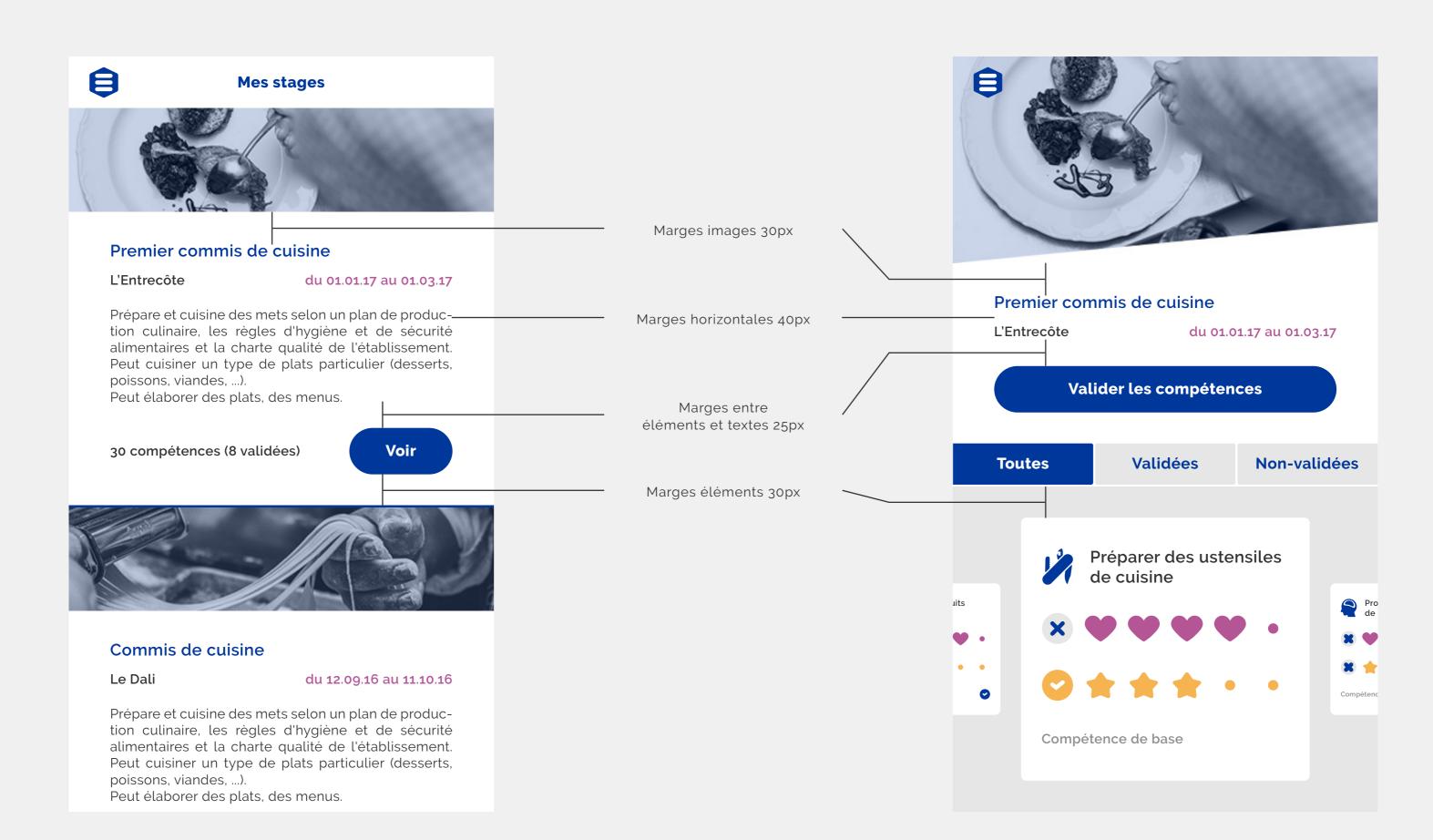


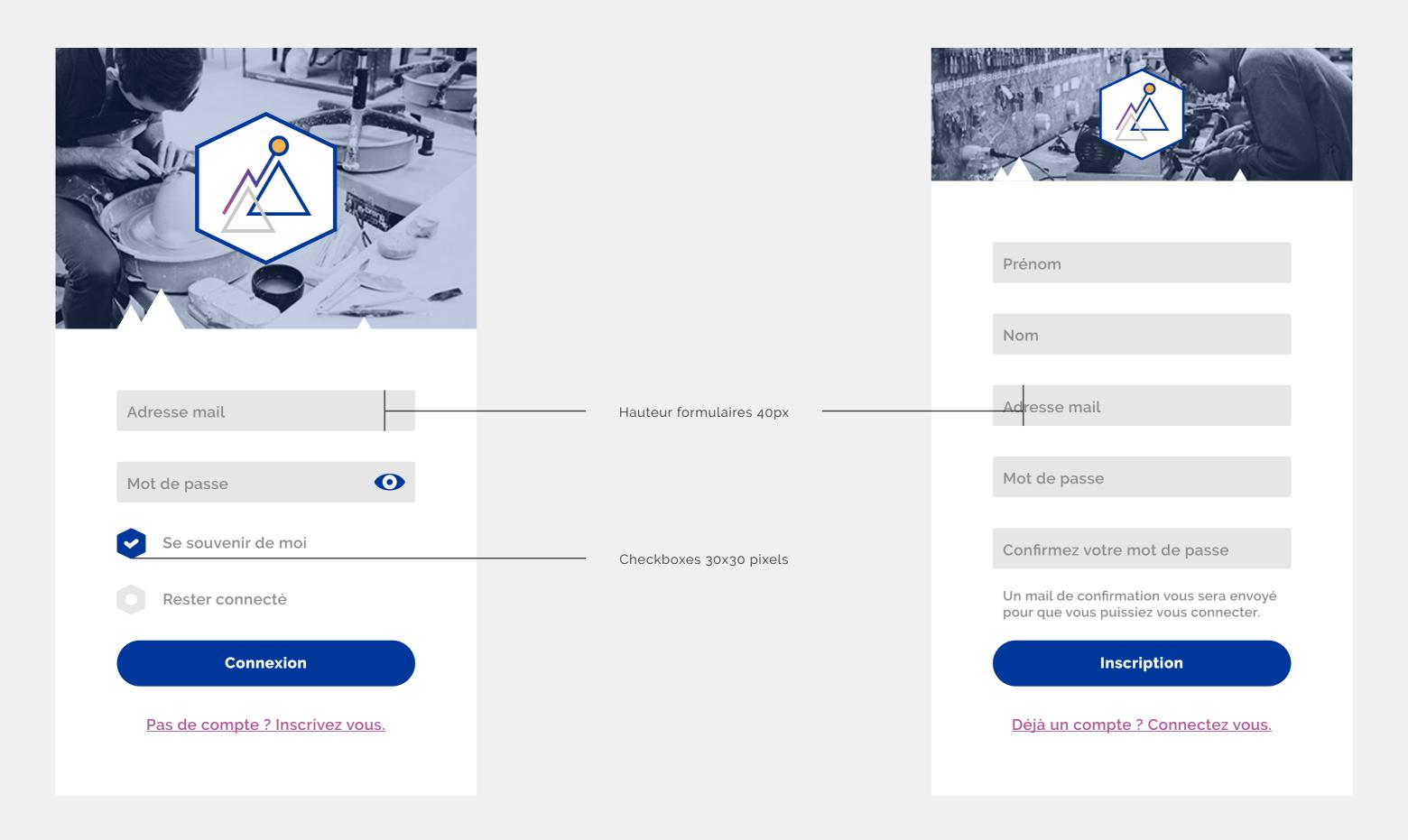


Les photographies utilisées dans le projet My Exp+ sont traitées en noir et blanc sur lequel est appliqué le bleu avec une opacité de 20%. Elles sont classées par thème et peuvent être utilisées de la manière suivante :

- Le premier thème représente les rapports entre maitre de stage et étudiant. Ces photos montrent une personne jeune guidée dans son travail par une personne plus agée. Elles sont utilisées dans les interface maitre de stage et administrateur.
- Le deuxième thème représente le stage. Ces photos font figurer une personne jeune en train de travailler. Elles sont utilisées dans l'interface stagaire.
- Le troisième thème représente les compétences. Ces photos sont centrées sur les mains en d'une personne en train d'effectuer une tâche. Elles sont utilisées pour illustrer les compétences.
- Le quatrième thème représente la progression. Ces photos montrent une personne jeune dans un paysage montagneux. Elles sont utilisées pour illustrer le travail qui reste à accomplir.









Mes stages



Premier commis de cuisine

L'Entrecôte

du 01.01.17 au 01.03.17

Prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement. Peut cuisiner un type de plats particulier (desserts, poissons, viandes, ...).

Peut élaborer des plats, des menus.

30 compétences (8 validées)

Voir



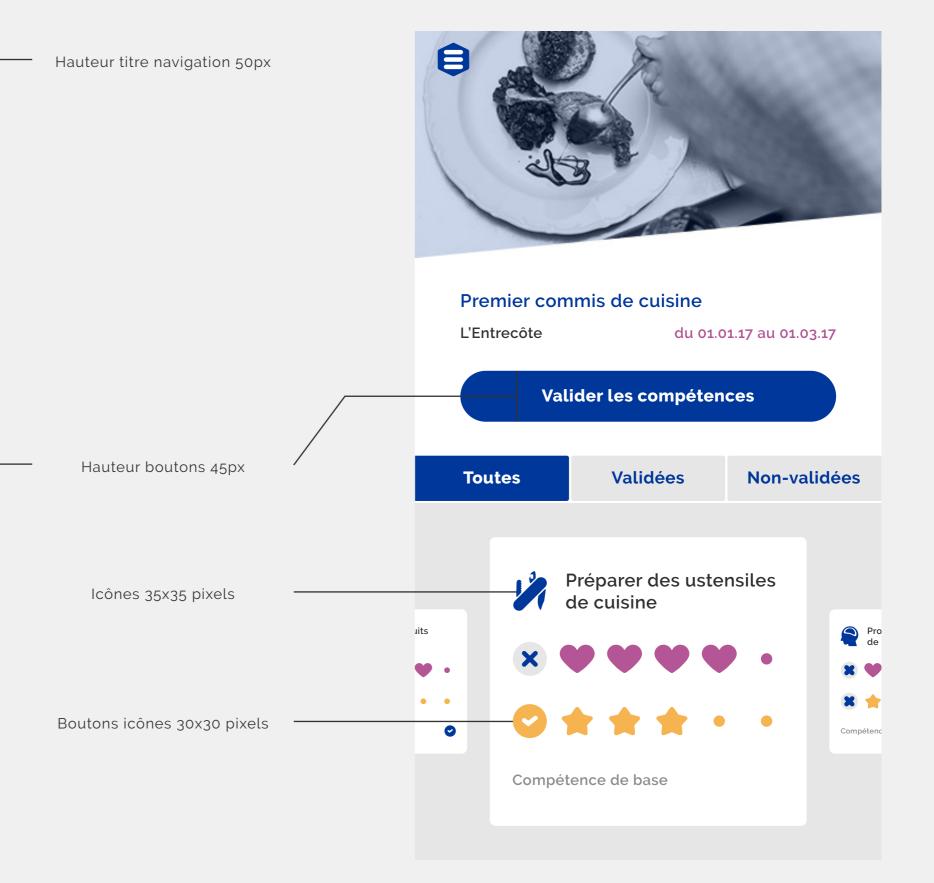
Commis de cuisine

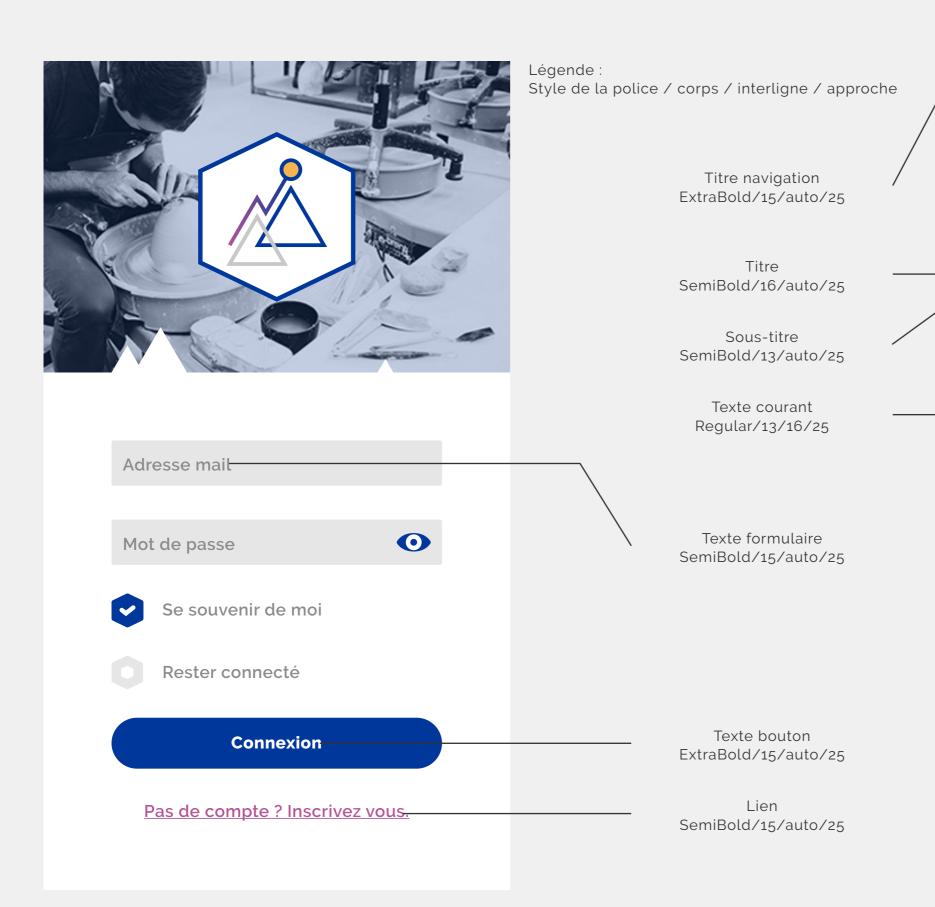
Le Dali

du 12.09.16 au 11.10.16

Prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement. Peut cuisiner un type de plats particulier (desserts, poissons, viandes, ...).

Peut élaborer des plats, des menus.







Premier commis de cuisine

-L'Entrecôte

du 01.01.17 au 01.03.17

Prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement. Peut cuisiner un type de plats particulier (desserts, poissons, viandes, ...).

Peut élaborer des plats, des menus.

30 compétences (8 validées)

Voir



Commis de cuisine

Le Dali

du 12.09.16 au 11.10.16

Prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement. Peut cuisiner un type de plats particulier (desserts, poissons, viandes, ...).

Peut élaborer des plats, des menus.