

Manuel d'utilisation

Projet de Semestre 2



Kukking



Manuel d'utilisation

Avant-propos

Qu'est-ce que Kukking ?

Kukking est une application destinée à la recherche de recette de cuisine. Elle permet une approche plus simple pour chacune des recettes, car l'utilisateur peut y accéder grâce à une recherche par critère qu'il définit lui-même. Des critères comme le type de cuisine recherché, ou le temps de préparation font partis du panel de recherche de Kukking.

Qu'offre Kukking ?

- Kukking offre une accessibilité plus simple à n'importe quel type de recette.
- Il permet la visualisation facile de l'ensemble de la recette (pas de publicité,...).
- Il permet un libre choix des recettes de cuisine voulant être visionnées.
- Elle est gérée par des administrateurs pouvant se connecter facilement et eux-seul ayant accès aux méthodes de suppression et d'ajout des recettes.



Amilhaud Martin
Cayre Laure
Extrant Robin
Laurent Maud
Liottard Alexandra

TD3

Manuel d'utilisation

Sommaire

Avant-propos	1
Qu'est-ce que Kukking ?	1
Qu'offre Kukking ?	1
Sommaire	2
Présentation de l'application Kukking	3
Une page d'accueil pour accéder à toute page	3
Effectuer une recherche	4
La page de recherche	4
L'affichage de la recette	5
La connexion en tant qu'administrateur	5
Obtenir de l'aide	6
Conclusion	7



Amilhaud Martin
Cayre Laure
Extrant Robin
Laurent Maud
Liottard Alexandra

TD3

Manuel d'utilisation

Présentation de l'application Kukking

Une page d'accueil pour accéder à toute page

The screenshot shows the Kukking application window. The title bar says 'Kukking'. The menu bar has 'Fichier', 'Accueil', and 'Aide'. The main content area has a header with the Kukking logo and the text 'Bienvenue sur Kukking !'. Below the header are two buttons: 'Lancer une recherche' and 'Connexion en tant qu'administrateur'. The main area is divided into two columns: 'Favoris' on the left and 'Recettes' on the right. The 'Favoris' column contains a list of recipes: 'Galette des rois', 'Dhal (lentilles jaunes à l'indienne)', 'Pudding à la pomme et à la banane', and 'Couscous à la viande de dinde'. The 'Recettes' column contains a list of recipes: 'Milk-shake au Nutella', 'Lemon curd', 'Galette des rois', 'Salade de chou Coleslaw', and 'Bibinca'. Red arrows point from text boxes to specific elements: one from 'Cadre de recette favorite aléatoire. Le nom de la recette est cliquable.' to the 'Favoris' list; one from 'Pour effectuer une recherche.' to the 'Lancer une recherche' button; one from 'Pour se connecter en tant qu'administrateur' to the 'Connexion en tant qu'administrateur' button; and one from 'Cadre de recettes aléatoires. Les noms des recettes sont cliquables.' to the 'Recettes' list.

Pour se connecter en tant qu'administrateur

Cadre de recette favorite aléatoire. Le nom de la recette est cliquable.

Pour effectuer une recherche.

Cadre de recettes aléatoires. Les noms des recettes sont cliquables.



Manuel d'utilisation

Effectuer une recherche

La page de recherche

Recherche

Veuillez choisir un coût :
☐ Faible ☐ Moyen ☐ Elevé

Veuillez choisir un type de cuisine :
Tous type de recettes

Veuillez choisir un type de plat :
Tous les plats

Veuillez choisir un temps de préparation maximum :
0 60 120 180 240 300
Valeur actuelle : 320

Rechercher
Retour à la page d'accueil

Vous ne pouvez pas sélectionner plusieurs boutons radio.

Valeur automatique de la barre de graduation.

Vous pouvez néanmoins à **tout moment** retourner à la page d'accueil en cliquant sur « Retour à la page d'accueil ». ou dans le menu « Accueil » dans la barre de menu.

Vous n'êtes pas obligé de choisir des champs spécifiques pour pouvoir effectuer une recette. Dans ce cas cliquez directement sur « Rechercher ».

Une fois que vous avez cliqué sur « Rechercher » pour effectuer la recherche de recette au sein de notre fichier réunissant toutes les recherches. La recherche peut prendre quelques temps. Notre application vous retournera donc un ensemble de recette correspondant à votre recherche, sous cette forme.

Galette des rois
Bûche de Noël
Macarons fole gras / figues
Macarons chocolat
Gâteau aux châtaignes
Rainbow cake
Gigot d'agneau en papillote
Chapon farci au fole gras
Poulet aux langoustines
Coquilles saint-jacques en coques de parmesan
Soupe au pistou
Vermes avocats crevettes
Glace Vercors
Brochettes de gambas et St-Jacques
Soupe de courge
Roulés au saumon fumé et avocat
Molleux au chocolat
Pâte à tarte
Gaufres sans gluten
Crêpes dans gluten
Généole sans gluten
Muffins sans gluten
Osso buco alla milanese

Retour à la page d'accueil

Cliquer sur le nom pour l'afficher.

ScrollBar si la liste de recette est trop longue

Retourner à la page d'accueil.



Manuel d'utilisation

L'affichage de la recette

Bûche de Noël

4 personnes

Temps de préparation 20 min
Temps de cuisson 10 min
Coût 10 €

Ingredients

Oeufs	6
Jaunes d'œufs	3
Farine	120 g
Beurre	250 g
Chocolat	1 tablette
Sucre en poudre	120 g
Sucre glace	120 g
Sel	1 pincée

Préparation

Séparez les blancs des jaunes d'œuf. Mélangez le sucre en poudre avec les 6 jaunes d'œufs pour les blanchir. Montez les blancs en neige avec la pincée de sel. Mélangez la farine au mélange de jaune d'œuf et de sucre. Incorporez les blancs d'œuf en neige délicatement. Versez le mélange sur la plaque du four et faites cuire 10 min. Démoulez sur un torchon humide. Faites fondre le chocolat au bain marie. Mélangez 100 g de sucre glace, les 3 jaunes d'œufs et le beurre. Mettez la moitié de ce mélange sur le gâteau et roulez. Avec le reste, décorez la bûche avec une fourchette. Saupoudrez des 20 g restant de sucre glace ou de copeaux de chocolat juste avant de servir.

Bon appétit !
[Retour à la page d'accueil](#)

Nombre de personne pour lequel les quantités d'ingrédient sont dosées.

Temps de préparation et cuisson ainsi qu'un coût approximatif.

Liste d'ingrédients avec doses.

Instructions pour la recette.

La connexion en tant qu'administrateur

Pour se connecter en tant qu'administrateur vous pouvez **à tout moment** y accéder grâce au menu :

- Fichier > Se connecter en tant qu'administrateur

Ou par le bouton « Connexion en tant qu'administrateur » de la page d'accueil.

Connexion en tant qu'administrateur

Entrez votre login
Entrez votre login ici

Entrez votre mot de passe
Entrez votre mot de passe ici

[Se connecter](#)
[Retour à la page d'accueil](#)

Champs pour saisir le login (nom d'administrateur).

Champs pour saisir le mot de passe qui y est associé.

Une fois le login et mot de passe rentré vous cliquez sur « Se connecter » pour vous connecter. Si les champs sont corrects la barre de menu se modifie et affichera dans le coin droit « Connecté en tant qu'administrateur ». Et un menu « Editer » apparaît. Ce nouveau menu permet à l'administrateur de gérer les recettes. Si les champs sont faux, rien ne se modifie.



Amilhaud Martin
Cayre Laure
Extrant Robin
Laurent Maud
Liottard Alexandra

TD3

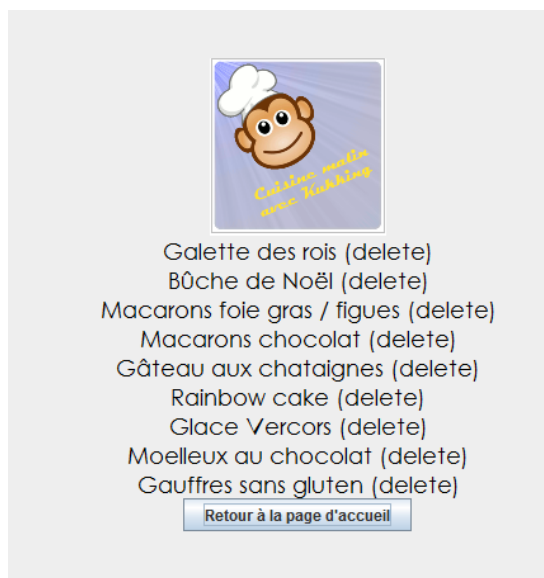
Manuel d'utilisation



L'administrateur pourra alors ajouter une recette, ou en supprimer une. Pour supprimer, il doit cliquer sur le bouton « Supprimer une recette ». Pour ajouter une recette, il doit cliquer sur « Ajouter une recette ». Il peut toujours retourner à la page d'accueil.

S'il choisit de cliquer sur « Supprimer une recette » il retombera sur la page de recherche. Il pourra alors choisir des critères pour affiner sa recherche sur les recettes qu'il veut supprimer.

Une liste de recette s'affichera alors mais cette fois-ci un «(delete) » s'est rajoutée au bout de chaque nom. Il suffit à l'administrateur de cliquer sur les noms pour obtenir une pop-up qui demande de supprimer une recette.



Obtenir de l'aide

Vous pouvez obtenir de l'aide à tout moment dans le menu :

- Aide > Obtenir de l'aide.



Amilhaud Martin
Cayre Laure
Extrant Robin
Laurent Maud
Liottard Alexandra

TD3

Manuel d'utilisation

Une page d'aide se présentera alors à vous (que vous soyez utilisateur ou administrateur).

Conclusion

Nous espérons que cette nouvelle application atteindra ces objectifs, qu'elle sera améliorée en vue de faciliter la prise en main de l'application. Et de rendre l'interface plus visuelle et accessible à tous.