1. Frise chronologique :

18/11/22 Réponse du premier client

13/12/22Validation par les deux clients

01/12/22 Réponse du premier client : Non validé

30/11/22 Réponse du premier client

Deuxième client : Validé

29/11/22 Réponse du deuxième client

20/11/22 Réponse du deuxième client

17/11/22

Première prise de contact du client

Réalisation de la première maquette du site en prenant en considération les deux avis des clients

27/11/2022

Demande de complément de renseignement

30/11/22 Envoie de la première mise en forme du site

10/12/22 Modification du site pour répondre au besoin du premier client et réalisation des deux formulaires

1. Remise en forme de nos échanges :

***Avec la première cliente : India CABO****:*

*Message envoyé :*

Bonjour Mme Cabo,

Je vous écrit en tant que développeur de votre site internet et je voudrais vous poser quelques questions pour avoir d'avantages d'informations sur les modalités du site pour ainsi répondre à vos attentes.

Pour commencer, si vous devez lancer votre site web à une certaine date indiquez le délais de réalisation du site.

En second lieu, définir qui sont vos utilisateurs pour connaître leurs besoins et savoir comment les couvrir avec le site web.

Je voudrais avoir une idée sur le design qui vous semble adapté en faisant une sélection de 2 à 3 sites.

Quelles sont vos valeurs et en quoi vous vous différenciez des autres sites concurrents, y a-t-il un produit que vous êtes le seul à fabriquer pour le mettre en avant.

Et aussi pour les photos appropriées au site si vous avez vos propres photos (je vous conseille fortement de les inclure dans la conception de la page) et si ce n'est pas le cas on va inclure des photos qui sont déjà en stock.

Ainsi je voudrais être informé si les clients auront un moyen de communiquer avec le cuisinier de leurs plats (réseaux sociaux numéro de téléphone adresse mail)

Quelles sont vos producteurs de référence et quelles sont les spécialités que vous cuisinez le plus.

Quels sont les moyens de paiement pour les acheteurs (carte bancaire, PayPal, ticket restaurant )

En dernier quel est votre budget pour la réalisation du site.

Je vous remercie d'avance pour vos réponses et je vous tiendrai au courant si j'aurai besoin de plus de précisions.

Bien Cordialement

Kenza Hatem

*Message reçu :*

Bonjour Madame HATEM,

Merci de m'avoir contacté.

-Pour la date de délai, laissons-nous deux semaines à partir d'aujourd'hui, c'est-à-dire jusqu'au 2 décembre. Nous ferons un point à cette date pour voir ce qu'il y a améliorer ou si nous avons fini.

-Nos utilisateurs seront des particuliers mais aussi des entreprises ainsi que des jeunes.

-Voici deux liens proposant un design intéressant : \* <https://barak.fr/> \* 10440a9d60547a3eb5adfe.jpg?compress=1&resize=1000x750&vertical=top

-Nous luttons contre le plastique et le papier d'emballage. Pour cela, nous vendons nos plats dans des bocaux en verre réutilisables (à 1€ le bocal). Nous faisons attention à nos la qualité de nos aliments et nous privilégions les produits de saison et nous cuisinons nous-mêmes des repas de qualité.

-Nous n'avons pas encore de photo de nos formules. L'objectif étant de réaliser un prototype, nous verrons ces détails dans une ultérieure étape.

-Les clients pourront bien évidemment communiquer avec nous par nos réseaux sociaux.

-Nos producteurs sont locaux afin de valoriser leur travail. Nous cuisinons deux entrées, deux plats et deux desserts ainsi qu'un menu végétarien.

-Les acheteurs auront le choix de payer en ligne par carte bancaire ou PayPal.

-Nous discuterons du budget si nous signons un contrat dans votre entreprise. Au plaisir de collaborer,

India CABO

*Deuxième message envoyé :*

Bonjour India CABO

Pour l’avancement du prototype de votre site j’aurai besoin de plus de précisions en ce qui concerne :

1-Le nom du site.

2-Le but du site.

3-Le nombre de pages ainsi que les rubriques de chaque pages.

4-Pour la première page, que souhaitez-vous mettre en avant ?

5-Seriez-vous intéressée d’avoir une rubrique Avis (avis, forum, évaluation à travers des étoiles ou autres) ? Si oui sur quelle page devront-ils être visibles par les clients ?

6-Le Footer (les informations et la couleur).

7-Les Horaires et les lieux de retrait.

8-La couleur et le thème du fond.

9-La taille ou le style de police (si vous n’avez pas d’idée je peux m’en charger).

10-Je vous suggère un programme de fidélisation du client (si vous êtes d’accord : développer votre programme les critères et les avantages).

11-Les informations sur les cours de cuisine (horaires, lieux, spécialité).

12-Comment est composé le menu végétarien (entée+plat ou plat+dessert ou entrée+plat+dessert). 13-Est-il possible de proposer une formule pour les deux entrées, plats, desserts.

14-La durée des plats proposées et leurs tarifs.

15-Les Bocaux à 1 € ( y a-t-il une restitution du bocal ou les clients sont-ils obligés de payer un nouveau bocal à chaque commande).

16-Un slogan qui représente bien votre cuisine. Je vous enverrai bientôt le premier prototype réalisé. Je vous remercie d’avance pour vos réponses.

Bien cordialement

*Message reçu :*

Bonjour partenaire,

Tout d'abord veuillez m'excuser pour cette réponse tardive.

Je recherchais des informations pour vous répondre.

Notre site s'appelle "Petits plats dans les grands".

Nous proposons des plats de bonne qualité à acheter deux jours à une semaine à l'avance pour des entreprises et particuliers. Nous souhaitons également proposer des cours de cuisines principalement pour les jeunes.

J'aimerai que le site internet soit divisé en plusieurs pages tout en restant simple, clair et fiable.

J'aimerai qu'il y ait des boutons dans cet ordre:

- NOS PRODUITS : mènera à une autre page

- A LA CARTE : mènera un peu plus bas dans la page d'accueil et ce sera l'endroit on l'on proposera les formules

- COURS : mènera à une autre page

- HISTOIRE : mènera à une autre page

- ACCES : Mènera à un endroit spécifique de la page, et il aura les informations sur nos différents points de retrait mais également notre local qui se trouve place de la gare à Ermont.

Nos points de retrait sont situés à Saint-Gratien, à Enghien, à Epinay et à Montmorency. Ils sont chacun ouvert de 11h à 20h.

- CONTACT : mènera plus bas dans la page d'accueil et contiendra nos réseaux sociaux

- MA COMMANDE : mènera à une page

Veillez à ce que le nom de notre TPE soit au centre et entre les boutons de préférence. Pas de logo, mais nous pouvons en chercher un., ce serait une bonne idée.

En dessous de ces boutons, j'aimerai bien rajouter cette phrase : « Commandez et payez en ligne votre entrée, plat et dessert ou menu végétarien deux jours à une semaine à l'avance puis venez le récupérer dans un de nos cinq points de retrait » et à droite nous verrons quelle photo mettre (nous n'avons pas de banque visuelle mais si vous en avez vraiment besoin nous ferons quelques photos que je vous enverrai).

A la suite il y aura les adresses de nos points de retraits et notre local et cette partie sera accessible par le bouton ACCES.

Ensuite un endroit pour les formules séparées par leur titre et accessible par le bouton A LA CARTE. D'ailleurs, les formules sont indépendantes.

Entrées/Plats/Desserts/Menu végétarien <- (titre)

PHOTO PHOTO

nom nom

Le menu végétarien sera une entrée, un plat et un dessert.

Il n'y a pas de restitution de bocal mais ils pourront venir avec leur bocaux en verre qu'ils auront déjà acheter dans une commande précédente.

Je vous recontacterai dans un futur mail pour parler des tarifs de nos plats.

Ensuite une partie avec nos contacts accessible par le bouton CONTACT (le footer).

J'aime bien votre proposition de créer une rubrique AVIS. J'aimerai que les clients puissent déposer leur avis sous chaque formule. Ce serait une bonne idée de rajouter une rubrique forum qui laisserait les gens nous dire leur avis global sur leur expérience avec nous. La fidélisation est également une bonne idée, il faudra alors qu'il y ai un bouton Se connecter afin que l'utilisateur puisse retrouver ses points à chaque venue sur le site.

Le site internet nécessite de fréquente mise à jour car son thème suit en fonction des saisons (les plats également). Pour l'instant, représentons l'hiver avec pourquoi pas les couleurs vert foncé majoritairement ainsi que du rouge ou bien du rose. Si vous pensez qu'une autre couleur convient vous être libre de changer !

Pour la police, j'aimerai bien que vous en trouver une qui soit assez professionnelle. Je propose la police Inria Serif. Quant au titre, j'aimerai une police assez sympathique. Pour la taille vous pouvez choisir.

J'espère bien avoir répondu le plus précisément afin que nous pussions voir ensemble la maquette le plus rapidement.

Bien à vous,

*Troisième message envoyé :*

Bonjour Mme CABO,

Tout d'abord je tiens à m'excuser pour le retard, j'ai fait au plus vite de vous envoyer une première maquette du prototype du site.

je vais joindre la maquette en entier et une photo de chaque division.

J'ai pris toutes vos réponses en considération

Si vous avez des questionnements ou des choses à rajouter ou à modifier n'hésitez pas à me les envoyer.

Je tiens juste à rajouter des précisions sur ces maquettes:

- si vous appuyer sur commander sur la division "plats" ça va d'abord vous afficher le plat sa composition et ensuite le formulaire de commande.

- si vous appuyer sur commander sur la division "menus" ça va afficher la composition du menu (entrée/plat/dessert/boisson) et leurs compositions ainsi que le formulaire de commande.

- Sur le header chaque information nous mènera plus bas sur la division qui convient.

- Sur la division "cours de cuisine" le bouton "s'inscrire" nous mènera directement vers le formulaire d'inscription.

Je vous remercie pour vos réponses le site sera bientôt à disposition.

j'espère être au bout de vos attentes.

Bonne journée à vous

Cordialement

*Message reçu :*

Bonjour,

merci pour cette rapidité !

Ce que j'aime bien :

-la page cours de cuisine

-la page accès

Ce que j'aimerai modifier:

-Nous n'avons pas de menu

-Je ne vois ni les desserts, ni les entrées (avez-vous besoin de photos ?) Sachant que de base nous proposons 2 entrées, 2 plats, 2 desserts. Le menu végétarien a été respecté merci !

- Enlever si possible enlever tous les commander dans la page menu et si l'utilisateur veut voir un plat, il devra cliquer sur la photo. Les commander seront possible seulement dans la page 'description' du plat. Comme dans l'exemple si joint.

- centrer ce qu'il y a dans le footer

- échanger le vert et le rose ou sinon rajouter du vert car le rose prend trop de place. Vu que c'est l'hiver, je préfère que le vert soit dominant. Pour le rose, sans trop vous embêter si vous trouver un rose plus proche de rouge qui irait bien avec ce vert, mettez-le.

Cela peut paraitre beaucoup mais ce sont en général de petits changements !

Et du coup j'aimerais bien que toutes vos photos correspondent à une page qui est celle d'accueil.

Merci pour votre travail,

*Quatrième message envoyé :*

Bonjour Mme CABO ;

Je m'excuse du retard de mes réponses.

Veuillez trouver ci-joint les pages modifiées :

la page "Découvrir mes plats" : Entrées , Plats , Dessert et Menu Végétarien (entrée+plat+dessert). Ainsi que les couleurs du site, j'ai utilisé des nuances de couleurs vert et bleu pour rappeler les couleurs d'hiver.

Eventuellement j'ai enlevé tous les commander sur la page et si l'utilisateur veut commander ou voir la composition du plat, il devra cliquer sur la photo.

Le Footer dans lequel j'ai centré les informations.

De plus vous trouverez également les formulaires de commande et d'inscription.

Je me tiens à votre disposition pour tous complément d'information.

Bonne réception.

*Message reçu :*

Bonsoir,

Merci d'avoir corrigé ce que j'ai signalé.

Le rendu me convient !

Merci pour votre travail,

India CABO

***Avec le deuxième client : Ismail LAKRAFLI****:*

*Premier message envoyé :*

Le même message que la cliente « India CABO ».

*Message reçu :*

En ce qui concerne la présentation du site, il sera comme suit :

Le site comportera 3 pages : page d'accueil, et cours de cuisine, contact . Dans chaque page, on retrouve en haut une sorte de banderole avec les noms des 5 parties importantes pour qu'elle soit accessible en un clic. Le fond sera clair avec des photos tout en ayant un design épuré et pas surchargé.

Quant aux onglets, tout est à leur nom.

Sur la page d'accueil, on oubliera par les gros événements et les actualités les plus récentes pour éviter de surcharger la page, notre page d'accueil est divisée sur 6 divisions :

La partie A propos de cette partie est dédiée pour présenter l'entreprise, ses principes et ses valeurs.

La partie Plats c’est pour les plats disponible et aussi les boisson et les dessert

La partie Menus où sont postées les photos des menus, sous chaque photo, on trouve les composants du menu pour que les visiteurs soient directement éblouis et voir en détail les menus.

La partie Avis comprend l'avis des anciens clients, et un forum qui permet de poster un nouvel avis et évaluer notre prestation à travers des étoiles de (1 à 5) .

et dernièrement, la partie Commander, sur cette partie, l'utilisateur s'y accède directement ou à travers le bouton Ordre en haut de la page , pour passer leurs commandes, tout en remplissant un formulaire avec les informations nécessaires.

la page cours de cuisine, dans cette page, on présente nos différents cours de cuisine, selon la spécialité,

on trouvera un bouton « contact » pour participer au cours souhaités en remplissons un formulaire d’inscription .

Pour le Footer, il sera en bas de toutes les pages, on veillera simplement à mettre les informations utiles, comme l'adresse pour mon cas j’ai 5 points de retraits , les horaires et le numéro de téléphone, le mode de paiement (soit carte bancaire visa ou MasterCard ,ticket resto, Discover) , lien vers les réseaux sociaux puisque les clients auront la possibilité de communiquer avec les cuisiniers de leurs plats ainsi que la politique de confidentialité et de cookies avec les mentions légales.

Concernant le but du site, c'est principalement d'augmenter notre notoriété et la création d'une communauté à travers le forum. Notre entreprise est vraiment focalisée sur la transmission de connaissances.

et pour les photos one été prises de google image

à propos de notre producteurs, on s'adresse essentiellement aux producteurs locaux des régions qui nous entoure, on les connais, on connaît la qualité des produits.

Tous nos produits sont 100% bio.

Pour les spécialités, c’est en général des salades, et des sandwich bio

Je reste à votre disposition si vous avez d'autres questions.

*Deuxième message envoyé :*

Pour l’avancement de la conception du prototype de votre site j’ai besoin de plus de précisions en ce qui concerne :

1-Le nom du site.

2-Les valeurs de votre site concernant l’écologie.

3-Les horaires et les lieux de retrait.

4-La taille ou le style de police (si vous n’avez pas d’idée je peux m’en charger).

5-Je vous suggère un programme de fidélisation du client (si vous êtes d’accord : développer votre programme les critères et les avantages).

6-La durée des plats proposées et leurs tarifs.

7-Les informations sur les cours de cuisine (horaires, lieux, spécialité).

8-Les Bocaux à 1 € ( y a-t-il une restitution du bocal ou les clients sont-ils obligés de payer un nouveau bocal à chaque commande).

9-Les informations contenues sur les deux formulaires : de commande et de demande d’inscription au cours de cuisine (merci de préciser quels sont les champs obligatoires et facultatifs).

10-La couleur du Footer (je vous conseille une couleur claire vu que vous avez choisi un fond clair).

11-Quelles sont les informations que vous souhaitez mettre en avant sur la première page.

12-Un slogan qui représente bien votre cuisine.

Ainsi vous m’avez parlé de 3 pages principales : Page d’accueil, page des cours de cuisine, page de contact. Les informations sur cette dernière n’étaient pas vraiment claires du coup je voudrais savoir quelles sont les informations qui seront diffusées sur la page de contact.

Concernant la page d’accueil vous m’avez bien précisé qu’elle contient 6 divisions or vous en avez cité que 5 : « A propos, Plats, Menus, Avis, Commander », tenez-moi au courant du contenu de la partie manquante ou s’agit-il juste d’une erreur de frappe.

Je vous enverrai bientôt le premier prototype réalisé.

Je vous remercie d’avance pour vos réponses.

Bien cordialement

*Message reçu :*

Pour répondre à tes questions :

1.Le nom du site : Les petit plat dans les grandes

2.Les valeurs de votre site concernant l’écologie : Dans notre restaurant, on a des principes : on utilise des produits bio qui viennent des producteurs de la région, on les sert aussi dans des bocaux bio, réutilisable, on encourage l'anti-gaspillage et le site reflète tous nos principes à travers des slogans et des notes qui sont un peu partout dans le site.

3.Les horaires et les lieux de retrait : On est ouvert 7/7 de 9h jsq 23h ,et on a 5 points de retrait : Saint Gratient / Enghien / Epinay / Montmorency / Ermont.

4.La taille ou le style de police : Pour le texte : 'Kenia', cursive , Pour les titres : mv boli avec une taille normale .

Je vous suggère un programme de fidélisation du client (si vous êtes d’accord : développer votre programme les critères et les avantages) : Une très bonne idée, on pourra mettre en place un tel programme, dans une prochaine évolution/maj de site, pour l'instant, on aimerait avoir une idée sur les plats les plus recommandés et selon le choix du client, on choisira le programme.

5.La durée des plats proposés et leurs tarifs : On propose différents plats selon la saison voici la liste de nos plats/menus :

plats:

Burger à 15/13 euros ca dépends de la tailles (M,XL)

Pasta à 16euros

Pizza à 15.00/11.00/20.00 euros ca dépends de la tailles (M,xl,XXL)

Lasagna à 18.00 euros

Poulet à 11.00 euros

6.Les informations sur les cours de cuisine (horaires, lieux, spécialité) : Les cours sont ouverts à tout le monde, seul ou en groupe, adulte ou enfant, quel que soit leur niveau, âge ou leurs goûts. Nous proposons des ateliers variés pour apprendre à cuisiner de bons plats ou à découvrir de nouvelles recettes salées ou de pâtisserie. Des ateliers de deux heures, pendant lesquelles, les participants sont guidés par un professionnel, pour apprendre les gestes et techniques des chefs cuisiniers et de la pâtisserie pour cuisiner les plats dans un lieu chaleureux et parfaitement équipé.

7. Les Bocaux à 1 € ( y a-t-il une restitution du bocal ou les clients sont-ils obligés de payer un nouveau bocal à chaque commande): Notre politique est de minimiser les déchets, pour cette raison, on utilise des bocaux réutilisables, recyclables s'ils ont déjà le bocal, ils peuvent juste le ramener.

8. Les informations contenues sur les deux formulaires de commande et de demande d’inscription au cours de cuisine (merci de préciser quels sont les champs obligatoires et facultatifs).

Pour le formulaire de commande : il contient 6 champs obligatoires : nom, prénoms, Num Télé, Nombre de commandes, Adresses, Nom du plat ou menus choisis, et deux champs facultatifs : nom de l'entreprise s'ils appartenaient à une entreprise et l'adresse email.

Pour le formulaire d'inscription au cours de cuisine, tous les champs sont obligatoires : nom et prénoms, Numéro télé, Age, types de cours choisis (pâtisserie, plats.), l'adresse email.

9. La couleur du Footer (je vous conseille une couleur claire vu que vous avez choisi un fond clair) : Oui, une couleur claire fera l'affaire, le footer doit avoir une couleur claire et attractive qui sera bien lisible, car il contiendra des informations utiles pour le client.

10 .Quelles sont les informations que vous souhaitez mettre en avant sur la première page : La première page sera image de notre site web, je voulais qui contiendrait une galerie d'ensemble de nos plats, accompagné d'un petit mot de qui sommes-nous et pourquoi les clients doivent nous choisir. La page principale ne doit pas être trop chargée et facile à naviguer.

11.Un slogan qui représente bien votre cuisine : Vu qu'on veut donner une autre vision sur le fast Food , on a choisi ce slogan : Un nouveau regard sur l’alimentation

12. Ainsi vous m’avez parlé de 3 pages principales : Page d’accueil, page des cours de cuisine, page de contact. Les informations sur cette dernière n’étaient pas vraiment claires du coup je voudrais savoir quelles sont les informations qui seront diffusées sur la page de contact.

Pour la page d'accueil, elle contient 7 divisions : accueil , À propos, Plats, Menus, Avis, Commande, Cours de cuisine avec une navigation fluide d'une division à l'autre ( Peut-être un changement de couleurs selon la saison, ou des cadres pour chaque division.

Pour la page de contact, elle contient un formulaire pour s'inscrire dans les cours de cuisine.

*Troisième message envoyé :*

Tout d'abord je tiens à m'excuser pour le retard, j'ai pris toutes vos réponses en considération.

Veuillez trouver ci-joint les pages du site :

la page "Découvrir mes plats" : Entrées , Plats , Dessert et Menu Végétarien (entrée+plat+dessert). Ainsi que les couleurs du site, j'ai utilisé des nuances de couleurs vert et bleu pour rappeler les couleurs d'hiver.

Eventuellement si l'utilisateur veut commander ou voir la composition du plat, il devra cliquer sur la photo.

De plus vous trouverez également les formulaires de commande et d'inscription.

- Sur la division "cours de cuisine" le bouton "s'inscrire" nous

mènera directement vers le formulaire d'inscription.

- Sur le header chaque information nous mèneras sur la

division qui convient.

Je me tiens à votre disposition pour tous complément d'information.

Le site sera bientôt à votre disposition.

j'espère être au bout de vos attentes.

Bonne journée à vous

Cordialement

+ les premiers prototypes

*Quatrième message envoyé :*

Les derniers prototypes réalisés.

*Message reçu :*

Bonsoir kenza

J’ai bien reçue ton travaille et je suis satisfait merci à vous

Cordialement.

1. Un recensement des besoins exprimés par les deux clients :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Besoins** | **Client 1 : Mme India CABO** | **Client 2 : M Ismail LAKRAFLI** |
| Délai de réalisation | 2 semaines | Non précisé |
| Budget | En attente de signature. | 3000 € |
| Les rubriques  De la page | Nos produits, A la carte, Cours, Histoire, Accès, Contact, Ma commande. | A propos, Plats, Menus, Avis, Commande, Cours de cuisine, Contact. |
| Les cours de cuisines | Disponible pour tout le monde. | -Différents cours selon la spécialité.  -Un formulaire d’inscription pour participer.  -Ouverts à tout le monde. |
| Le Footer | -Contact (Lien vers les réseaux sociaux, numéro de téléphone, adresse email)  -Adresse des 5 points de retraits | -Adresses (des 5 points de retraits).  -Horaires.  -Numéro de téléphone.  -Mode de paiement.  -Liens vers les réseaux sociaux.  -Politique de confidentialité.  -Cookies.  -Mentions légales. |
| But du site | Nous proposons des plats de bonne qualité à acheter deux jours à une semaine à l'avance pour des entreprises et particuliers. Nous souhaitons également proposer des cours de cuisines principalement pour les jeunes. | -Augmenter la notoriété.  -La transmission de connaissances.  -Création d’une communauté à travers le forum.  - Fidéliser la clientèle.  - Améliorer la visibilité.  - Acquérir de nouveau client. |
| Les Utilisateurs | Entreprises et particuliers | Entreprises et particuliers |
| Les valeurs | -Lutter contre le plastique et le papier d’emballage.  -La qualité des aliments et des repas.  -Privilégier les produits de saison. | Dans notre restaurant, on a des principes : on utilise des produits bio qui viennent des producteurs de la région, on les sert aussi dans des bocaux bio, réutilisable, on encourage l'anti-gaspillage |
| Les producteurs de référence | Producteurs locaux. | Producteurs locaux  Boissons locales  Viandes fraiches  Produits laitiers |
| Le Menu | Deux entrées, deux plats, deux desserts, menu végétarien. | Plat, Boisson, Dessert. |
| Avis | -Avis des anciens clients.  -Forum. | -Avis des anciens clients.  -Evaluation de la prestation à travers des étoiles.  -Forum. |
| Le fond et le style d’écriture | Fond avec des nuances de bleu et vert.  la police Inria Serif ou le développeur peut choisir. | Fond clair avec des photos  Pour le texte : 'Kenia', cursive , Pour les titres : mv boli avec une taille normale |
| Mode de paiement | Carte bancaire, PayPal. | Carte bancaire, MasterCard, ticket resto, Discover. |
| Contact | Réseaux sociaux, numéro de téléphone. | Réseaux sociaux, numéro de téléphone, |
| Les réseaux sociaux | Non renseigné. | Instagram  Facebook |
| Les horaires | Non renseigné | Ouvert 7/7 de 9h jusqu’à 23h. |

**Les points communs entre les deux clients :**

* Les rubriques du site.
* Les producteurs de référence.
* Les valeurs.
* Les utilisateurs.
* Le but du site.
* Contact.

**Les différences entre les deux clients :**

* Le style d’écriture
* Mode de paiement
* Le Footer
* Le Menu

1. Une note d’intention résumant les caractéristiques du site :

L’objectif du site internet est d’augmenter la notoriété, la transmission des connaissances, la création d’une communauté à travers le forum, améliorer la visibilité, acquérir de nouveaux clients. Le fond sera clair avec des photos tout en ayant un design épuré et pas surchargé.

Page d'accueil : qui est divisée sur 5 divisions :

La partie A propos : cette partie est dédiée pour présenter l'entreprise, ses principes et ses valeurs.

La partie Découvrir nos plats : pour les entrées les plats et les desserts et le menu végétarien.

La partie plats comportera :

3 Entrées : la photo ; le nom du plat ; le prix. En appuyant sur la photo du plat les informations sur les composants du plat seront affichés pour que les visiteurs soient directement éblouis et les voir en détail, ainsi qu’un bouton COMMANDER qui nous mènera directement sur le formulaire de commande.

5 Plats

3 Desserts

1 Menu Veggie ( entrée+plat+dessert)

Les plats seront renouvelés toutes les 2 semaines.

La partie Ma commande : pour voir les plats sélectionnés et le montant total de la commande.

Page cours de cuisine : présentation des différents cours de cuisine, selon la spécialité. Ils seront accessibles à tout le monde. Le bouton « S’INSCRIRE » permettra de participer au cours souhaités via un formulaire d’inscription .

La page Accès :  expose différents moyens de livraisons ainsi que les adresses des 5 points de retraits.

La partie Avis : comprend les expériences des anciens clients en leur permettant de donner leur avis après avoir commandé en notant notre prestation à travers des étoiles de (1 à 5). Un forum qui permet de poster un nouvel avis des photos des vidéos ainsi que des reportages.

La partie Contact : concerne les informations de contact du le site : numéro de téléphone, réseaux sociaux (Facebook, Instagram), adresse Email.

En haut de la page il y aura un **Header** avec un lien vers chaque division de la page (par exemple en appuyant sur l’onglet « Cours de cuisine » le client sera dirigé plus bas dans la page vers la rubrique Cours de cuisine). Les onglets seront : à propos, découvrir nos plats, cours de cuisine, accès, avis, contact.

La page contiendra un **Footer** mentionnant les informations utile concernant l’entreprise :

numéro de téléphone, adresse email, mode de paiement, cookies, politique de confidentialité, mentions légales, horaires, lien vers le Map des 5 points de retraits, lien vers Instagram, lien vers Facebook.

Le bouton COMMANDER ouvrira une page qui permettra de remplir le formulaire de commande et payer avec différents mode de paiement (carte bancaire visa ou MasterCard, ticket resto, Discover).

Le bouton S’INSCRIRE dirigera vers la page du formulaire d’inscription.

Les informations concernant les bocaux à 1€ seront accessibles une fois commandé.

Un programme de fidélisation du client sera prochainement proposé.

Le site sera mise à jour à chaque saisons en modifiant les couleurs de fond. Mais également dès le renouvellement des plats proposés par les chefs.

1. Un diagramme qui met en valeur les liens entre les pages :

Page d’accueil => cliquer sur « Découvrir nos plats » => Plus bas dans la page vers la rubrique correspondante => Appuyer sur la photo du plat => Afficher les composants et le prix et un bouton COMMANDER => Appuyer sur le bouton COMMANDER => La page qui contient un formulaire de commande => Appuyer sur Passer au paiement => choisir le moyen de paiement souhaité => Paiement réalisé => Laisser un avis une fois la commande reçu.

*Exemple :*

Page d’accueil => Découvrir mes plats => choisir le Burger => appuyer sur la photo => afficher les ingrédients du plat et un bouton COMMANDER => appuyer sur COMMANDER => remplir le formulaire de commande => sélectionner le point de retrait souhaité => appuyer sur PASSER AU PAIEMENT => choisir le mode de paiement => commande confirmé.

Page d’accueil => cliquer sur « Avis » => Plus bas dans la page vers la rubrique correspondante => La rubrique sera visible par tous le monde mais sera accessible qu’après une première commande.

Page d’accueil => cliquer sur « Cours de cuisine » => Plus bas dans la page vers la rubrique correspondante => Appuyer sur « S’INSCRIRE » => Une page qui contient un formulaire d’inscription => Appuyer sur s’inscrire => inscription confirmé => Recevoir un email une fois les cours organisés.

Footer => appuyer sur MODE DE PAIEMENT => afficher : carte bancaire visa ou MasterCard, ticket resto, Discover.

Footer => cliquer sur LIEN VERS INSTAGRAM => compte Instagram du site.