

MANUEL D'UTILISATEUR ADMINISTRATION SITE RECETTES CUISINE

VERSION : REDACTEUR

I.	<i>Url de l'administration</i>	2
II.	<i>Identification</i>	2
III.	<i>La page d'accueil</i>	2
IV.	<i>Gérer les recettes</i>	3
	A. Ecran Listing/Modifier/Supprimer/Créer une recette.....	3
	B. Créer une nouvelle recette	3
	C. Ajouter les techniques utilisées	3
	D. Ajouter les étapes	5
	E. Ajouter les ingrédients	5
	F. Uploader le visuel	8
	G. Modifier une recette	8
	H. Supprimer une recette.....	8
V.	<i>Gérer les ingrédients, et titres de progression</i>	8
VI.	<i>Gérer son identité</i>	9

I. Url de l'administration

<http://www.cuisine.crdp-nice.net/admin2/>

II. Identification

La première page qui apparaît est le formulaire d'identification, c'est grâce à cette identification que vous pourrez faire des modifications du site.

L'identification est « mémorisé » pendant toute la durée de votre activité sur le site, si vous devenez inactif pendant 20 minutes vous devrez vous identifier à nouveau.

Si vous avez perdu votre mot de passe, vous pouvez saisir votre email pour que vous nous renvoyions votre mot de passe.

Identification	
Email	<input type="text"/>
Mot de passe	<input type="password"/>
<input type="button" value="Se connecter"/>	
Mot de passe perdu	
Si vous avez perdu votre mot de passe, saisissez votre email et nous vous l'enverrons par email	
Email	<input type="text"/>
<input type="button" value="Recevoir mon mot de passe"/>	

III. La page d'accueil

Une fois identifié la page d'administration du site apparaît elle permet de gérer :

1. les recettes
2. les ingrédients
3. les titres des progressions
4. votre identité




Mais aussi de vous déconnecter de l'administration, de signaler une erreur, et de retrouver ce manuel au cas où vous l'auriez perdu.

Administration
Recettes Ingrédients Titre Progression Mon identité Déconnexion
Accueil de l'administration
<p>Pour signaler une erreur, faire une suggestion... merci de me contacter</p> <p>Au cas où, voici un lien vous permettant de retrouver le manuel d'administration</p>




IV. Gérer les recettes

A. Ecran Listing/Modifier/Supprimer/Créer une recette

Une fois qu'on a cliqué sur recettes, les listings des recettes s'affiche
 Vous voyez 2 listings, le premier concerne les recettes qui sont en cours de validation ; le deuxième les recettes que vous avez saisi et qui ont été validées.

Listing des recettes			
Créer une nouvelle recette			
Intitule	Voir	Modifier	Supprimer
Artichauts farcis Barigoule			

Pour les recettes en cours vous pouvez :

1. voir la totalité de la recette en cliquant sur 
2. accéder à un formulaire de modification de la recette en cliquant sur 
3. supprimer la recette en cliquant sur 

B. Créer une nouvelle recette

En cliquant sur créer une nouvelle recette vous accéder à un formulaire vous permettant de saisir :

1. le titre,
2. la présentation de la recette
3. sélectionner dans quelle catégorie se situe cette recette.
4. Créer la recette

Ajout d'une recette	
intitulé	<input type="text"/>
résumé	<input type="text"/>
Catégorie	<input type="text" value="Desserts"/>
	<input type="button" value="Créer la recette"/>

C. Ajouter les techniques utilisées

Quand vous avez validé, une autre fenêtre apparaît,

Ajouter une technique	
Intitulé de la technique	<input type="text" value="Abaisser de la pâte"/>
	<input type="button" value="Ajouter cette technique"/>
Listing des techniques que vous avez déjà rattachées à cette recette	
Intitule	Supprimer
Saisir les étapes de la recette	

Elle vous permet d'ajouter les techniques utilisées dans cette recette grâce à la liste déroulante.

Intitulé de la technique	Abaissier de la pâte
Listing des techniques que vous avez déjà rattachées à cette recette	
Intitulé	
Saisir les étapes de la recette	

- Abaissier de la pâte
- Affûter un couteau
- Barder une pièce
- Beurrer une sauce (lier au beurre)
- Blanchir
- Braiser à blanc
- Braiser à brun (des viandes)
- Braiser à court mouillement des poissons
- Braiser un légume
- Brider une volaille
- Canneler des fruits ou des légumes
- Chemiser un moule
- Ciseler (oignons, échalotes)
- Clouter un oignon
- Concasser et hacher
- Confectionner des crêpes
- Confectionner des nouilles
- Confectionner une marinade crue
- Confectionner une marinade cuite
- Coucher des choux et des éclairs

1. Choisissez la technique dans la liste
2. Valider en cliquant sur le bouton « Ajouter cette technique ».

La même fenêtre réapparaît mais avec une ligne supplémentaire dans le listing des techniques déjà saisies, cela vous permet de suivre votre avancement dans la saisie.

Listing des techniques que vous avez déjà rattachées à cette recette	
Intitule	Supprimer
Ficeler de la viande	✘
Désosser une pièce de viande	✘
Barder une pièce	✘
Poêler départ à brun	✘

Saisir les étapes de la recette

Refaire cette manipulation pour toutes les techniques utilisées.

1. Choisissez la technique dans la liste
2. et valider en cliquant sur le bouton « Ajouter cette technique ».

Attention à ne pas saisir plus de 6 techniques.

Quand il n'y a plus de techniques à saisir, cliquez sur « Saisir les étapes de la recette »

D. Ajouter les étapes

Sur cet écran vous allez pouvoir sélectionner le titre de l'étape et saisir son contenu.

Ajouter une étape

Titre de l'étape: 1 Si le titre d'étape n'est pas dans la liste Cliquez pour créer un nouveau titre

Texte: 2

3

Listing des étapes que vous avez déjà saisies pour cette recette

Etapes	Modifier	Supprimer
Saisir les ingrédients de la recette		

1. Choisissez le titre de l'étape dans la liste (si le titre voulu n'est pas dans la liste cliquez sur l'encadre à gauche de la liste)
2. Saisissez le texte de la progression
3. et valider en cliquant sur le bouton « Ajouter cette étape ».

Comme pour les techniques la page se réaffiche et vous pouvez saisir les étapes une à une. Le listing vous permet de suivre votre saisie.

Quand il n'y a plus d'étapes à saisir, cliquez sur « Saisir les ingrédients de la recette »

E. Ajouter les ingrédients

Administration

Recettes
Ingrédients
Titre Progression
Mon identité
Déconnexion

Saisir un ingrédient

Ingrédient: 1 Si l'ingrédient n'est pas dans la liste Cliquez pour créer un nouvel ingrédient

Unité: 2

Listing des ingrédients que vous avez déjà saisi pour cette recette

Pour supprimer un ingrédient saisi par erreur, mettez tout simplement sa quantité à 0

ingrédients	APPAREIL	Total	Unité
<input type="button" value="Modifier les quantités"/>			

Saisir une autre étape

Finir la recette

Sur cet écran vous allez pouvoir **dans un premier temps ajouter les ingrédients et l'unité respective** (ne pas saisir les quantités avant d'avoir saisi tous les ingrédients) de chaque ingrédient utilisé dans la recette, grâce aux 2 listes déroulantes : « Ingrédient » et « Unité ».

Pour chaque ingrédient sélectionnez dans la liste :

1. son intitulé dans la liste « ingrédient » (si l'ingrédient voulu n'est pas dans la liste cliquez sur l'encadre a gauche de la liste)
2. son unité de mesure dans la liste « unité »,
3. puis cliquer sur ajouter cet ingrédient.

Saisir un ingrédient

Ingrédient	<input type="text" value="5 poivres"/>	▼	1	Si l'ingrédient n'est pas dans la liste Cliquez pour créer un nouvel ingrédient
Unité	<input type="text" value="kg"/>	▼	2	
<input type="button" value="Ajouter cet ingrédient"/>				3

L'ingrédient est ajouté dans le tableau Listing.
Répéter la manipulation pour chaque ingrédient.

Listing des ingrédients que vous avez déjà saisi pour cette recette

Pour supprimer un ingrédient saisi par erreur, mettez tout simplement sa quantité à 0

ingrédients	APPAREIL	SAUCE	Total	Unité
5 poivres	<input type="text" value="0.05"/>	<input type="text"/>		kg
artichaut violet	<input type="text" value="2"/>	<input type="text"/>		kg
sel, poivre	<input type="text"/>	<input type="text" value="pm"/>		pm

[Saisir une autre étape](#)

[Finir la recette](#)

Quand tous vos ingrédients sont saisis :

1. vous devez saisir les quantités utilisées pour chaque étape. (**note :La notion pour mémoire, s'écrit pm**)
2. Quand votre tableau est rempli cliquez sur le bouton « modifier les quantités ».

Votre liste est maintenant terminée.


Si durant la saisie des ingrédients vous remarquez qu'il vous manque une étape de progression, vous pouvez grâce au lien « Saisir une autre étape » (flèche N°3) revenir à la saisie des étapes.

La page qui s'affiche est la page de modification de recette, il ne vous reste plus qu'à « uploader » le visuel.


Modification d'une recette														
Titre	Asperges Fontenelle													
Présentation	Asperges tièdes accompagnées d'un œuf à la coque, d'une sauce hollandaise, de bâtonnets de pain demi-complet et d'un bouquet de fines herbes.													
<input type="button" value="Modifier"/>														
Techniques utilisées														
Techniques	Supprimer													
Peler des asperges	<input checked="" type="checkbox"/>													
Faire une botte (bouquet garni)	<input checked="" type="checkbox"/>													
Cuire un œuf en coquille	<input checked="" type="checkbox"/>													
Ajouter un prerequisite														
Etapas de la recette (progression)														
Etapas	modifier	supprimer												
BASE Peler, laver les asperges. Faire des bottes et les cuire à l'anglaise (attention les asperges doivent être servies chaudes).	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>												
Ajouter une étape														
Tableau d'ingrédients														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>ingrédients</th> <th>BASE</th> <th>Total</th> <th>Unité</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>asperges</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>kg</td> </tr> <tr> <td>œuf</td> <td>10</td> <td>0</td> <td>pièce</td> </tr> </tbody> </table>	ingrédients	BASE	Total	Unité	asperges	2	2	kg	œuf	10	0	pièce		
ingrédients	BASE	Total	Unité											
asperges	2	2	kg											
œuf	10	0	pièce											
Ajouter un ingrédient														
Modifier les quantités														
Visuel														
Uploader le visuel														

F. Uploader le visuel


Attention la photo doit avoir une résolution d'un minimum de 600 pixels de large et de 500 pixels de haut.

Un formulaire s'affiche vous permettant d'uploader le visuel, cliquez sur parcourir pour aller chercher la photo sur votre disque dur, quand vous l'avez trouvé cliquez sur ouvrir, le chemin s'insère automatiquement dans le champ fichier, cliquez sur Envoyer, votre photo est maintenant rattachée à la recette. Si vous cliquez sur  à partir du listing des recettes vous pouvez voir le visuel attachée à la recette.

G. Modifier une recette

En cliquant sur  à partir du listing des recettes vous pouvez modifier toutes les infos que vous venez de saisir pour la recette.

H. Supprimer une recette

En cliquant sur  à partir du listing des recettes vous pouvez supprimer une recette, un écran vous demande une confirmation au cas où vous auriez cliqué par erreur, attention une fois confirmé la suppression est irréversible...

V. Gérer les ingrédients, et titres de progression

Les manipulations sont pratiquement identiques pour la gestion de ces données.

Quand vous cliquez sur l'un des items du menu, un listing s'affiche avec la possibilité de Créer en cliquant sur le lien « créer ».

Listing des ingrédients	
Créer un ingrédient	
Intitule	
5 poivres	
abricot	
ail gousse	
aileron de volaille	
algues isiki	
amandes effilées	
amandes poudre	
ananas	
anchois au sel	

VI. Gérer son identité

Vous pouvez modifier vos informations personnelles :

1. prénom NOM
2. établissement
3. téléphone
4. email
5. mot de passe

Administration				
Recettes	Ingrédients	Titre Progression	Mon identité	Déconnexion
Modification d'un auteur				
Prénom NOM	<input type="text" value="sylvie EVEQUE"/>			
Établissement	<input type="text"/>			
Téléphone	<input type="text"/>	Format (0493530000)		
Email	<input type="text" value="sylvie.eveque@ac-nice.fr"/>			
Mot de passe	<input type="password" value="*****"/>	10 caractères maximum		
<input type="button" value="Envoyer"/>				