

## LOVEYOURCUISINE – FONCTIONNEMENT DU SITE

**(1) Consultation des recettes :** la plateforme contient un fond de recettes et calcule le besoin d'ingrédients en fonction du nombre de portions à produire

**DEVENIR CUISTO :** tout le monde peut utiliser la fonction recettes et commandes de produits, et acheter des portions ; pour vendre des portions, en revanche, il faut faire un cours de cuisine avec Loveyourcuisine, qui permet d'obtenir la licence de vendre des aliments, et créer son profil d'auto-entrepreneur

**(2) Commande des ingrédients dans un magasin bio :** la plateforme contient la liste des produits de tous les magasins bio, partenaires de Loveyourcuisine, mis à jour par les magasins ; le cuisinier a la possibilité de choisir son magasin, qui, grâce à un système de commande, lui envoie la liste des ingrédients dont il a besoin (non pas dans les quantités de la recette, mais les quantités de vente du magasin) ; commander des outils de cuisine et autres articles via la plateforme

**(3) Achat des produits bio :** récupération des produits commandés par le cuisinier dans le magasin bio ; système de paiement via la plateforme, qui donne un compte à chaque cuisinier ; il le charge avec sa carte bleue et le magasin en débite la valeur de l'achat, après confirmation du cuisinier d'avoir bien reçu les courses ; le débit déclenche une transaction entre le compte du cuisinier, du magasin bio et du site

**(4) Production du repas :** le cuisinier se sert du guide proposé par la plateforme + de vidéos explicatifs (étapes de préparation ; tuyaux pour réussir le repas et cuisinier rapidement)

**(5) Proposition de portions à la vente :** la plateforme calcule le prix par portion en fonction du coût des ingrédients utilisés pour le repas intégral ; un système de calcul intégré au site permet de déterminer le coût exact d'un repas, en fonction des quantités utilisées des différents produits, sur la base des prix du magasin bio choisi par le cuisinier

**(6) Vente de portions :** les cuisiniers proposent les portions à vendre via le site, ce qui déclenche des alertes chez les personnes inscrites à proximité de son domicile ou des magasins bio, qui peuvent être un relai pour lui ; au moment de la proposition des portions, le site génère une étiquette pour chaque portion, indiquant le cuisinier, le numéro de la portion, la date de préparation, de mise en vente et de péremption, ainsi que les ingrédients et la quantité

**(7) Achat de portions :** les clients commandent les plats proposés via la plateforme, auprès du cuisinier, et choisissent une modalité de récupération : à la porte de la maison du cuisinier, ou à un magasin bio du réseau ; si ok, le cuisinier confirme la vente et le client vient récupérer le plat à l'endroit indiqué ; pour déclencher le paiement, il confirme la récupération du plat, ce que le cuisinier / magasin confirme ; une transaction est déclenchée entre les comptes du client, du cuisinier et du site, + du magasin bio si impliqué)

**AUTRES :**

- comptes clients
- comptes cuisiniers
- commandes refusées si pas suffisamment d'argent sur le compte
- possibilité pour les clients de signaler leur intérêt pour acheter un repas, un certain jour, ce qui déclenche une alerte chez les cuisiniers à proximité de son domicile et de son magasin bio
- possibilité pour les cuisiniers de communiquer entre eux et avec le site
- possibilité pour les clients de signaler au cuisinier que le repas était bon et possibilités d'échanger
- rubriques « actualités » / « presse » / « en savoir plus » etc.
- images pour chaque recette
- vidéos d'animation sur le site d'accueil et dans les recettes
- possibilité de commander des outils de cuisine et autres articles via le site
- événements : possibilité de proposer des événements via le site (loveyourcuisine / cuistos), et de s'y inscrire ;