



Cahier des Charges

cook.t-leo.fr

Spécifications fonctionnelles complètes de la plateforme culinaire, de batch cooking familial, et de la passerelle d'accueil d'invités welcome.t-leo.fr.

VERSION DU DOCUMENT

2.1.0 (Consolidée)

PORTÉE DU PROJET

Familial & Privé

DATE DE RÉFÉRENCE

Septembre 2026

1 Vision, Identité & Expérience Utilisateur

cook.t-leo.fr est le centre névralgique de la cuisine du quotidien, du batch cooking du week-end et de l'hospitalité pour Léo et ses proches. La plateforme réconcilie la spontanéité culinaire avec la rigueur d'organisation d'un chef.

Identité & Monogramme "LT"

Nouveau logo emblématique associant couteau de chef vertical, cuillère ergonomique et feuille aromatique stylisée s'animant harmonieusement pour composer les lettres "LT" au lancement de l'application.

Conception Mobile-First & PWA

Application Web Progressive installable sur iPad (optimisée pour support de plan de travail en cuisine), iPhone et Desktop. Support natif du Mode Sombre profond (anti-reflet) et du Mode Clair lumineux.

Philosophie d'Usage : Privé & Familial

Le projet est volontairement calibré pour une utilisation fluide à l'échelle familiale : pas de sur-ingénierie SaaS ni de contraintes commerciales, mais un soin extrême apporté à l'ergonomie, la fiabilité des données et la rapidité d'exécution.

2 Profils Utilisateurs & Matrice des Permissions

La plateforme sépare strictement les droits d'administration de Léo, les actions des membres de la famille, et l'accès réservé aux invités de séjour.

FONCTIONNALITÉ	PUBLIC (LIBRE)	INVITÉ SÉJOUR (WELCOME)	MEMBRE FAMILLE	ADMIN (LÉO)
Consulter le catalogue de recettes & filtres	Oui	Oui	Oui	Oui
Calcul des portions & conversion Métrique / Impérial	Oui	Oui	Oui	Oui
Mode Chef (Checklist, minuteurs, WakeLock)	Oui	Oui	Oui	Oui
Moteur "What's in my fridge?" & 1-Clic Végan	Oui	Oui	Oui	Oui
Passerelle privée invités (welcome.t-leo.fr)	Fermé	Lien token	Oui	Oui
Commander un repas préparé pour son séjour	Non	Oui	Oui	Oui
Créer, modifier et supprimer ses recettes	Non	Non	Ses recettes	Toutes
Inventaire personnel de matériel & Meal Prep	Non	Non	Oui	Oui
Kill-Switch : Coupure d'urgence du public	Non	Non	Non	1 Clic
Création de Cook Books & Maquettes de couverture	Non	Non	Non	Exclusif

3 Spécifications Fonctionnelles Détaillées

3.1 Gestion des Recettes & Structuration Avancée

@ ~ Saisie Rapide Typographique

Autocomplétion dynamique au clavier permettant de créer une recette en quelques secondes :

- `#timer:15m` insère un minuteur autonome.
- `@250g:farine` lie l'ingrédient normalisé.
- `~rice-cooker` associe l'ustensile requis.

≡ Sous-Groupes d'Ingrédients (groupLabel)

Organisation de la recette en sous-parties (ex: "Pour la pâte", "Pour la garniture"). Cette modélisation autorise le multi-usage d'un même ingrédient (ex: beurre dans la pâte et dans la dorure) sans conflit.

3.2 Matériel, Équipement & Consignes de Repli

- **Inventaire "Mon Matériel"** : Chaque utilisateur coche son équipement (four traditionnel, rice cooker, airfryer, mixeur plongeant, cocotte fonte, etc.).
- **Consignes de repli adaptatives** : Si une recette nécessite un ustensile non possédé, l'application propose l'alternative globale (ex: Four → Poêle couverte à feu doux) ou la consigne spécifique rédigée par l'auteur (ex: "+10 min hors du feu couvercle fermé").

3.3 Expérience en Cuisine : Le Mode Chef

🕒 Multi-Minuteurs

Déclenchement direct depuis le texte de l'étape. Compte à rebours simultanés et alertes sonores distinctes.

👁 Wake Lock API

Maintien de l'écran allumé sans extinction intempestive lorsque la tablette est posée sur le plan de travail.

⚠ SOS Rattrapage

Astuces immédiates du chef en un clic : plat trop salé, sauce tranchée, fond qui a attaché.

3.4 Batch Cooking, "What's In My Fridge?" & Courses

📦 Moteur Anti-Gaspillage avec Table d'Alias

L'utilisateur saisit ce qu'il a sous la main. Le moteur résout les pluriels et synonymes ("oignons" → "Oignon"), **exclut les ingrédients de base** (sel, poivre, eau, huile) du calcul de pénalité, et classe les recettes par taux de faisabilité avec affichage des manquants.

- **Planificateur Hebdomadaire (MealPrepPlan)** : Organisation du lundi au dimanche, suivi des calories cibles et modularité (plat principal + féculent de saison + soupe).
- **Agrégation par Rayon** : Addition intelligente des ingrédients identiques (ex: 200 g + 300 g = 500 g) ventilée par rayon (Fruits & Légumes, Frais, Épicerie salée...).
- **Intégration Super Productivity** :
 - **Version v1 [Requis v1]** : Téléchargement direct en un clic d'un fichier `.json` formaté en projet avec sous-tâches par rayon.
 - **Version v2 [Évolution]** : Synchronisation automatique distante via protocole WebDAV.
- **Moteur "1-Clic Végan"** : Transformation instantanée de n'importe quelle recette en version 100% végétale grâce à la matrice `IngredientSubstitution` (substituts dédiés, ratios de conversion et avertissement si non substituable).

4 Passerelle Invités, Sécurité & Administration

Passerelle welcome.t-leo.fr

Espace strictement privé pour les amis et la famille en visite. Accès sécurisé par jeton unique sans création de compte. Formulaire épuré pour réserver les portions de meal prep du week-end préparées par Léo. L'historique des séjours passés est conservé de manière pérenne.

Kill-Switch d'Urgence (Phase 1)

Interrupteur direct dans le tableau de bord administrateur permettant à Léo de couper l'accès public au catalogue en moins d'une seconde (redirection maintenance) sans redémarrer le serveur ni couper l'accès aux membres connectés.

Générateur de Cook Books PDF (A4, A5, US Letter)

Création exclusive par Léo de recueils imprimables annuels (ex: *Livre 2026*), saisonniers ou thématiques. Chaque fiche comporte un **QR Code vectoriel dynamique** renvoyant vers le Mode Chef en ligne. Les photos les plus likées de la communauté illustrent les pages.

5 Feuille de Route d'Implémentation par Phases

Découpage stratégique garantissant que le cœur de cuisine soit parfaitement opérationnel dès le premier déploiement :

1

Phase 1 : Socle de Cuisine & Sécurité

Requis v1

Schéma Prisma v2.1, catalogue recettes, Mode Chef interactif, portions dynamiques, sous-groupes d'ingrédients (groupLabel), inventaire matériel et Kill-Switch d'urgence.

2

Phase 2 : Batch Cooking & "What's in my fridge?"

Requis v1

Moteur d'alias lexicaux, scoring frigo anti-staples, planificateur Drag & Drop de repas hebdomadaires, agrégation par rayon et export JSON direct Super Productivity.

3

Phase 3 : Accès Invités & Espace Social Famille

Recommandé

Passerelle privée welcome.t-leo.fr avec jetons invités, réservation de repas week-end, commentaires et partage de photos réalisées.

4

Phase 4 : Outils Avancés & Cook Book PDF

Recommandé

Compilateur PDF vectoriel (@react-pdf), QR codes dynamiques, enrichissement d'images (Sharp bridé 1 thread) et synchronisation automatisée WebDAV.

5

Phase 5 : Vidéotheque & Média Culinaires

Évolution Future

Vidéotheque intégrée (Documentaires Arte, Alex French Guy Cooking), commandes sans contact par gestes et synthèse vocale multilingue.