

GastronomIA – Guide utilisateur (FR)

Table des matières

1. Écran d'accueil.....	2
2. Aperçu du profil	3
2.1 Profil personnel	4
2.2 Profil du restaurant.....	5
2.3 Fournisseurs.....	6
2.4 Historique des commandes	6
2.5 Gestion d'équipe	7
2.5.1 Détails des employés.....	8
3. Mes recettes	9
3.1 Présentation de la vue principale.....	9
3.2 Organisation des dossiers.....	10
3.2 Section de numérisation	11
3.3 Mes menus - Gérez les offres de votre restaurant	12
4 Création de recettes	13
4.1 Créer à partir de suggestions.....	14
5. Gestion des recettes.....	15
5.1 Vue générale de la recette	15
5.2 Menu des options de recette	16
5.3 Vue des instructions de recette.....	17
6. Gestion des commandes	18
7. Planification.....	20
7.1 Planification hebdomadaire des menus.....	20
7.1.1 Modification du menu du jour	21
7.1.2 Partage et exportation du menu.....	22
7.2 Planification de la présence du personnel.....	23
7.3 Mise en Place & Gestion des tâches.....	25
8. Abonnement.....	26

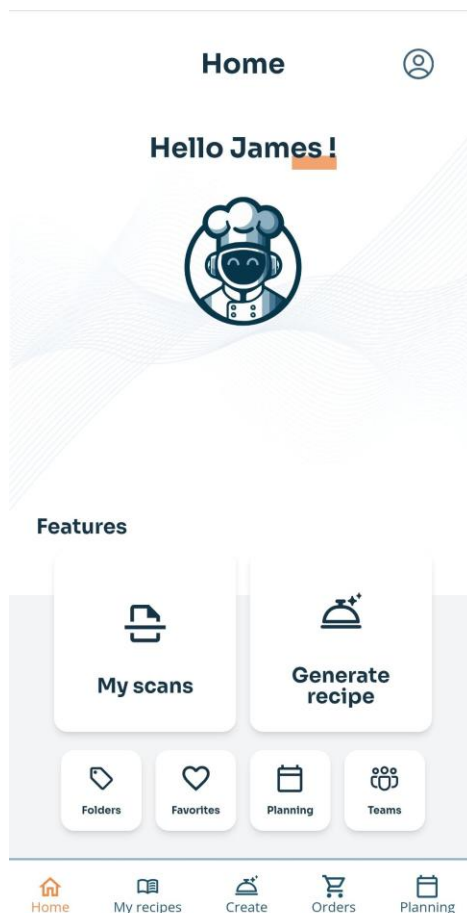


1. Écran d'accueil

Après vous être connecté à GastronomIA, vous atterrissez sur l'**Écran d'accueil**, votre plateforme centrale de navigation. Cet écran propose :

-  **Accès au profil** (en haut à droite) : Accès direct à vos paramètres personnels et restaurant.
-  **Raccourcis de fonctionnalités** (écran central) : Points d'entrée rapides vers des outils clés tels que **Mes scans**, **Créer**, **Mes recettes**, et **Équipe**.
-  **Barre de navigation inférieure** : Toujours disponible, permettant une commutation rapide entre les modules principaux : Mes recettes, Création de recettes, Commandes et Planification

Chaque raccourci est conçu pour réduire le nombre de clics et rendre les opérations quotidiennes plus efficaces.





2. Aperçu du profil



Le **Section profil** vous donne accès aux paramètres personnels et du restaurant, ainsi qu'aux outils administratifs pour gérer votre abonnement, vos menus et votre suivi du temps.



Les onglets suivants sont disponibles dans la section Profil :

Profil	Gérer vos données personnelles (voir 2.1)
Restaurant	Configurez les détails de votre restaurant (voir 2.2)
Mes fournisseurs	Ajouter et gérer les contacts des fournisseurs (voir 2.3)
Mes commandes	Afficher les commandes passées et actuelles (voir 2.4)
Équipe	Gérez vos employés et leurs accès (voir 2.5)
Mes abonnements	Afficher les commandes passées et actuelles (voir 8)
Horloge de pointage	Gestion du temps pour les comptes administrateurs



2.1 Profil personnel

Cet écran montre les **informations personnelles** du titulaire du compte (généralement le gestionnaire ou l'administrateur).

Vous pouvez modifier votre nom, votre adresse e-mail, votre mot de passe et d'autres détails pertinents.

<

My profile

Language

English

Personal Data



James Truang

Administrator

Phone number

-

OASI number

-

Address

Address not set

GB

Edit

Email and Password

Email

demo@gastronomia.ai

Change Password

Days Off

Day off

Available day off :

0 days

Upcoming day off :

No upcoming day off

+ Add day off

Logout

Log out



2.2 Profil du restaurant

À partir d'ici, vous pouvez :

- Définissez le nom, l'adresse et l'identité visuelle de votre restaurant (logo, palette de couleurs).
- Définissez les détails du service tels que les jours d'ouverture, les quarts de travail et la structure générale.
- Ajoutez des notes ou des informations visibles par votre équipe sur toute la plateforme.

<

Restaurant

General Information

Personal data and history of the restaurant and cooking influence

Name

The Ember Table

Description

The Ember Table

"Where fire meets finesse."

Located in the heart of London, The Ember Table brings wood-fired cooking to the modern table. Seasonal ingredients, open-flame techniques, and global inspiration come together in bold, smoky dishes – crafted with passion by a dedicated culinary team.

GastronomIA ID : GASTRO_UHwBD

Contact and Address

Billing Email

demo@gastronomia.ai

Address

Supplier address

Website

https:// theembertable.com

Phone Number

012 777 33 33

Operational Details

Servings

Average number of servings per service

45

Staff

Number of people in the kitchen

6

Service Hours

midday : 10:00 - 15:00

evening : 17:00 - 23:00

Restaurant Type and Inspirations

Restaurant Type

Level or type of cuisine practiced

☐ Market Cuisine

☐ Brasserie

☒ Bistronomic

☐ Gastronomic

Inspirations

France

Italy

Kitchen Management

Equipment

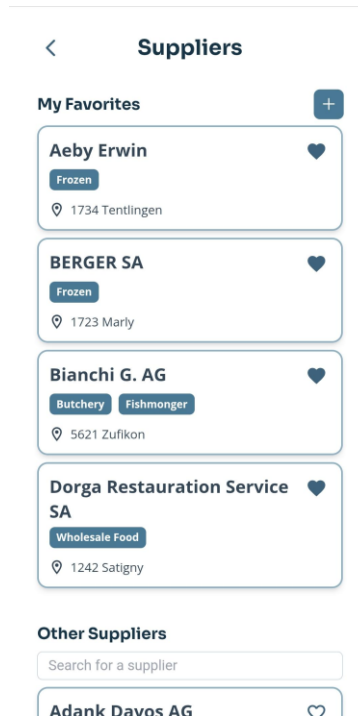
5



2.3 Fournisseurs

Cette section vous permet de créer et de maintenir votre liste de fournisseurs :

- Ajoutez de nouveaux fournisseurs manuellement ou à partir de commandes passées.
- Affecter des fournisseurs à des produits ou à des catégories.
- Stockez les e-mails, les coordonnées et les préférences de commande.



2.4 Historique des commandes

Ici vous pouvez voir votre **historique des commandes**, y compris :

- Toutes les commandes d'achat créées via le système.
- Statut d'envoi (email, export ou interne).
- Options de réapprovisionnement rapide pour les articles ré

< History

Order history

It seems you don't have any orders yet.
Place an order to get started.



2.5 Gestion d'équipe

Gérez votre équipe interne depuis cette section :

- Ajoutez de nouveaux employés et attribuez-leur des rôles.
- Définir les **autorisations** et les domaines de responsabilité.
- Accédez aux horaires des employés, aux feuilles de temps et à l'historique de présence.

<

Team

Presences

Tasks



James Truong

Floor Manager

>

Not in service

Administrators



Maya Thompson

Entremetier

>

Not in service

Employees



Jamal Reyes

Entremetier

>

Not in service



Lucas Carter

Meat/Fish

>

Not in service



Isabelle Chen

Pastry

>

Not in service



Ethan Novak

Sommelier

>

Not in service

+ Add employee

Pending

No pending requests



2.5.1 Détails des employés

Cliquer sur un membre de l'équipe donne accès à son profil détaillé. Depuis cette vue, vous pouvez :

- Afficher et modifier les informations personnelles (nom, rôle, coordonnées).
- Assigner des tâches spécifiques ou des mises en place.
- Voir **planification, présence, et historique des activités**.

The screenshot shows a mobile application interface for 'User detail'. At the top, there is a back arrow and the title 'User detail'. Below this is a circular profile picture of a man with a beard, with a red 'Not in service' badge. The name 'Jamal Reyes' is displayed in bold, followed by the role 'Employee' and an edit icon. Below the role is a yellow badge with 'JRE' and the text 'Entremetier'. A section titled 'Temps de travail' (Working Time) shows three rows: 'Today : 00:00', 'This week : 00:00', and 'This month : 00:00'. Below this is a blue button labeled 'Exporter heures en Excel'. Another section titled 'Information' contains a 'Position' dropdown menu currently set to 'Entremetier', and an 'Email' field with the address 'jr@gastronomia-demo.ai'. At the bottom, there is a red 'Danger Zone' header and a red button with a trash icon labeled 'Delete user'.

Un point vert à côté de leur nom dans la planification indique que des **heures personnalisées** ou un **remplacement** a été appliqué à ce jour.

Cette section offre une transparence et un contrôle complets sur la contribution de chaque membre du personnel au flux de travail du restaurant.



3. Mes recettes

La **Mes recettes** section est l'espace de travail central où tous vos plats sont stockés, classés et facilement accessibles. Elle rassemble tout ce que vous avez scanné, créé, généré ou planifié, le tout dans une interface intelligente.

Cette section est accessible depuis le menu de navigation inférieur sous l'icône « **Recettes** ».

3.1 Présentation de la vue principale

La vue par défaut comprend plusieurs onglets qui vous aident à organiser votre collection de recettes :

- **> 📅 Histoire**

Affiche toutes les recettes que vous avez générées, numérisées ou créées manuellement, classées par ordre de date la plus récente. C'est votre chronologie personnelle des recettes.

- **📁 Dossiers**

Organisez vos recettes dans des dossiers personnalisés (par exemple, « Menu du midi », « Plats d'été », « Recettes test »). Cela vous permet de regrouper les plats selon votre propre logique.

- **📷 Mes scans**

Affiche les recettes qui ont été numérisées à l'aide de la fonctionnalité Scan. Vous pouvez les consulter, compléter les champs manquants et les valider dans votre collection de recettes principale.

- **📅 Prévu**

Répertorie tous les plats actuellement programmés dans votre **planification de menus hebdomadaires ou saisonniers**. Vous pouvez cliquer sur chaque plat pour le modifier ou le réaffecter.

- **💡 Suggestions**

Affiche les suggestions de recettes qui ont été générées automatiquement lorsque vous avez utilisé le **Générateur de menus IA**. Ce ne sont pas encore des recettes enregistrées : vous pouvez prévisualiser, modifier et choisir celles que vous souhaitez officiellement conserver.

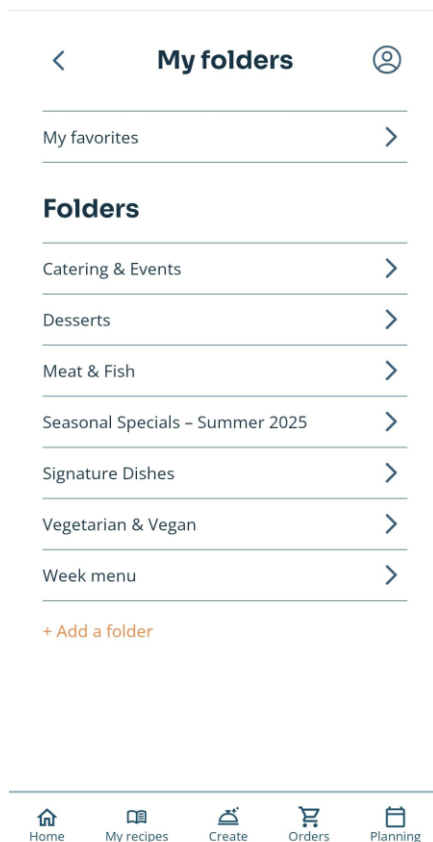
My recipes		
	History	>
	Folders	>
	My scans	>
	Planned	>
	Suggestions	>
	My menus	>





- **💎 Mes menus**
Créez tous vos menus « À la carte »

3.2 Organisation des dossiers



Vue par dossiers pour regrouper les recettes par thèmes, événements ou types. Vous pouvez créer autant de dossiers que nécessaire en cliquant sur « Ajouter un dossier ».

L'onglet « Favoris » du menu Recettes vous permet d'accéder rapidement à vos recettes préférées. Vous pouvez ajouter n'importe quelle recette à vos favoris en cliquant sur le bouton.  icône sur la fiche recette.



3.2 Section de numérisation

La fonctionnalité de Scan est l'un des points d'entrée les plus puissants du système GastronomIA. Elle permet aux utilisateurs de numériser rapidement et intuitivement des recettes provenant de sources variées, réunissant ainsi des connaissances culinaires dispersées dans un format clair et unifié.

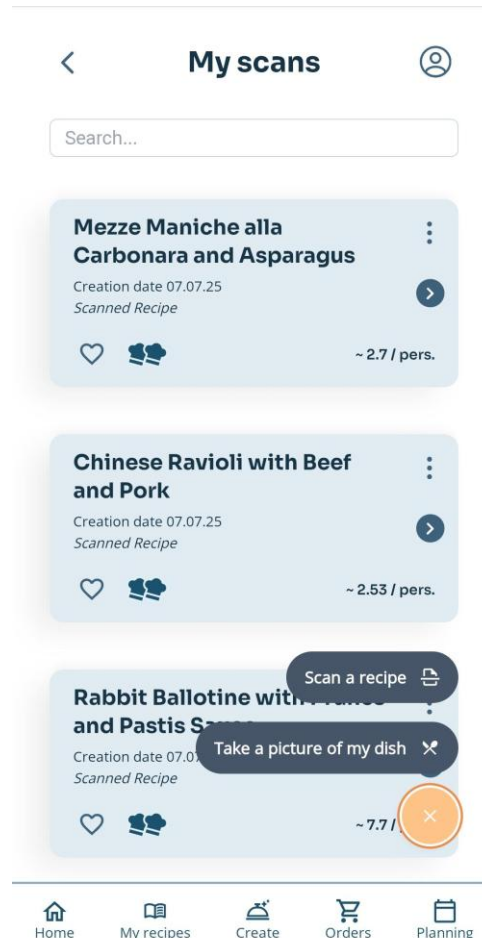
Que pouvez-vous scanner ?

- **Notes manuscrites** : Carnets de cuisine à l'ancienne ou post-it ? Prenez simplement une photo : GastronomIA lit le texte, reconnaît la structure et crée une recette numérique claire.
- **Captures d'écran des réseaux sociaux** : Vous avez trouvé une recette sur Instagram ou Pinterest ? Téléchargez la capture d'écran et laissez l'IA la structurer pour vous.
- **Photos de plats dressés** : Vous n'avez pas la recette complète, mais vous vous souvenez du plat ? Téléchargez une photo de l'assiette et GastronomIA vous proposera une recette basée sur des indices visuels et contextuels.

Structuration intelligente des recettes

Une fois scanné, GastronomIA :

- Extrait et formate les ingrédients, les étapes et les quantités.
- Détecte les informations manquantes (comme le temps de cuisson ou la taille de la portion) et vous invite à les compléter.
- Normalise automatiquement la mise en page pour qu'elle corresponde à votre bibliothèque de recettes existante.
- Classez la recette dans votre collection pour un accès et une édition facile.





3.3 Mes menus – Gérez les offres de votre restaurant

La section « Mes menus » vous permet de créer, gérer et organiser les menus officiels de votre restaurant. Menu déjeuner, menu à la carte, menu dégustation ou sélection saisonnière : tout est centralisé.

Vous pouvez ajouter des plats de votre base de recettes ou simplement créer de nouveaux plats et les organiser par plat (entrées, plats, desserts, etc.). Chaque plat est accompagné de son prix et de sa description.

Les menus sont affichés dans une mise en page claire et professionnelle et peuvent être facilement consultés ou modifiés.

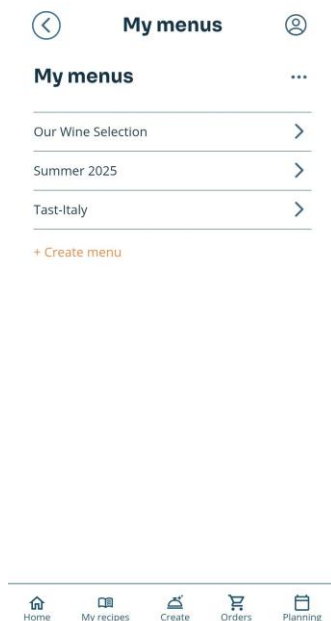
 *Bientôt disponible : Exportez et imprimez vos menus sous forme de PDF de marque pour les partager ou les présenter à table.*

Caractéristiques principales :

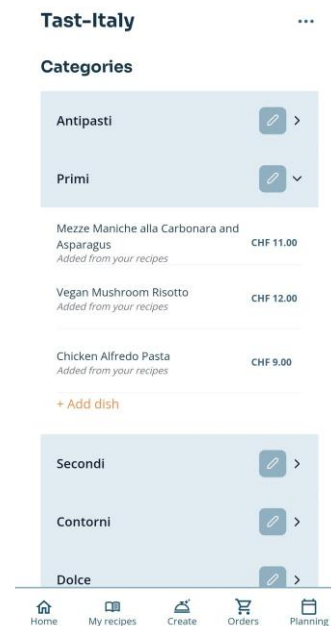
Créez plusieurs types de menus (déjeuner, dîner, saisonnier, etc.) - Organisez les éléments par catégorie -

Ajoutez des prix, des descriptions et des notes diététiques - Mettez facilement à jour les éléments du menu lorsque les recettes changent -

Prévisualisez votre menu avec une mise en page claire



Liste de vos menus



Détails d'un menu



4 Création de recettes

Le menu « Créer » propose trois méthodes intuitives pour créer une nouvelle recette. Lors de la génération de la recette, vous pouvez également appliquer des filtres tels que les préférences alimentaires (par exemple, végétalien, sans gluten) et des spécifications comme la complexité ou la région. Cela permet d'obtenir des résultats hautement personnalisés et adaptés à chaque chef.

Menus

Title Product Quick

Reset form

Dish title

Grilled Eggplant with Tahini & Pomegranate

Specifications >

Diet and health >

Generate

Home My recipes Create Orders Planning

Générez une recette en saisissant un titre ou un concept simple.

Menus

Title Product Quick

Reset form

Product(s)

Chicken wings

Specifications >

Diet and health >

Generate

Home My recipes Create Orders Planning

Générer une recette basée sur des ingrédients spécifiques.

Menus

Title Product Quick

Reset form

Dish type

Starter Main course Dessert

Specifications >

Diet and health >

Diet

Vegetarian Vegan Pescatarian Fitness Keto

Generate

Home My recipes Create Orders Planning

Utilisez l'outil de création rapide pour obtenir des résultats instantanés.



4.1 Créer à partir de suggestions

Une fois les suggestions affichées :

- Chaque suggestion comprend un nom, une brève description
- Cliquez sur n'importe quelle suggestion et cliquez sur « Générer » après quelques secondes, il vous montrera les ingrédients, la quantité et le prix pour une personne.
- Vous pouvez répéter le processus autant de fois que vous le souhaitez
- Cliquez ensuite sur une case pour accéder au plat détaillé

Crispy Fried Chicken Wings

250 g	chicken wings	2.25
2 dl	vegetable oil	0.60
30 g	egg	0.30
60 ml	buttermilk	0.24
15 ml	hot sauce (for serving)	0.20
40 g	flour	0.10
10 g	cornstarch	0.06
1 g	black pepper	0.05
2 g	parsley (for garnish)	0.05
1.5 g	paprika	0.04
1 g	garlic powder	0.04
1 g	onion powder	0.04
0.5 g	cayenne pepper	0.02
2 g	baking powder	0.02
2.5 g	salt	0.01



~ £ 4.02 / pers.

Other suggestions

Spicy Korean BBQ Chicken Wings >

Garlic Parmesan Chicken Wings >

Smoky Chipotle Chicken Wings >



Home



My recipes



Create



Orders



Planning



5. Gestion des recettes

Le module Recettes de GastronomIA permet aux chefs de créer, gérer et partager facilement des recettes. Il inclut des fonctionnalités avancées telles que l'impression d'instructions, la modification, l'enregistrement des favoris, et bien plus encore.

5.1 Vue générale de la recette

The screenshot displays the recipe interface in the GastronomIA app. At the top, there's a navigation bar with a back arrow, the title 'Menus', and a user profile icon. Below this, the recipe name 'Chili-Infused Mango Sorbet with Basil' is shown, along with a heart icon and a three-dot menu. A category tag 'Desserts | Ice cream' is visible. A high-quality image of the dish is presented in a white bowl. Below the image, a 'Number of people' selector is set to 10. A table lists the ingredients with their quantities, units, names, and prices. At the bottom of the table, there's a '+ Add ingredient' link. The total price is shown as '~ £ 25.25'. Two buttons, 'View recipe' and 'Plan', are located at the bottom of the recipe card. The app's bottom navigation bar includes icons for Home, My recipes, Create, Orders, and Planning.

Qty	Unit	Name	Price
2.5	kg	mango	15
30	g	fresh basil	4
400	g	caster sugar	2.6
2	dl	lime juice	2
20	g	red chili pepper	1.5
6	dl	water	0.1
2	g	salt	0.05

+ Add ingredient

~ £ 25.25

~ £ 2.52 / pers

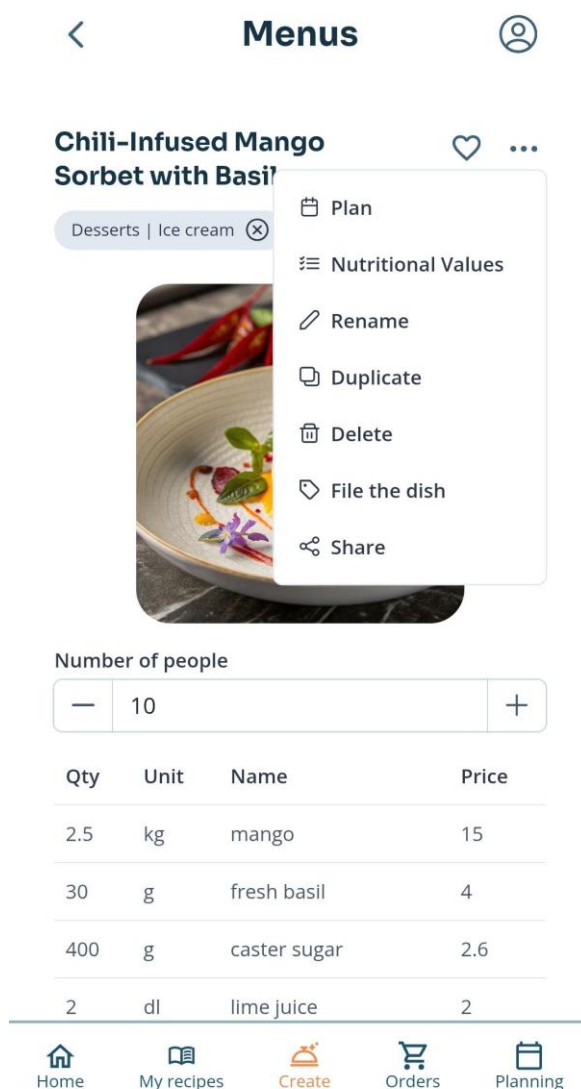
Add to my goods

View recipe Plan

Voici la vue principale de la recette. Vous pouvez modifier les ingrédients et la quantité (GastronomIA calculera automatiquement la quantité appropriée en fonction du nombre d'assiettes). Vous pouvez créer/consulter les instructions de la recette, ajouter des ingrédients à votre liste de produits et planifier votre plat.



5.2 Menu des options de recette



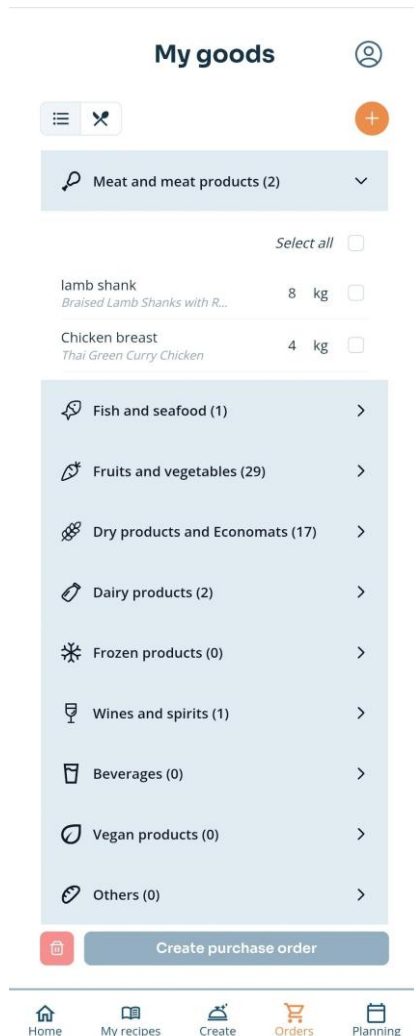
En appuyant sur l'icône à trois points à côté d'une recette, vous accédez à plusieurs options :

- - ★ Ajouter aux favoris : Marquez la recette comme favorite pour un accès plus rapide.
- - Planifier le plat
- - Afficher les valeurs nutritionnelles et les allergènes
- - ✎ Renommer le plat
- - ✕ Supprimer : supprimer définitivement la recette.
- - Classer le plat : Organisez votre plat en plis
- - 📄 Partager : Partagez le plat et le visuel sur les réseaux sociaux

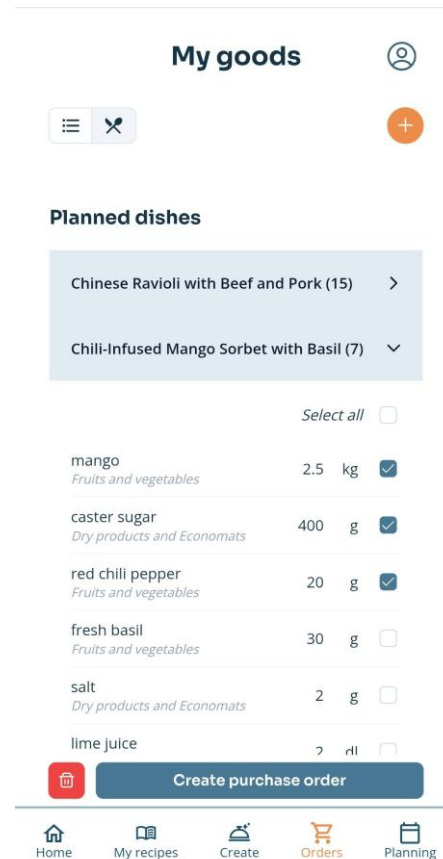


6. Gestion des commandes

Cette section explique comment gérer les commandes de produits dans GastronomIA. Les produits peuvent être ajoutés à partir de recettes et sont automatiquement triés par catégorie. Vous pouvez basculer entre une vue par catégorie et une vue par plat. Les commandes peuvent être générées, envoyées par e-mail, enregistrées dans une liste ou exportées au format PDF.



Produits classés par catégorie. Parcourez et ajoutez facilement des articles pour les commander.



Produits classés par plat. Découvrez les ingrédients associés à des recettes spécifiques.

Dans les deux vues, vous pouvez simplement sélectionner les produits que vous souhaitez puis cliquer « **Créer un bon de commande** »



<

Order

ⓘ Before ordering, please ensure that your supplier accepts email orders from GastronomIA.

Supplier

Aeby Erwin

Desired date

09.07.2025

Additional message for supplier

Ingredients list

Qty	Unit	Name
2.5	kg	mango
400	g	caster sugar

+ Add ingredient

Place order



Home

My recipes

Create

Orders

Planning

Affichage du bon de commande. Consultez, modifiez ou confirmez vos commandes. Les commandes peuvent être envoyées par courriel ou imprimées au format PDF.

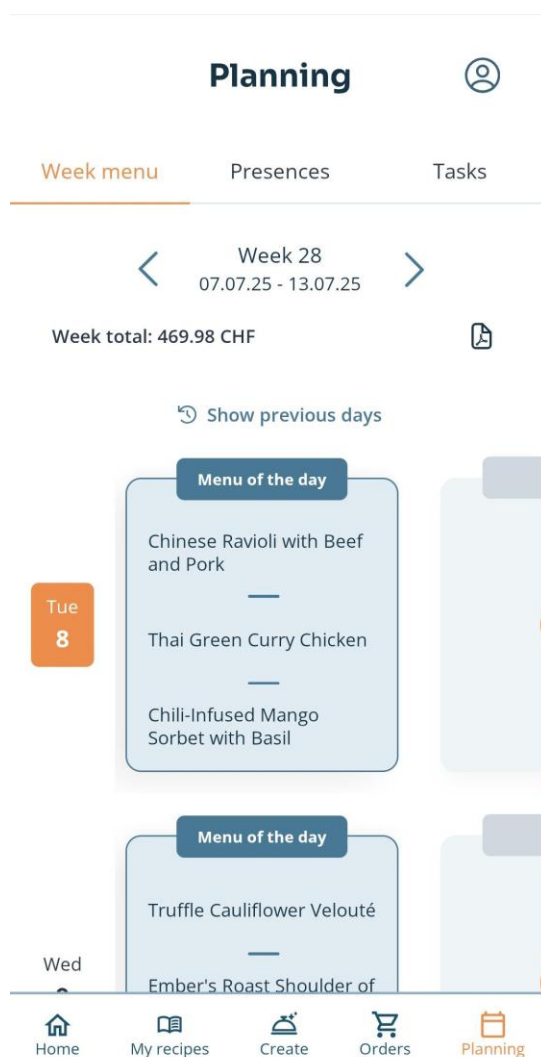


7. Planification

Dans l'onglet Planning, vous trouverez 3 onglets différents « Menus de la semaine », « Présence » et « Tâches », chaque onglet vous permet de gérer vos offres de menus ou le planning de votre personnel et leurs tâches quotidiennes en fonction de leur poste.

7.1 Planification hebdomadaire des menus

Avec GastronomIA, vous pouvez planifier vos menus à partir de plats individuels ou directement depuis l'interface de planification. Vous pouvez ajouter un repas complet (entrée, plat, dessert) ou un seul plat à un jour précis. La vue de planification hebdomadaire des menus vous offre une interface de type calendrier pour planifier vos plats et menus tout au long de la semaine. Chaque repas est organisé par jour et par catégorie.





7.1.1 Modification du menu du jour

Cliquer sur un jour spécifique ouvre l'éditeur du menu du jour. Vous pouvez modifier les noms des plats, les photos, Prix et descriptions selon vos besoins. Ceci est utile pour effectuer des mises à jour de dernière minute ou mettre en avant les offres du jour.

<

Planning

🔗⋮



Wednesday July 09, 2025

Title

Menu of the day

Price

34

Starter

Truffle Cauliflower
Velouté

>

×

Main dish

Ember's Roast Shoulder of
Lamb

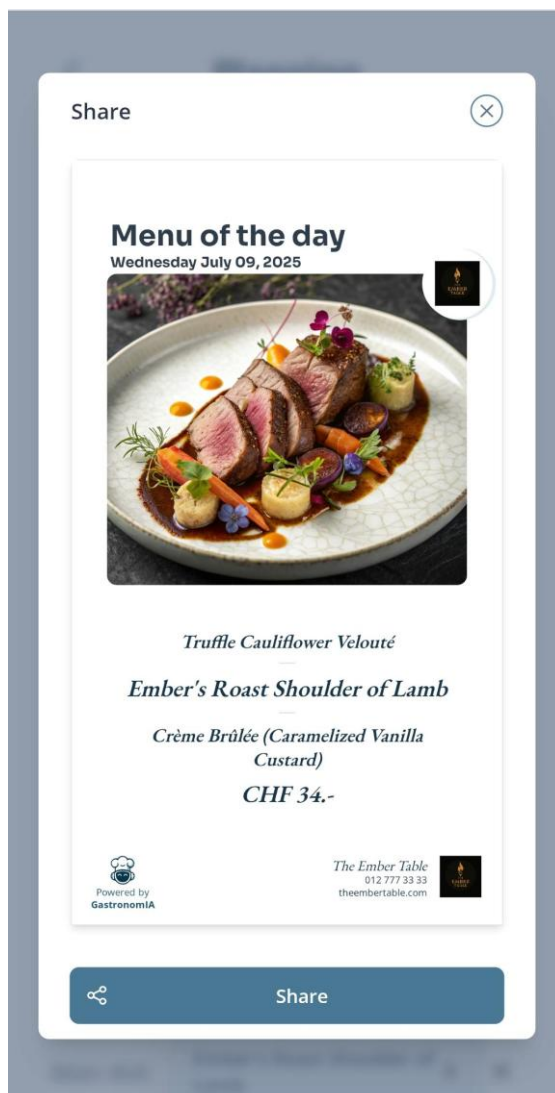
>

×



7.1.2 Partage et exportation du menu

Après avoir planifié votre semaine, vous pouvez exporter le plan hebdomadaire complet au format PDF ou choisir de partager uniquement le menu du jour. Vous pouvez ensuite l'imprimer ou l'envoyer numériquement à votre personnel et à vos clients via les réseaux sociaux.





7.2 Planification de la présence du personnel

Dans l'onglet « Présence », vous trouverez deux tableaux de planification distincts : un pour la cuisine et un pour l'équipe de service. Chaque employé peut être affecté à des rôles ou des quarts spécifiques tout au long de la semaine.

Cliquer sur un créneau horaire ouvre une planification détaillée, permettant de saisir des horaires de travail personnalisés. Les employés disposant d'horaires personnalisés sont signalés un point vert à côté de leur nom, signalant une variation par rapport à leur horaire standard.

Pour faciliter les tâches récurrentes, vous pouvez dupliquer les plannings à l'aide du bouton de copie dédié.

Figure 1 : Tableau de planification hebdomadaire pour la cuisine équipes.



par



Manage timeslots ×

15.07.25 - Midday

MTH Maya Thompson

Start: End:

JRE Jamal Reyes

LCA Lucas Carter

ICH Isabelle Chen

Employee

Position

Add

Figure 2 : Fenêtre d'attribution de créneau horaire personnalisé avec définition du rôle et des heures.



7.3 Mise en Place & Gestion des tâches

L'onglet « Tâches » fonctionne comme une mise en place numérique et une liste de tâches pour chaque employé. Les tâches sont attribuées par quart ou par jour, avec la possibilité de cocher les éléments terminés.

Les tâches inachevées sont automatiquement reportées au jour suivant, garantissant ainsi la continuité. Si un employé n'est pas planifié un jour donné, ses tâches peuvent être réaffectées à un remplaçant. Des post-it seront automatiquement créés en fonction du planning de l'équipe.



Figure 3 : Aperçu des tâches assignées et de la mise en place par membre de l'équipe.

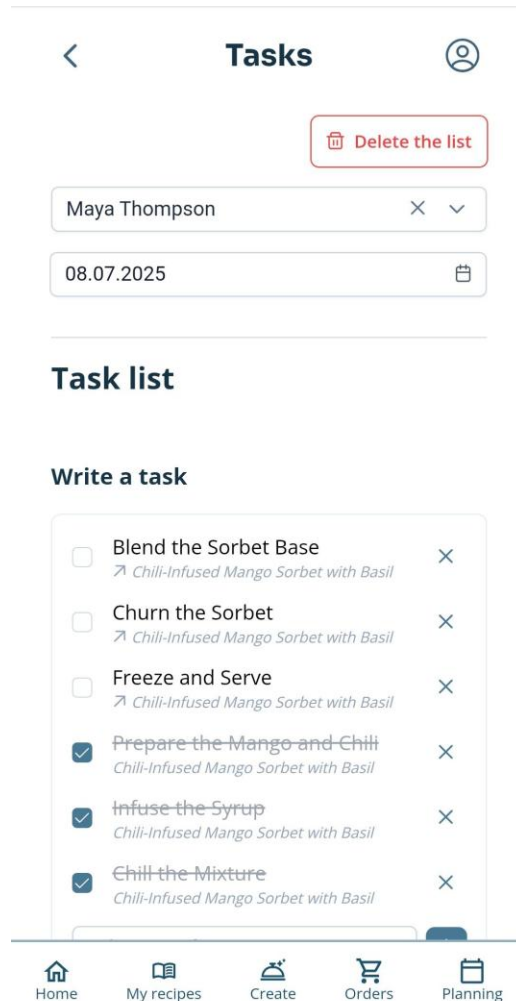


Figure 4 : Modifier et attribuer des tâches avec des délais et des détails.



8. Abonnement

La section **Abonnement** vous permet de contrôler entièrement votre forfait GastronomIA. Vous pouvez y consulter votre abonnement actuel (Basic, Advanced, Premium ou Home) et gérer la fréquence de facturation (mensuelle ou annuelle).

Plans disponibles :

- **Accueil – Freemium:** Gratuit pour toujours, avec des fonctionnalités limitées — parfait pour les cuisiniers à domicile ou pour une utilisation occasionnelle.
- **Accueil – Lite:** Mise à niveau abordable avec plus de générations d'IA et de fonctionnalités pour les amateurs passionnés.
- **Plans PRO (Basique, Avancé, Premium) :** Conçu pour les professionnels, offrant des outils avancés pour la gestion des restaurants.

Tous les nouveaux utilisateurs commencent avec un **Essai gratuit de 30 jours** d'un forfait PRO : aucune carte de crédit requise, aucun engagement. Vous avez ainsi accès à toutes les fonctionnalités de GastronomIA pour explorer pleinement votre expérience avant de vous décider.

Ce que vous pouvez faire dans cette section :

- Consultez ou changez votre forfait et vos fonctionnalités actuels
- Mettre à jour le mode de paiement et télécharger les factures

Subscription

Subscription information

Trial Active
Trial ends on 07.09.25

PREMIUM

AI generations per month	Unlimited
Employees included	Unlimited
Admin accounts	3
Orders module	✓
Staff module	✓
Social sharing	✓

→ Choose a subscription

LITE

CHF 99.00
Monthly
(Paid annually)

For professionals

Save 2 months with an annual plan

BASIC

CHF 57.50
Monthly
(Paid annually)

ADVANCED