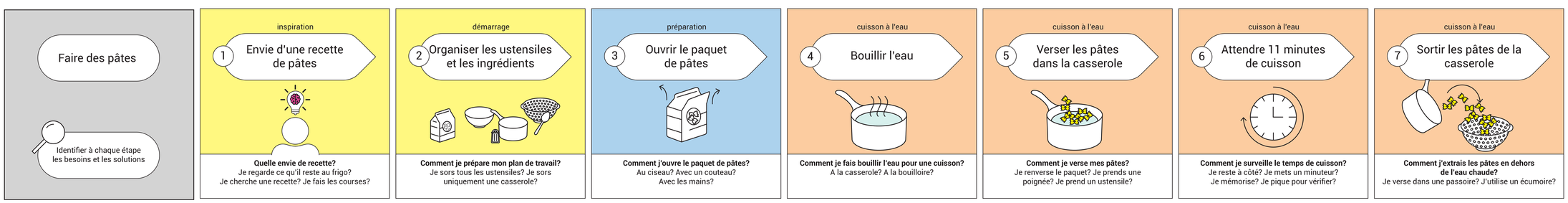
Des parcours utilisateurs liés à la réalisation d'une recette

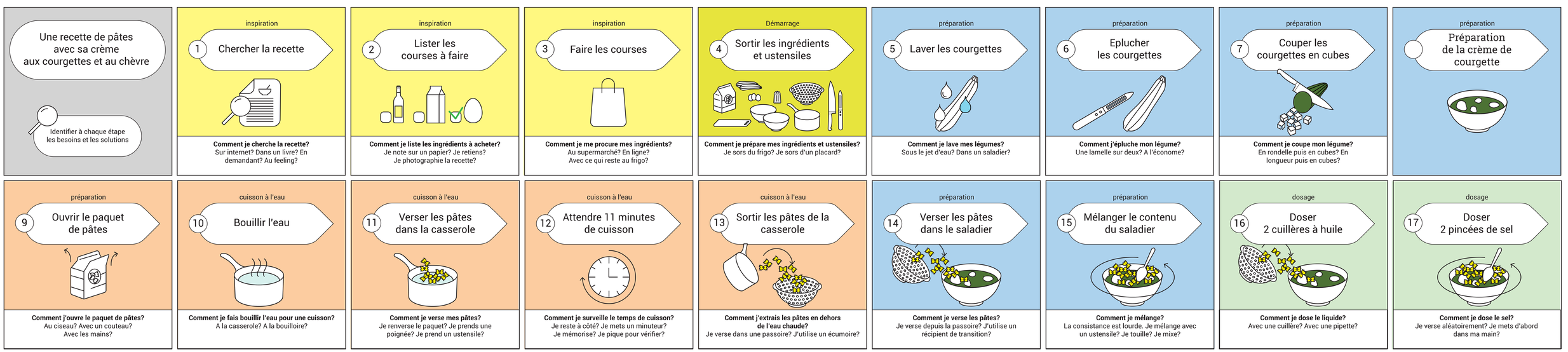
Outils experimentés dans le Good Design Playbook

Zoomer
pour voir en détails

Faire des pâtes



Faire des pâtes avec sa crème aux courgettes et au chèvre



Des parcours utilisateurs liés à la réalisation d'une recette

Outils experimentés dans le Good Design Playbook

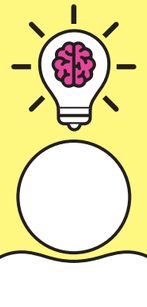
Faire des pâtes (1/3)

Faire des pâtes

Identifier à chaque étape
les besoins et les solutions

inspiration

1 Envie d'une recette de pâtes



Quelle envie de recette?
Je regarde ce qu'il reste au frigo?
Je cherche une recette? Je fais les courses?

démarrage

2 Organiser les ustensiles et les ingrédients

Comment je prépare mon plan de travail?
Je sors tous les ustensiles? Je sors uniquement une casserole?

Sous licence Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International (CC BY-NC-SA 4.0)

Des parcours utilisateurs liés à la réalisation d'une recette

Outils experimentés dans le Good Design Playbook

Faire des pâtes (2/3)

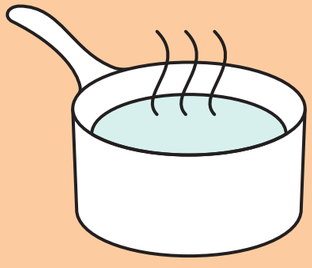
préparation

3 Ouvrir le paquet de pâtes

Comment j'ouvre le paquet de pâtes?
Au ciseau? Avec un couteau?
Avec les mains?

cuisson à l'eau

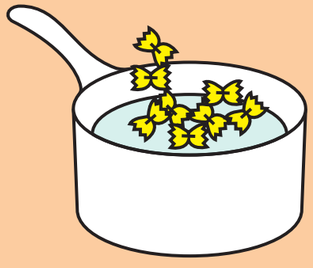
4 Bouillir l'eau



Comment je fais bouillir l'eau pour une cuisson?
A la casserole? A la bouilloire?

cuisson à l'eau

5 Verser les pâtes dans la casserole



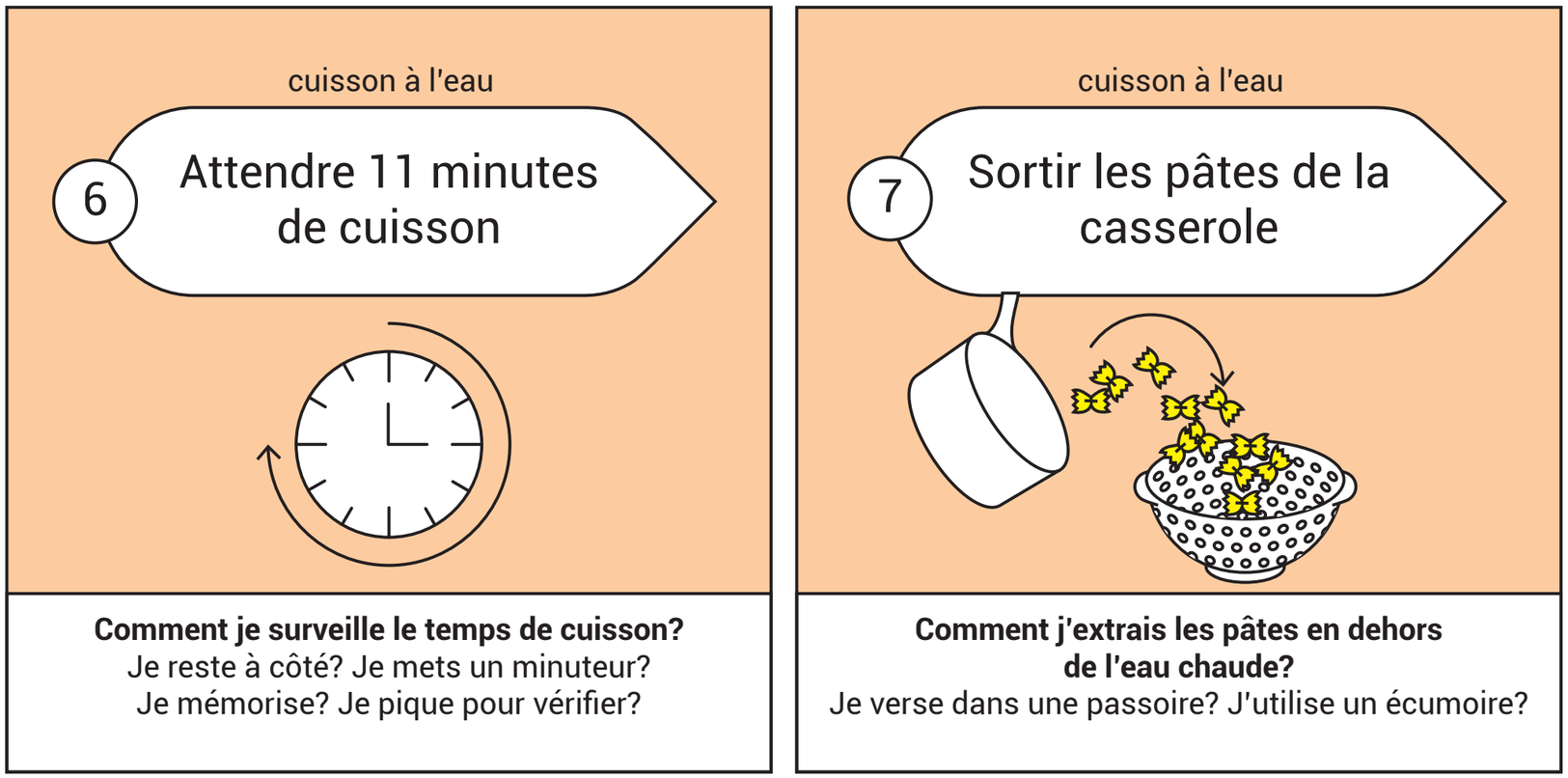
Comment je verse mes pâtes?
Je renverse le paquet? Je prends une poignée? Je prend un ustensile?

Sous licence Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International (CC BY-NC-SA 4.0)

Des parcours utilisateurs liés à la réalisation d'une recette

Outils experimentés dans le Good Design Playbook

Faire des pâtes (3/3)



Comment je surveille le temps de cuisson?
Je reste à côté? Je mets un minuteur?
Je mémorise? Je pique pour vérifier?

Comment j'extrais les pâtes en dehors de l'eau chaude?
Je verse dans une passoire? J'utilise un écumoire?

Sous licence Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International (CC BY-NC-SA 4.0)

Des parcours utilisateurs liés à la réalisation d'une recette

Outils experimentés dans le Good Design Playbook

Faire des pâtes avec sa crème aux courgettes et au chèvre (1/6)

Une recette de pâtes avec sa crème aux courgettes et au chèvre

Identifier à chaque étape les besoins et les solutions

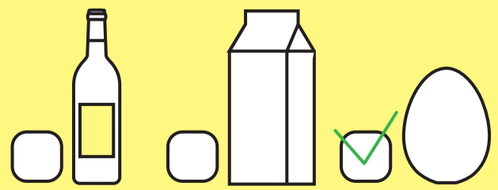
inspiration

1 Chercher la recette

Comment je cherche la recette?
Sur internet? Dans un livre? En demandant? Au feeling?

inspiration

2 Lister les courses à faire



Comment je liste les ingrédients à acheter?
Je note sur un papier? Je retiens? Je photographie la recette?

Sous licence Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International (CC BY-NC-SA 4.0)

Des parcours utilisateurs liés à la réalisation d'une recette

Outils experimentés dans le Good Design Playbook

Faire des pâtes avec sa crème aux courgettes et au chèvre (2/6)

inspiration

3 Faire les courses

Comment je me procure mes ingrédients?
Au supermarché? En ligne?
Avec ce qui reste au frigo?

Démarrage

4 Sortir les ingrédients et ustensiles

Comment je prépare mes ingrédients et ustensiles?
Je sors du frigo? Je sors d'un placard?

préparation

5 Laver les courgettes

Comment je lave mes légumes?
Sous le jet d'eau? Dans un saladier?

Sous licence Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International (CC BY-NC-SA 4.0)

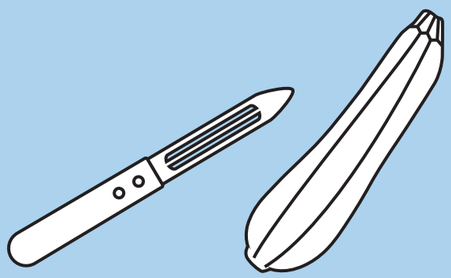
Des parcours utilisateurs liés à la réalisation d'une recette

Outils experimentés dans le Good Design Playbook

Faire des pâtes avec sa crème aux courgettes et au chèvre (3/6)

préparation

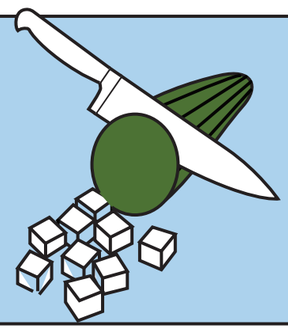
6 Eplucher les courgettes



Comment j'épluche mon légume?
Une lamelle sur deux? A l'économe?

préparation

7 Couper les courgettes en cubes



Comment je coupe mon légume?
En rondelle puis en cubes? En longueur puis en cubes?

préparation

Préparation de la crème de courgette

Sous licence Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International (CC BY-NC-SA 4.0)

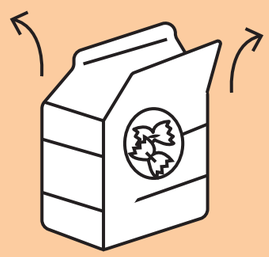
Des parcours utilisateurs liés à la réalisation d'une recette

Outils experimentés dans le Good Design Playbook

Faire des pâtes avec sa crème aux courgettes et au chèvre (4/6)

préparation

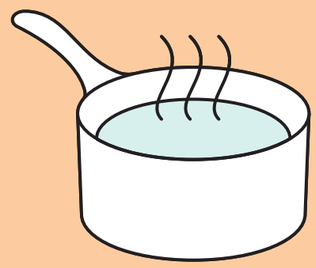
9 Ouvrir le paquet de pâtes



Comment j'ouvre le paquet de pâtes?
Au ciseau? Avec un couteau?
Avec les mains?

cuisson à l'eau

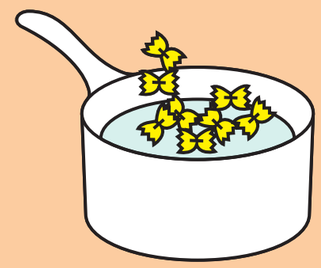
10 Bouillir l'eau



Comment je fais bouillir l'eau pour une cuisson?
A la casserole? A la bouilloire?

cuisson à l'eau

11 Verser les pâtes dans la casserole



Comment je verse mes pâtes?
Je renverse le paquet? Je prends une poignée? Je prend un ustensile?

Sous licence Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International (CC BY-NC-SA 4.0)

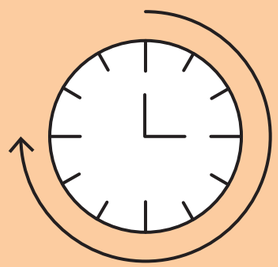
Des parcours utilisateurs liés à la réalisation d'une recette

Outils experimentés dans le Good Design Playbook

Faire des pâtes avec sa crème aux courgettes et au chèvre (5/6)

cuisson à l'eau

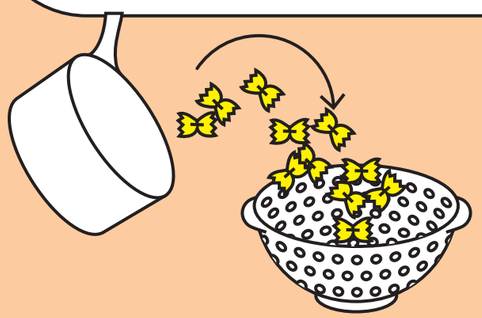
12 Attendre 11 minutes de cuisson



Comment je surveille le temps de cuisson?
Je reste à côté? Je mets un minuteur?
Je mémorise? Je pique pour vérifier?

cuisson à l'eau

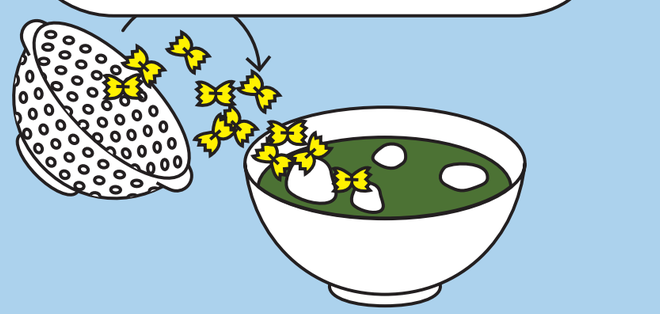
13 Sortir les pâtes de la casserole



Comment j'extrais les pâtes en dehors de l'eau chaude?
Je verse dans une passoire? J'utilise un écumoire?

préparation

14 Verser les pâtes dans le saladier



Comment je verse les pâtes?
Je verse depuis la passoire? J'utilise un récipient de transition?

Sous licence Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International (CC BY-NC-SA 4.0)

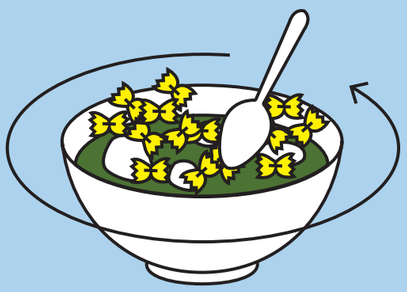
Des parcours utilisateurs liés à la réalisation d'une recette

Outils experimentés dans le Good Design Playbook

Faire des pâtes avec sa crème aux courgettes et au chèvre (6/6)

préparation

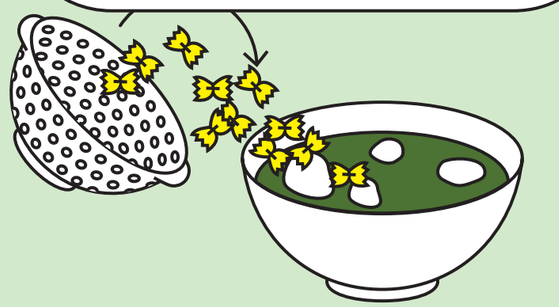
15 Mélanger le contenu du saladier



Comment je mélange?
La consistance est lourde. Je mélange avec un ustensile? Je touille? Je mixe?

dosage

16 Doser 2 cuillères à huile



Comment je dose le liquide?
Avec une cuillère? Avec une pipette?

dosage

17 Doser 2 pincées de sel

Comment je dose le sel?
Je verse aléatoirement? Je mets d'abord dans ma main?

Sous licence Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International (CC BY-NC-SA 4.0)