



Mon livre de recettes

Table des matières

1. [Aperçu général - La liste des recettes](#)
2. [Les bases de données utilisées](#)
3. [Gérer les CATEGORIES](#)
4. [Gérer les BASES](#)
5. [Les fonctions essentielles](#)
6. [Les filtres](#)
7. [Les données de détail d'une recette](#)
8. [Le traitement de texte](#)
9. [L'image de la recette](#)
10. [Les fichiers liés](#)
11. [La validation des données](#)
12. [L'impression d'une recette](#)



1. Aperçu général - La liste des recettes

MON LIVRE DE RECETTES

Cette liste peut être filtrée selon les critères suivants :

Catégorie: Aucun filtre [FILTRE] [SUPPRIMER TOUT FILTRE]

Base de la recette: Aucun filtre [FILTRE] [Ordre CATEGORIE + BASE]

Mots clés: [RECHERCHER]

Catégorie	Base du met	Chaud	Libellé complet	Mots clés
1. APERO	2. VIANDE	<input checked="" type="checkbox"/>	Recette ajoutée	Lard pruneau
1. APERO	3. VEGETARIEN	<input type="checkbox"/>	Brochette mozzarella tomate cerise	Brochette Mozzarella Tomate cerise
2. ENTREE	1. POISSON	<input type="checkbox"/>	Tartare de saumon frais	saumon poisson
4. PLAT	1. POISSON	<input checked="" type="checkbox"/>	Cabillaud au fenouil et courgette	Cabillaud Fenouil Courgette
4. PLAT	2. VIANDE	<input checked="" type="checkbox"/>	Cordon bleu de poulet farci aux poires	poulet poire sauge
4. PLAT	2. VIANDE	<input checked="" type="checkbox"/>	Fricassée de volaille au vin et aux raisins de chasselas	poulet raisin giroles vin blanc
4. PLAT	2. VIANDE	<input checked="" type="checkbox"/>	Poulet fermier aux raisins et giroles	Poulet Raisin Giroles
4. PLAT	2. VIANDE	<input checked="" type="checkbox"/>	Parmentier de poulet aux poires et bleu	Poulet poires bleu gratin
4. PLAT	3. VEGETARIEN	<input checked="" type="checkbox"/>	Gratin de potimarron au Comté	Potimarron Comté fromage gratin
4. PLAT	4. VEGAN	<input checked="" type="checkbox"/>	Gratin de courge au lard	courge potiron lardons
5. DESSERT	3. VEGETARIEN	<input checked="" type="checkbox"/>	Ramequins fondants au chocolat	Chocolat
5. DESSERT	3. VEGETARIEN	<input checked="" type="checkbox"/>	Moelleux au chocolat noir	Moelleux chocolat noir
6. PREPARATION	5. PATES	<input type="checkbox"/>	Pâte fraîche pour pizza	pâte pizza

Libellé complet: Poulet fermier aux raisins et giroles [Appliquer] [Annuler]

Catégorie: 4. PLAT [Image: Poulet fermier aux raisins et giroles]

Base de la recette: 2. VIANDE [Plat chaud] [Image: IMG Cordon bleu de poulet farci aux poires.jpg]

Mots clés: Poulet Raisin Giroles

Description succincte: [REDACTED]

Fichier 1: Enfants - école 02.jpg

Ingrédients

- 1 poulet fermier coupé en 12 à 14 morceaux
- 1 grappe de raisin de chasselas de Moissac
- 4 cuillers à soupe de giroles au vinaigre
- 2 échalotes (coupées en 4 dans la longueur)
- 15 cl de vin blanc de chasselas
- Huile d'olive
- 20 g de beurre
- Sel, poivre

Préparation

La fenêtre principale comporte DEUX ZONES

1

La zone 1, en partie supérieure, comprend la LISTE DES RECETTES.

A l'ouverture du programme, cette liste reprend toutes les recettes déjà encodées dans la base de données. [Voir les bases de données](#)

Pour faciliter les recherches, il est possible de **FILTRE** la liste, c'est-à-dire de ne retenir que les seules recettes qui répondent aux critères demandés, soit :

- ◆ Sur une seule **CATEGORIE** [Gestion des catégories](#)
- ◆ Sur une seule **BASE** de mets [Gestion des bases](#)
- ◆ Sur base de un ou plusieurs **MOTS-CLE** [Voir les fonctions de filtrage](#)

Les fonctions de base (Fermer, Ajouter, ...) [Voir les fonctions de base](#)

2

La zone 2, en partie inférieure, contient le détail de la recette sélectionnée dans la liste. Ces données sont :

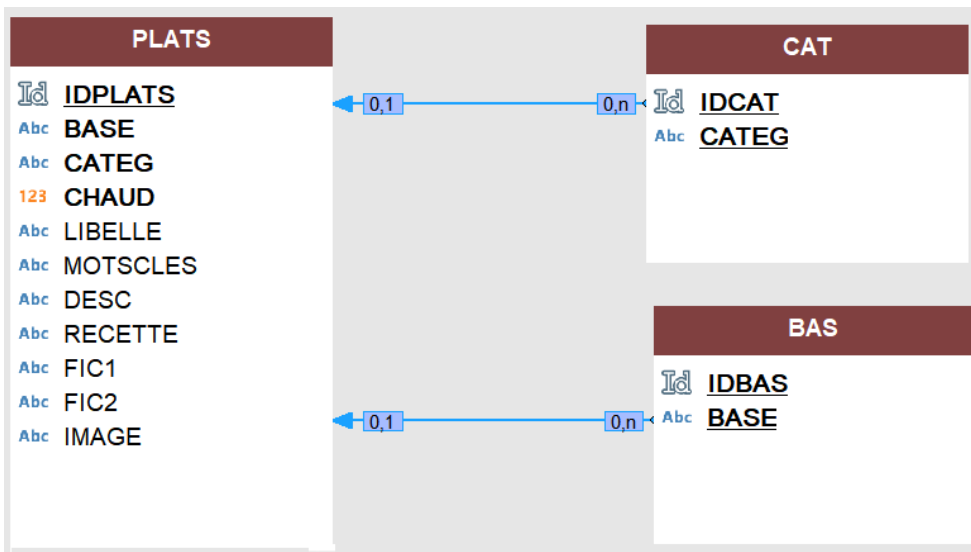
- ◆ Le libellé complet (= titre de la recette visible dans la liste)
- ◆ La catégorie dans laquelle cette recette est classée.
- ◆ La base principale (= l'ingrédient principal)
- ◆ La liste des mots clés (= souvent les ingrédients principaux)
- ◆ + les données de détail comme la mention Plat chaud (case à cocher), une description succincte de la recette, une photo, deux fichiers liés et le texte de la recette.

Entre les deux zones se trouve un séparateur horizontal visualisé par : [Progression bar]

A la souris, déplacer ce séparateur pour répartir les deux zones 1 et 2 sur la hauteur de la fenêtre.



2. Les bases de données utilisées



La base de données contient 3 fichiers

1. Le fichier principal : **PLATS**

Ce fichier comprend toutes les données des recettes.

Parmi ces données il y en a deux qui ne peuvent pas être écrites par l'utilisateur mais uniquement être sélectionnées dans une liste prédéfinie. On dit que ces données font « référence » à une donnée existante dans un autre fichier.

Ces deux données sont :

- ♦ **CAT** : soit la liste des CATEGORIES
- ♦ **BAS** : soit la liste des BASES

2. Le fichier **CAT**

Ce fichier contient la liste des CATEGORIES de plats

[Gestion des catégories](#)

3. Le fichier **BAS**

Ce fichier contient la liste des BASES de plats

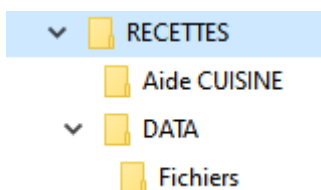
[Gestion des bases](#)

Emplacement des fichiers

Le programme RECETTES.exe se trouve, sur le serveur, dans le dossier :

V:\GESTION_FAMILLE\RECETTES\ (V: étant la liaison au dossier ARCHI du serveur)

Ce dossier comprend les sous-dossiers suivants :



Aide CUISINE : contient ce fichier d'aide.

DATA : contient les bases de données (ci-dessus)

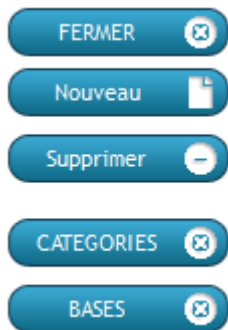
Fichiers : contient tous les fichiers liés

(images, recettes en PDF ou en JPG, ...)



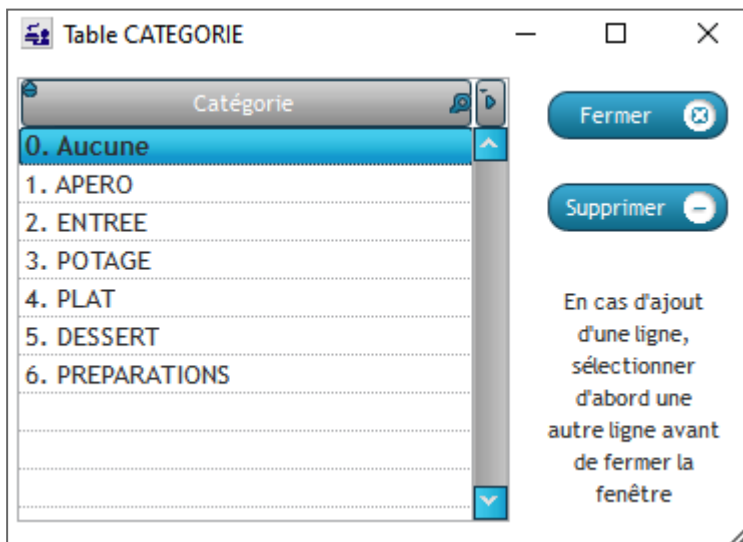
3. Gérer les CATEGORIES

En partie supérieure droite de la fenêtre principale se trouvent cinq boutons.



Cliquer sur le bouton CATEGORIES pour accéder à cette gestion.

La fenêtre de **GESTION DES CATEGORIES** s'ouvre :



Pour **Modifier** une catégorie existante

Il suffit de sélectionner cette ligne (clic gauche)

Et ensuite de faire un nouveau clic gauche pour entrer en modification du texte.

Lorsque le texte vous convient: sélectionner une autre ligne avant de refermer la fenêtre.

Pour **Ajouter** une nouvelle catégorie

Il suffit de sélectionner la ligne vide juste sous la dernière ligne (clic gauche)

Et ensuite de faire un nouveau clic gauche pour écrire le texte.

Lorsque le texte vous convient: sélectionner une autre ligne avant de refermer la fenêtre.

Quitter la gestion des catégories

Cliquer sur le bouton FERMER pour revenir à la fenêtre principale des recettes.

Liaison référentielle

Comme expliqué dans les [bases de données](#), la catégorie d'une recette est sélectionnée dans la liste des catégories. En conséquence :

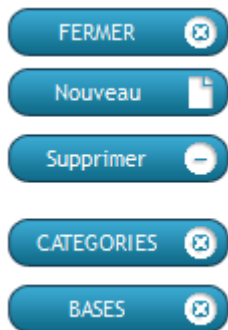
- ♦ Il est impossible de supprimer une catégorie déjà référencée dans une recette.
- ♦ Si le libellé (texte) d'une catégorie est modifié ... la donnée modifiée apparaîtra automatiquement dans toutes les recettes liées à cette catégorie.

La liste des catégories est automatiquement triée sur l'ordre alphabétique du texte, d'où l'intérêt de débiter par un chiffre qui permet de maîtriser ce classement.



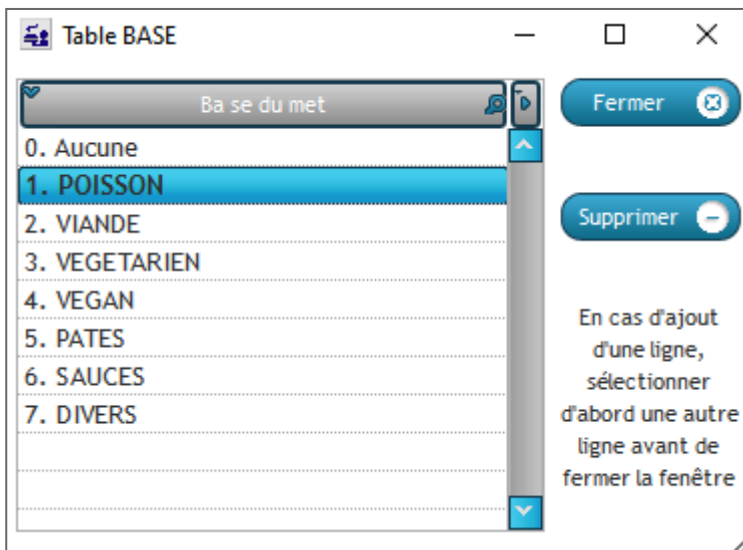
4. Gérer les BASES

En partie supérieure droite de la fenêtre principale se trouvent cinq boutons.



Cliquer sur le bouton BASES pour accéder à cette gestion.

La fenêtre de **GESTION DES BASES** s'ouvre :



Pour **Modifier** une base existante

Il suffit de sélectionner cette ligne (clic gauche)

Et ensuite de faire un nouveau clic gauche pour entrer en modification du texte.

Lorsque le texte vous convient: sélectionner une autre ligne avant de refermer la fenêtre.

Pour **Ajouter** une nouvelle base

Il suffit de sélectionner la ligne vide juste sous la dernière ligne (clic gauche)

Et ensuite de faire un nouveau clic gauche pour écrire le texte.

Lorsque le texte vous convient: sélectionner une autre ligne avant de refermer la fenêtre.

Quitter la gestion des bases

Cliquer sur le bouton FERMER pour revenir à la fenêtre principale des recettes.

Liaison référentielle

Comme expliqué dans les bases de données, la base d'une recette est sélectionnée dans la liste des bases. En conséquence :






- ♦ Il est impossible de supprimer une base déjà référencée dans une recette.
- ♦ Si le libellé (texte) d'une base est modifié ... la donnée modifiée apparaîtra automatiquement dans toutes les recettes liées à cette base.

La liste des bases est automatiquement triée sur l'ordre alphabétique du texte, d'où l'intérêt de débiter par un chiffre qui permet de maîtriser ce classement.




5. Les fonctions essentielles

En partie supérieure droite de la fenêtre, se trouvent les boutons relatifs aux fonctions de base. Ces boutons sont toujours activés par un clic gauche.

-  ... pour FERMER la fenêtre et quitter le programme des recettes.
-  ... pour ajouter une nouvelle RECETTE à la liste déjà existante.
-  ... pour supprimer une recette
-  ... pour accéder à la [gestion des CATEGORIES](#)
-  ... pour accéder à la [gestion des BASES](#)


Explications complémentaires

-  Cliquer sur ce bouton pour ajouter une nouvelle recette. Une recette vide (sans aucune donnée) est créée et ajoutée dans la liste. Cette nouvelle recette est automatiquement sélectionnée et donc, le détail de toutes ses données est affiché en partie basse de la fenêtre. Evidemment, comme il s'agit d'une nouvelle recette : aucune donnée n'y figure encore ; il vous appartient de les encoder. Voir [détails d'une recette](#)

Le champ de saisie « Libellé complet » est activé : écrivez directement le titre de cette nouvelle recette. Il pourra être modifié ou complété par après.

Sélectionner alors la CATEGORIE et la BASE de la recette ; écrivez ensuite les autres données.

Pour finaliser cet ajout : cliquer sur le bouton APPLIQUER en partie inférieure de la fenêtre.

-  Cliquer sur ce bouton pour **supprimer la recette sélectionnée**. Seule la recette sélectionnée dans la liste sera supprimée, en ce compris toutes les données du détail de la recette (libellé complet, mots-clés, descriptif résumé et texte de la recette).

Deux fichiers référencés et fichier de l'image

Ces trois fichiers sont simplement 'mentionnés' dans la recette mais il ne sont pas incorporés à la base de données (ils se trouvent dans le sous-dossier DATA\Fichiers\).

Donc, après suppression de la recette, ces fichiers existeront toujours et vous pourrez soit les supprimer (via l'explorateur de fichier de Windows) ou les réutiliser dans une autre recette.

Sélection d'une recette dans la liste

La liste est « mono-sélection » et en « lecture seule ». Cela signifie que :

- ♦ Une seule recette peut être sélectionnée à la fois.
- ♦ Les données ne peuvent pas être modifiées directement dans la liste mais uniquement dans la partie Détail en partie inférieure. [Voir détails d'une recette](#)



5. Les filtres

En partie supérieure gauche et centre de la fenêtre, se trouvent les fonctions de filtrage de la liste des recettes.

A l'ouverture du programme, la liste reprend toutes les recettes déjà encodées dans la base de données.

Pour faciliter les recherches, il est possible de **FILTRE** la liste, c'est-à-dire de ne retenir que les seules recettes qui répondent aux critères demandés, soit :

- ♦ Sur une seule **CATEGORIE**
- ♦ Sur une seule **BASE** de mets
- ♦ Sur base de un ou plusieurs **MOTS-CLE**

MON LIVRE DE RECETTES



Cette liste peut être filtrée
selon les critères suivants :

Catégorie

Aucun filtre

FILTRE

SUPPRIMER TOUT FILTRE

Base de la recette

Aucun filtre

Ordre CATEGORIE + BASE

Mots clés

Pour filtrer la liste :

1. Indiquer les critères de filtrage
2. Cliquer sur le bouton **FILTRE**

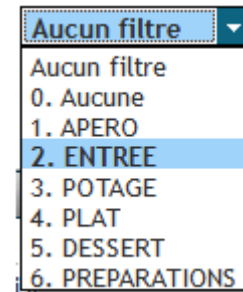
Pour sélectionner une catégorie ou une base

1. Cliquer sur le bouton à droite du champ (catégorie ou base)
2. Sélectionner dans la liste la catégorie ou la base voulue.

Si une catégorie ou une base est manquante, ajoutez-la dans la gestion de ces éléments.

» Pour ne pas filtrer sur une catégorie ou une base, sélectionner la 1ère ligne « Aucun filtre ».

Catégorie



Pour filtrer sur un ou plusieurs mots-clés

Indiquer les mots-clés recherchés. Seule les recettes comprenant l'un ou l'autre de ces mots dans le champ « Mots-clés » seront retenues dans la liste (en plus des critères Catégorie ou Base).

Le bouton **FILTRE** filtre la liste sur base de tous les critères demandés.

Le bouton **SUPPRIMER TOUT FILTRE** supprime tout filtre et affiche toutes les recettes.

Ordre des recettes dans la liste

A ne pas confondre avec le « filtre » qui, lui, limite la liste à certaines recettes.

Par défaut la liste est classée selon les catégories et, dans une même catégorie, selon les bases.

Vous pouvez changer ce classement en cliquant sur le titre des colonnées.

Le bouton **Ordre CATEGORIE + BASE** reprend le filtre par défaut.



6. Les données de détail d'une recette

Libellé complet

Catégorie

Base de la recette

Plat chaud

Mots clés

Description succincte

Fichier 1

Fichier 2

Image

Ingrédients

- 1 poulet fermier coupé en 12 à 14 morceaux
- 1 grappe de raisin de chasselas de Moissac
- 4 cuillers à soupe de giroles au vinaigre
- 2 échalotes (coupées en 4 dans la longueur)
- 15 cl de vin blanc de chasselas
- Huile d'olive
- 20 g de beurre
- Sel, poivre

Préparation

- Dans une sauteuse, faites colorer les morceaux de volaille dans un peu d'huile et de beurre. Commencez côté peau. Salez, poivrez et

Appiquer Annuler Editer le texte Imprimer

Données à introduire (écrire ou copier/coller) par l'utilisateur

Les données Libellé complet, Mots-clés, Description succincte et texte de la recette sont à introduire par l'utilisateur.

Le texte de la recette, sur fond grisé :

Voir [Traitement de texte](#)

- ♦ Il ne peut être édité que la fenêtre du traitement de texte.
- ♦ Cette fenêtre s'ouvre soit par un double clic dans le texte grisé, soit lors de la tentative d'écrire un caractère dans ce texte.

Données à sélectionner par l'utilisateur

♦ L'image

Voir [Image](#)

- ♦ L'image de la recette doit être sélectionnée dans la liste des fichiers sur l'ordinateur.
- ♦ Le format peut être n'importe quel type de fichier image (bmp, jpg, png, ...)
- ♦ Le sélecteur qui est ouvert débute la recherche dans le dossier **DATA\Fichiers** mais il est possible d'aller rechercher une image n'importe où.
- ♦ Si l'image sélectionnée ne se trouve pas déjà dans le dossier **DATA\Fichiers** elle y sera recopiée automatiquement. Le programme vous demande alors si vous voulez supprimer le fichier original (il ne sert à rien de le conserver s'il est inutile autre part).

♦ Les deux fichiers référencés

Voir [Fichiers référencés](#)

- ♦ Ces deux fichiers peuvent être de n'importe quel type (image, PDF, ...)
Ils permettent d'encoder une recette complète par «liaison» avec un fichier existant au lieu de la recopier manuellement.
- ♦ Si le fichier sélectionné ne se trouve pas déjà dans le dossier **DATA\Fichiers** il y sera recopié automatiquement. Le programme vous demande alors si vous voulez supprimer le fichier original (il ne sert à rien de le conserver s'il est inutile autre part).

Donnée à cocher par l'utilisateur

- ♦ Le champ Plat chaud est une case à cocher.

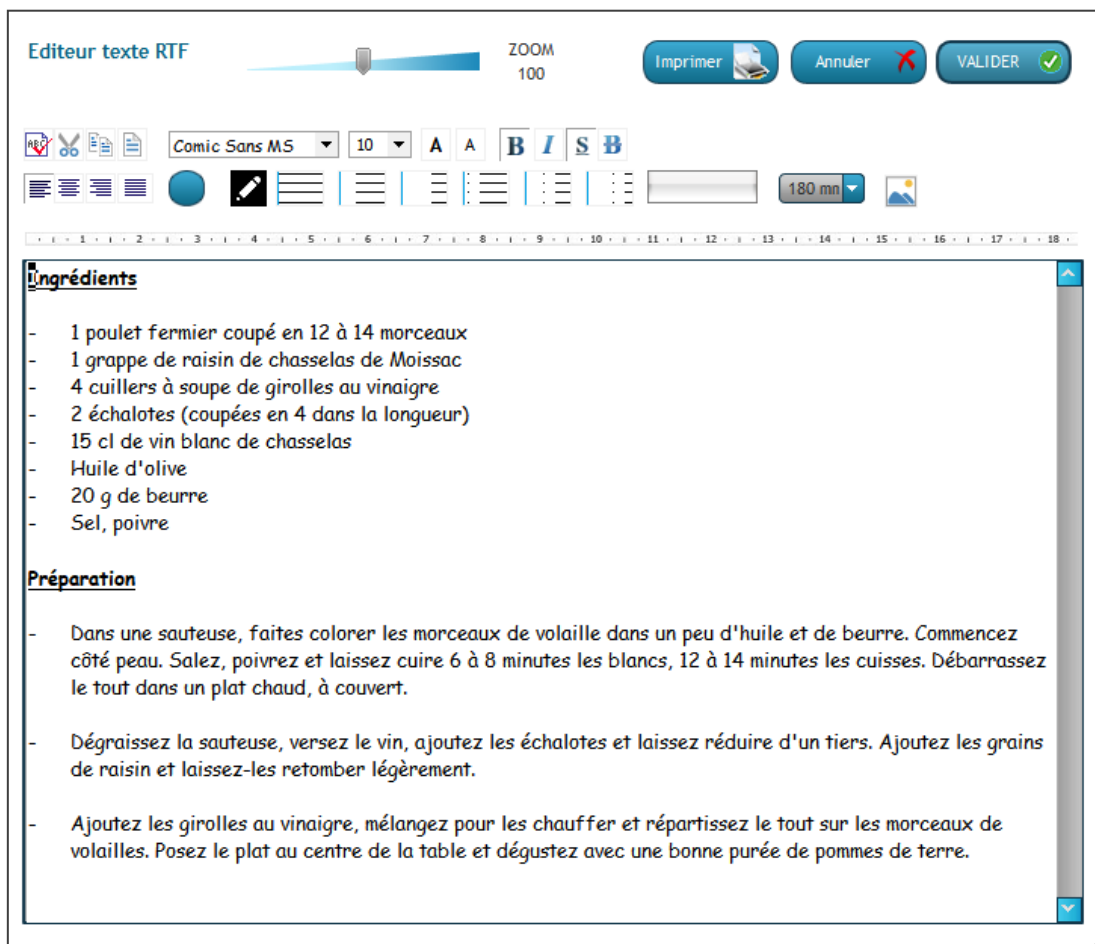
- ♦ Champ coché : il s'agit d'un plat chaud.
- ♦ Champ non coché : il s'agit d'un plat froid



7. Le traitement de texte

Rappel : l'édition du texte ne peut pas se faire dans le champ grisé du détail de la recette mais uniquement dans l'éditeur de texte qui s'ouvre par un double clic (gauche) sur le texte grisé ou l'écriture d'un caractère dans ce même champ.

La fenêtre de l'éditeur de texte



Cet éditeur est au format RTF et n'est pas full compatible WORD au niveau des puces et des listes numérotées.

Pour éviter tout problème lors d'un copier/coller depuis un document WORD complexe, utiliser la fonction « Coller sans mise en forme » et faite la mise en forme nécessaire dans le document.

Des « fausses puces » sur 3 niveaux sont disponibles à l'aide des macros

- Ctrl + 4 puce de type - sans retrait à gauche
- Ctrl + 5 puce de type o avec retrait simple à gauche
- Ctrl + 6 puce de type * avec retrait double à gauche

Idem pour les alignements de paragraphe :

- Ctrl + 1 alignement à gauche
- Ctrl + 2 retrait simple à gauche, correspondant au texte de la puce 1
- Ctrl + 3 retrait double à gauche, correspondant au texte de la puce 2


Barre de boutons dans l'ordre :
Choix de la police, choix de la taille, augmentation d'une taille, diminution d'une taille, gras/non gras, italique/non italique, souligné/non souligné, biffé/non biffé.

 Alignement gauche, centre, droite, double alignement gauche/droit

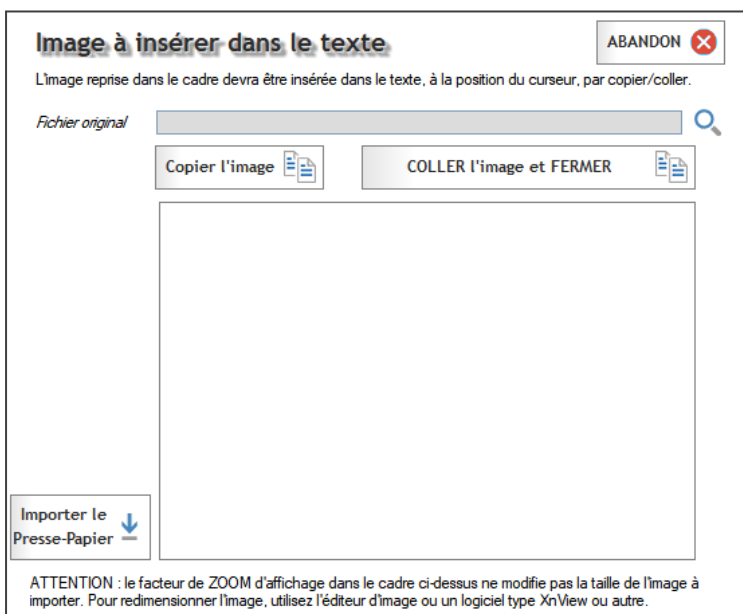



7. Le traitement de texte (les images)

Il est possible d'incorporer une image dans le texte de la recette.
Privilégier des **petites images** afin de ne pas alourdir inutilement la base de données.
L'image annexée (Voir [Image](#)) n'est pas incorporée dans la base de données ; elle ne l'alourdit donc pas.

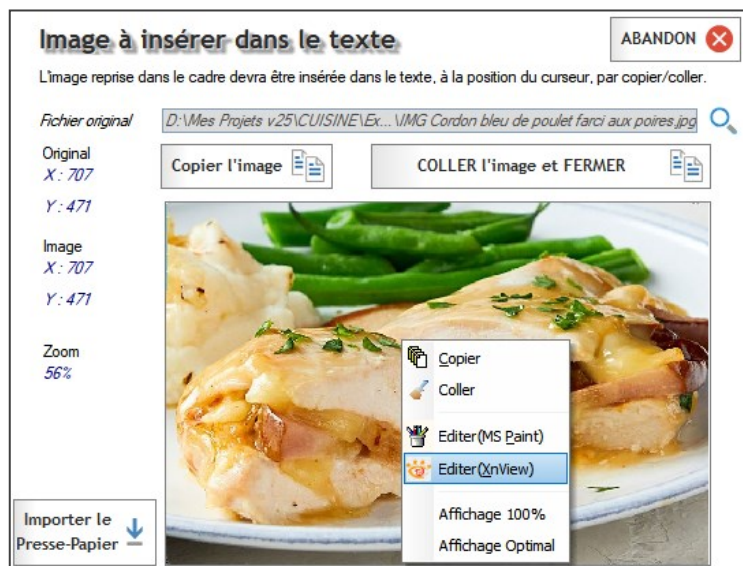
La sélection d'une image débute par un clic (gauche) sur le bouton 
D'abord positionner le curseur de la souris à l'endroit où on souhaite incorporer l'image, cliquer ensuite sur le bouton.

Ecran de sélection de l'image




Cliquer sur le bouton de recherche pour sélectionner l'image sur l'ordinateur.

- - - - -
L'image est alors visible à l'écran.

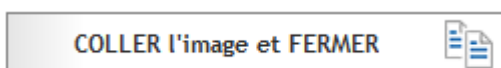


La taille de l'image sélectionnée est visible dans la marge à gauche.

- - - - -
Si l'image est trop grande (restez en-dessous des 400 points pour incorporer dans le texte) vous pouvez la redimensionner en ouvrant l'image dans un éditeur d'image.

Pour cela, faire un clic droit sur l'image et sélectionner l'éditeur **XnView**
Voir la documentation de ce programme.

Pour modifier l'image, il est aussi possible d'utiliser l'éditeur MSPaint.



Lorsque l'image vous convient, cliquer sur le bouton COLLER l'image et FERMER.
La fenêtre sera refermée et l'image, telle que modifiée éventuellement, sera collée dans le texte.

NB : l'image originale sélectionnée ne sera aucunement modifiée par ces fonctions.



8. L'image de la recette

Il est question ici de l'image de la recette directement visible dans le détail de la recette.

Cette image n'est pas incorporée dans la base de données ; seul le nom du fichier s'y trouve, sachant que le fichier de cette image se trouvera toujours dans le dossier DATA\Fichiers\



L'image de la recette doit être sélectionnée dans la liste des fichiers sur l'ordinateur.

- ♦ Le format peut être n'importe quel type de fichier image (bmp, jpg, png, ...)
- ♦ Le sélecteur qui est ouvert débute la recherche dans le dossier DATA\Fichiers\ mais il est possible d'aller rechercher une image n'importe où.
- ♦ Si l'image sélectionnée ne se trouve pas déjà dans le dossier DATA\Fichiers\ elle y sera recopiée automatiquement. Le programme vous demande alors si vous voulez supprimer le fichier original (il ne sert à rien de le conserver s'il est inutile autre part).

Sélection de l'image

Cliquer sur le bouton  pour lancer la recherche et sélection de l'image.


Si une image a bien été sélectionnée :

- ♦ Le nom du fichier de l'image est affiché en gris à droite du bouton
- ♦ L'image est affichée dans le champ image à gauche du bouton.

Quelle que soit la taille de l'image, ses dimensions seront toujours optimisées à l'écran en fonction du champ image (proportions conservées).

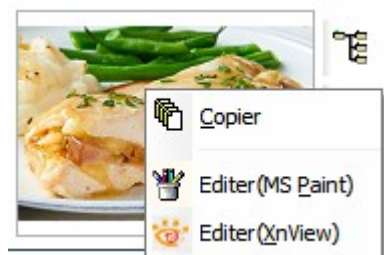
Visualisation de l'image

Bien souvent l'image sera plus grande que ce qui apparaît dans cet écran.

Cliquer sur le bouton  pour afficher l'image en grand. Elle sera ouverte avec XnView.

Modification de l'image

Il est aussi possible d'ouvrir le menu de l'image (clic droit) qui permet de copier l'image, de la modifier avec MSPaint ou avec XnView. Les modifications opérées seront conservées dans le fichier source de l'image.

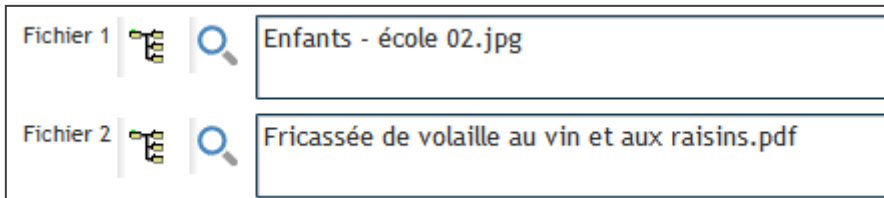




9. Les fichiers liés


Il est question ici des deux fichiers dont le nom (et pas le contenu) est directement visible dans le détail de la recette.

Ces fichiers ne sont pas incorporés dans la base de données ; seuls les noms des fichiers s'y trouvent, sachant que ces fichiers se trouveront toujours dans le dossier DATA\Fichiers\



- ◆ Ces deux fichiers peuvent être de n'importe quel type (image, PDF, ...)
Ils permettent d'encoder une recette complète par «liaison» avec un fichier existant au lieu de la recopier manuellement.
- Si le fichier sélectionné ne se trouve pas déjà dans le dossier DATA\Fichiers\ il y sera recopié automatiquement. Le programme vous demande alors si vous voulez supprimer le fichier original (il ne sert à rien de le conserver s'il est inutile autre part).

Sélection d'un fichier

Cliquer sur le bouton  pour lancer la recherche et sélection d'un fichier.

Si un fichier a bien été sélectionné :

- ◆ Le nom du fichier est affiché à droite du bouton
- ◆ Le contenu du fichier n'est pas directement visible à l'écran.

Visualisation ou impression du fichier

Cliquer sur le bouton  pour ouvrir ce fichier.

Le programme utilisé dépendra du type de fichier (dépendant de l'extension)

- ◆ .jpg, .png, .bmp ... (tous fichiers images) : ouverts avec XnView.
- ◆ .DOC, .DOCX : ouvert avec MSWORD
- ◆ Idem pour les fichiers Excel, PowerPoint, Publisher, ...

Modification du contenu du fichier

La modification ne pourra se faire que lors de la visualisation, à l'aide du programme qui gère ce type de fichier.

Suppression d'un fichier lié

Il suffit de supprimer le nom du fichier visible dans le détail de la recette.



10. Validation des modifications

Chaque fois que des données sont modifiées, elles doivent être enregistrées dans la base de données. La méthode diffère selon les endroits :

Gestion des catégories

L'enregistrement des données se fait au fur et à mesure de l'édition, dès qu'une autre ligne est sélectionnée.

Même pour une nouvelle ligne : sélectionner une autre ligne avant de fermer la fenêtre.

Gestion des bases

Mêmes principes que pour les catégories.

Liste des recettes

Cette liste est en « lecture seule », ce qui signifie qu'aucune donnée ne peut y être modifiée.

Tout aucun enregistrement ne serait utile à cet endroit.

Détail d'une recette

Cette zone inférieure de la fenêtre principale regroupe toutes les données de la recette sélectionnée.

C'est à cet endroit que toutes ces données peuvent être modifiées.

Même pour le texte principal : à la fermeture de l'éditeur de texte, le nouveau texte sera visible dans le détail de la recette mais son enregistrement définitif ne sera fait qu'en même temps que celui de toutes les autres données de cette recette.

Lors de la sélection d'une recette dans la liste, ses détails sont affichés.

Les deux boutons **Appliquer** et **Annuler** sont alors grisés (inutilisables).

Ils seront automatiquement activés dès que l'utilisateur aura modifié l'une ou l'autre donnée.

Toutes les données modifiées seront enregistrées ('Appliquées à l'enregistrement') en une seule fois.

Cliquer sur le bouton **Appliquer** est facultatif : si le bouton est actif lorsque l'utilisateur clique sur une recette de la liste, l'enregistrement des détails affichés se fait automatiquement. Les détails de l'autre recette sélectionnée sont alors affichés en partie inférieure de la fenêtre.

Prudence : si vous avez modifié le texte de la recette (dans l'éditeur) et si vous avez d'autres données à modifier (image, fichiers liés, mots clés, ...) prenez la précaution de cliquer sur le bouton **Appliquer** afin de déjà enregistrer les modifications faites dans le texte.

Annuler : annule toutes les modifications faites dans les détails de la recette sélectionnée. Cela signifie que les détails sont relus dans la base de données et réaffichés comme avant.



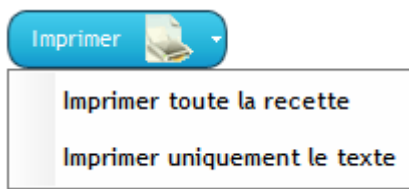
11. L'impression d'une recette

Il existe deux fonctions d'impression d'une recette.

1. Depuis la fenêtre principale, dans la partie détail, sur le droite

Cliquer sur le bouton 

Ce bouton ouvre un menu contextuel :



- ♦ **Imprimer toute la recette** : imprime la recette avec toutes ses données (ce qui est visible dans le détail de la recette).
- ♦ **Imprimer uniquement le texte** : imprime uniquement le texte de la recette.

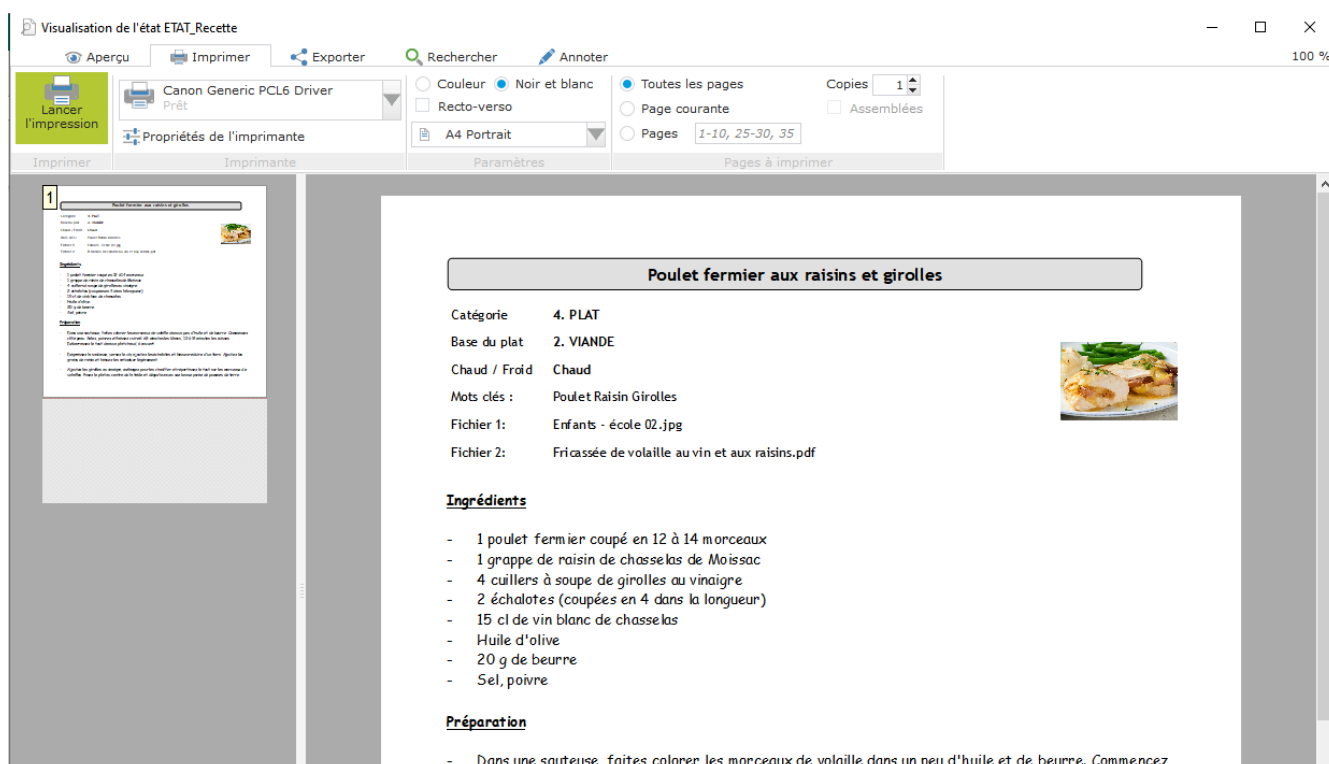
2. Depuis la fenêtre de l'éditeur de texte

Cliquer sur le bouton  dans le haut de la fenêtre.

Ce bouton imprime uniquement le texte de la recette tel qu'il se trouve à ce moment dans l'éditeur de texte.

Prévisualisation

Dans tous les cas, l'impression n'est jamais lancée directement sur l'imprimante. Elle est prévisualisée dans une fenêtre qui vous donne toute liberté pour sélectionner l'imprimante et affiner tous les paramètres d'impression.



The screenshot shows a software window titled "Visualisation de l'état ETAT_Recette". The interface includes a menu bar with options like "Aperçu", "Imprimer", "Exporter", "Rechercher", and "Annoter". Below the menu, there are printer settings for "Canon Generic PCL6 Driver" (Prêt) and "Propriétés de l'imprimante". Print parameters include "A4 Portrait", "Noir et blanc", "Toutes les pages", "Copies: 1", and "Pages: 1-10, 25-30, 35". The main area displays a recipe preview for "Poulet fermier aux raisins et giroles". The recipe details include: Catégorie: 4. PLAT; Base du plat: 2. VIANDE; Chaud / Froid: Chaud; Mots clés: Poulet Raisin Giroles; Fichier 1: Enfants - école 02 .jpg; Fichier 2: Fricassée de volaille au vin et aux raisins.pdf. The ingredients list includes: 1 poulet fermier coupé en 12 à 14 morceaux; 1 grappe de raisin de chasselas de Moissac; 4 cuillères à soupe de giroles au vinaigre; 2 échalotes (coupées en 4 dans la longueur); 15 cl de vin blanc de chasselas; Huile d'olive; 20 g de beurre; Sel, poivre. The preparation step starts with: Dans une sauteuse, faites colorer les morceaux de volaille dans un peu d'huile et de beurre. Commencez