

An observation guide experienced in the study of inclusive design by APF France Handicap and the group SEB.

Recipe tested: Goat cheese and zucchini cake

A recipe that brings together the main blocking points identified in interviews.

Ingredients:

1 log of goat cheese
5 courgettes
3 eggs
150g flour
8cl of oil (2 tablespoons)
12cl of milk
100g grated Gruyere
1 packet of dry yeast
2 pinches of salt

STEP 1:

Preheat the oven to 180 ° C (or thermostat 6)

STEP 2:

Peel the zucchini, every other strip, and boil them in a pot of water.

STEP 3:

In a bowl, combine the eggs, flour, oil and milk.

STEP 4:

In another bowl, mash the zucchini and goat cheese, then mix the contents of the two bowls.

STEP 5:

Add the yeast, salt and grated Gruyere. Mix everything well and pour into a cake mold.

STEP 6:

Bake for 40 to 50 minutes and check the doneness by pricking with a knife : it should come out dry.

OBSERVATION GUIDE

Observation of the preparation of a recipe at home

Objectives:

- Observe the participant in situation to identify blocking points, workaround strategies and tips performed.
- Compare what was said in the interview with what is done in a real situation to confirm or discover new avenues of exploration.

INTRODUCTION (10 min)

Objectives:

- The user has already participated in the other phases of the project, he knows the subject well. Remind him of the last and the next steps.
- Before it starts to cook, ask a few questions to get his perception on the actions performed first.

INTRODUCTION

USER PROFILE (30 min)

Person profile (1min)

- Name:
- First name:

Culinary profile (12 min)

- Used to cook this type of dish?
- What would have been his preference, what adaptation of this dish would he have done?

QUESTIONS ABOUT THE RECIPE STEPS

Reread / listen to the recipe together

How the recipe works

- Simple recipe? Complicated?
- Is there a step that seems blocking?
- Is there a trick you are planning?


Advise that we are going to dissect each step of the recipe.

Ask the participant to indicate if he suspects any difficulties or tips to adapt to one of these stages or to indicate when the stage seems smooth to him.

Inspiration

inspiration

1 Un bon petit plat pour mes invités



*Qui est-ce que j'invite?
Ma famille, mes amis ?*

• If I invite, who do I invite?

inspiration

2 Une envie de recette



*Qu'est-ce qui m'inspire?
Un plat simple? Différent? De saison?
Et si c'était un cake courgette chèvre?*

• What am I preparing ?

inspiration

3 Chercher la recette



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

• How do I find the recipe?

inspiration

4 Lister les courses à faire



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

- How do I list the ingredients to buy?

inspiration

5 Faire les courses




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

- How do I get the ingredients?

Start-up

Démarrage

6 Relire la recette




*Comment je me remémore les étapes?
Je relis tout et je retiens?
Je relis uniquement les ingrédients?*

- How do I remember the steps, before launching into the recipe?

Démarrage

7 Préchauffer le four à 180°C



*Comment je règle la température?
J'appuie sur un programme? Je tourne un bouton? Je place une grille?*

- How do I preheat the oven?

Démarrage

8 Sortir les ingrédients et ustensils




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

- How do I prepare my ingredients and utensils? (All of a sudden? As you go along?)

Preparation

préparation

9 Laver les courgettes

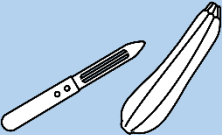


Comment je lave mes légumes?
Sous le jet d'eau? Dans un saladier?

- How do I wash my vegetables?

préparation

10 Eplucher les courgettes




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

- How do I peel my zucchini? (Used ? Fastidious ?)

préparation

11 Couper les courgettes en cubes




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

- How do I cut my vegetable?

Cooking with water

cuisson à l'eau

12 Bouillir l'eau

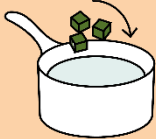


Comment je bouille l'eau pour une cuisson?
A la casserole? A la bouilloire?

- How do I boil the water?

cuisson à l'eau

13 Cuire mes cubes de courgettes à l'eau

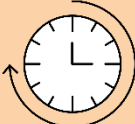


Comment j'intègre mes cubes à l'eau?
Je verse depuis la planche de découpe?
Je les mets à la cuillère?

- How do I integrate my zucchini cubes in the water?

cuisson à l'eau

14 Attendre 10 min de cuisson




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

- How do I monitor the cooking time?

cuisson à l'eau

15 Sortir les cubes de courgettes de la casserole

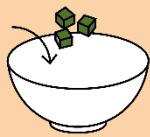


Comment j'extrais les légumes en dehors de l'eau chaude?
Je verse dans une passoire? J'utilise un écumoire?

- How do I extract the vegetables from the hot water?

cuisson à l'eau

16 Mettre les cubes de courgettes cuits dans un saladier



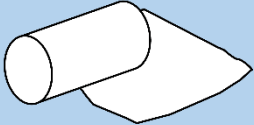
Comment je mets les cubes de courgettes?
Je les verse tous d'un coup? J'en mets par cuillerées?

- How do you put the cooked zucchini cubes in the salad bowl?

Preparation

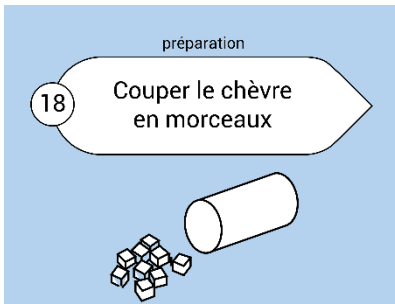
préparation

17 Déballe le fromage de chèvre



Comment je déballe le fromage de chèvre?
J'arrache le papier? Je découpe au ciseau?

- How do I unwrap the goat cheese?



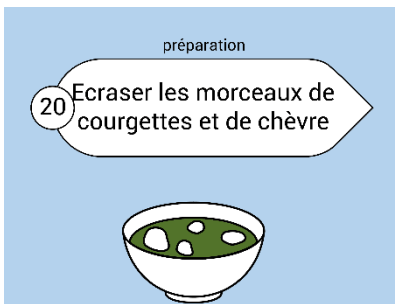
Comment je coupe le fromage mou?
Je coupe des rondelles puis des cubes? J'enlève la croûte?

- How do I cut soft cheese?



Comment je mets les morceaux mous dans le saladier?
Je les verse? Je les mets un par un?

- How do I put the pieces of goat cheese in the salad bowl?




Comment j'écrase mes aliments?
J'écrase à la fourchette?
J'écrase à la main?

- How do I mash my food together?

préparation

21 Mettre ce saladier de côté




Où et comment je mets ce saladier de côté?
Je déplace le saladier? Je couvre le saladier?

- Where do I put my salad bowl?

Dosage of ingredients:

dosage d'ingrédient

22 Doser 150g de farine




Comment je dose 150g de farine?
Je verse environ 3/4 d'un paquet de 200g?
Je pèse sur une balance alimentaire?

- How do I dose my 150g of flour?

dosage d'ingrédient

23 Ajouter la farine dans un deuxième saladier



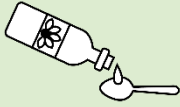
Comment j'ajoute ma farine?
Je verse? Je mets des cuillères?

- How do I add the flour to the bowl?

dosage d'ingrédient

24

Doser 2 cuillères à soupe d'huile



Comment je dose mon huile?
Je mets deux cuillères?
Je verse de la bouteille à peu près?

- How do I dose the 2 tablespoons of oil?

dosage d'ingrédient

25

Verser l'huile



Comment je verse mon huile?
Je verse depuis une cuillère? Depuis une bouteille?

- How do I pour my oil into the bowl?

dosage d'ingrédient

26

Casser 3 oeufs et les ajouter dans le saladier



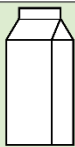
Comment j'ajoute mes 3 oeufs?
Je casse comment? Je verse comment?

- How do I add my 3 eggs?

dosage d'ingrédient

27

Ajouter 12 cl de lait



Comment j'ajoute le lait?
Depuis une bouteille? Une brique?
Dans un verre doseur? Au feeling?

- How do I add the milk?

dosage d'ingrédient

28 Ajouter 100g de gruyère




Comment j'ajoute mes 100g de gruyère?
Je vide un sachet de 125g? Je pèse un bol de 100g? Je râpe un fromage frais?

- How do I add my 100g of cheese?

dosage d'ingrédient

29 Ajouter un sachet de levure



Comment je vide la levure du sachet?
J'ouvre le sachet au ciseau? J'arrache le papier à la main? Je verse en secouant?

- How do I empty the yeast from the pack?

dosage d'ingrédient

30 Ajouter deux pincées de sel



Comment j'ajoute mes pincées de sel?
Je verse directement depuis la salière? Je verse dans ma main? Je mets dans une cuillère?

- How do I add my pinches of salt?

Preparation

préparation

32 Ajouter le contenu d'un saladier dans l'autre



Comment je rassemble mes contenus?
Je verse un saladier dans l'autre? Quel saladier est versé? Quel saladier est fixe?

- How do I put the contents of the two bowls together?

préparation

33

Mélanger le contenu
du saladier



Comment je mélange?

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

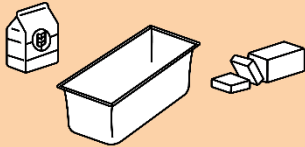
- How do I mix the contents together?

Baking

cuisson au four

34

Préparer le moule
à cake



Comment je prépare mon moule?

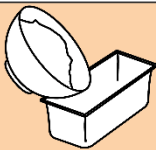
*Je beurre le moule? Je tapisse de farine?
Je mets du papier sulfurisé?*

- How do I prepare my cake tin?

cuisson au four

35

Verser la pâte du
saladier dans le moule



Comment je verse ma pâte dans le moule?

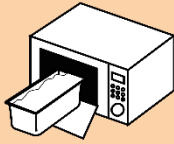
*Je tiens à une main et je râcle à la cuillère
de l'autre? Je demande de l'aide?*

- How do I pour my dough into the mold?

cuisson au four

36

Enfourner
30 minutes



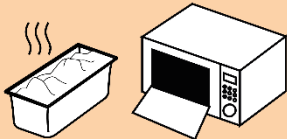
Comment je mets mon moule au four?
Comment je déplace le moule? Comment
j'ouvre la porte du four? Je tire la grille?

- How do I put my mold in the oven?

cuisson au four

37

Sortir le moule et
vérifier la cuisson



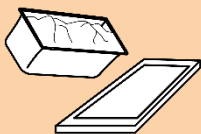
Comment je vérifie ma cuisson?
Je pique avec un couteau? Dans le four? Je
sors du four?

- How do I check the cooking?

cuisson au four

38

Démouler et servir
dans un plat



Comment je démoule le cake?
Je démoule au couteau? Je démoule en entier?
En part?

- How do I unmold ?

cuisson au four

39

Couper les parts
des invités



Comment je coupe le cake?
Je coupe quelques parts? Je coupe toutes les
tranches? Dans le moule? En dehors?

- How do I cut the shares?

Things to add?

CONCLUDE AND INVITE TO MAKE THE RECIPE (2 min)

Ask the participant to perform the recipe as they normally would.

Extra time :