

# Guide administrateur

#### **CONNEXION À L'ESPACE D'ADMINISTRATION**

Nom d'utilisateur ou adı	resse e-mail
Mot de passe	
Se souvenir de moi	Se connecter
Mot de passe oublié ? ← Retour vers Un petit tou	ur à la ferme

Url: https://www.unpetittouralaferme.fr/wp-admin

Bonjour, clement 🖂	Gestion de compte	
clement Modifier morr profil Se déconnecter	Nouveau mot de passe	Générer un mot de passe
	Socione	Ma déconnector partout aille

Le mot de passe peut être modifié :

- cliquer sur le lien [Modifier mon profil]
- à la rubrique [Gestion de compte], cliquer sur [Générer un mot de passe]
- le mot de passe proposé peut être remplacé par votre propre saisie, veiller toutefois à choisir un mot de passe réellement robuste (voir ici les recommandations)
- enregistrer votre modification en cliquant sur [Mettre à jour le profil]



# p'tittour sferme

#### **MISE À JOUR DES PANIERS**



Le contenu des Paniers est affiché en page d'accueil et sur la page de commande. La mise à jour s'effectue simultanément via l'entrée [Page d'accueil] de l'espace d'administration.



# P'tittour #ferme

#### MISE À JOUR DU "TOP SLIDER" DE LA PAGE D'ACCUEIL



Le diaporama au somme de la page d'accueil permet de communiquer en image l'objet du site. Il est destiné à faire bonne impression aux visiteurs, le choix des images et des slogans est donc très important.

Pour modifier / ajouter / supprimer une slide, se rendre dans l'espace d'administration à la rubrique [Sliders] (à ne pas confondre avec Diaporamas dont le propos est d'afficher les diaporamas mensuels des Fruits et légumes de saison)



# p'tittour sferme

Paramétrage de la durée et de l'aspect de la slide



Glisser / déposer l'image dans la Bibliothèque d'images du site. Note : l'image va être automatiquement redimensionnée (1280x720 pixels) mais pour un contrôle parfait du visuel, un recadrage préalable peut être nécessaire.

# P'tittour #ferme

#### PUBLICATION D'UNE ACTUALITÉ OU D'UNE RECETTE

	Articles	Tous les articles
EIL ACTUALITÉS NOS RECETTES A	Pages	Ajouter Catégories
all the first of the	] Médias	Étiquettes
	Slidors	
L'administration des Actualités et des	s Recettes s'opère depuis	l'entrée [Articles]

#### A / Ajouter une Actualité

Le formulaire de saisie d'une actualité est le plus simple

Ajouter un nouvel art	icle	Albe *
Saisissez votre titre id	i <b>2</b>	Publier 🔺
		Enregistrer le brouillon Aperçu
🖣 Ajouter un média 🛛 🔼 Ajoute	r un diaporama	État : Brouillon Modifier
Paragraphe * B 7 =		Visibilité : Public Modifier
		m Publier tout de suite Modifier
		Désactiver Lightbox
		Publier
	3	Catégories A
		Toutes Plus utilisés
		Tout sélectionner / Désélectionner
		Actualités
		Découverte de produits Bio
Nombre de mots : 0		Non classé
Réglages SEO du thème		▲ Recettes salées
Tiere du de cumune		+ Ajouter une nouvelle catégorie
Title du document	Caractères utilisés : 0	
		Etiquettes 🔺
Méta description		Ajouter
	· 4	Séparez les étiquettes par des virgules
		.:: Choisir parmi les étiquettes les plus utilisées
	Caractères utilisés : 0	
Méta mots-clés		Image mise en avant 🔺
		Définir l'image mise en avant
URL canonique		5
URL de redirection		_
personnalisée		
Réglages des métadonnées	Annikular avladav 3 ret stricta/rette none	
pour les robots	Appliquer nofollow à cet article/cette page	
	Appiquer noarchive a cet and excette page	

- 1 Sélectionner la Catégorie : actualité ou recette
- 2 Saisir le titre de l'article
- 3 Saisir l'article
- **4** Optimiser l'article pour le référencement (indiquer un titre et une description contenant des mots clés)
- 5 Sélectionner l'image d'en-tête (veiller à ce qu'elle soit suffisamment grande, minimum 1280px)
- 6 Cliquer sur [Publier] (possibilité de planifier la date de publication)

# P'tittour #ferme

#### B / Ajouter une recette

And the state of the	Nombre de mots : 0			Non classé Nos recettes
<pre>puture in the server water in the server water is a server water in the server water is a server is a s</pre>	Recettes, informations complémentaires			Recettes sucrées
<pre>intermediate in the intermediate interm</pre>	Ingrédients Temps de préparation Informations con	nplémentaires		+ Ajozer une nouvelle catégorie
I de la de	Liste des ingrédients (liste facultative)			Étiquettes
<complex-block>  Payer do a new     Participation   The description of the descripti</complex-block>	B I ⊷ ⋿ ≡ 44 – ⋿ ± ≡ d9 22 ≖	× 8		Ajouter Sépare: les étiquettes par des virgules Choisir parmi les étiquettes les plus utilisées Image mise en avant Définir l'Image mise en avant
<text><text><text><text><text></text></text></text></text></text>	Réglages SEO du thème			A
<text><text><text><text><text><text></text></text></text></text></text></text>	Titra du document			
• The share the set is set on the set on the second the set of the point is provided to the set of the set of the point is provided to the set of the se	essus. Saupoudrer de gruyère râpé et enfoumer pendant 45min jusqu'à soient confites et le gruyère grillé. Parsemer de basilic et servir au Liste d'ingrédients • 800g de tom ates anciennes : Ananas, Noi Bana de Bana Museurado	ce que les tomates sostôt. re de Crimée,	En sélectionnant la ca Recettes salées ou Re crées vous ajoutez au ment de nouveaux ch	atégorie ecettes su- itomatique- amps de
<ul> <li>e ist blowd it bankt</li> <li>ist bankt</li> <li>ist blowd it bankt</li> <li>ist blowd it bankt</li> <li>ist blowd it bankt</li> <li>ist blowd it bankt</li> <li>ist bankt<th><ul> <li>Pôte à tarte à l'huile d'olive: pour la réalise simplement le beurre d'une pâte britoie di bonne huile d'olive. Cette pâte est idéale p humides.</li> <li>Liste de condiments <ul> <li>2 oignons rouges émincés</li> <li>1 c. à soupe d'huile d'olive de cuisson</li> <li>2 c. à soupe d'huile d'olive de cuisson</li> <li>150g de gruyère râpé bio</li> </ul> </li> </ul></th><th>r, on remplace ssique par une bour les gamitures</th><th>saisie au formulaire. Votre saisie s'affichera partie basse de l'articl</th><th>a dans la le.</th></li></ul>	<ul> <li>Pôte à tarte à l'huile d'olive: pour la réalise simplement le beurre d'une pâte britoie di bonne huile d'olive. Cette pâte est idéale p humides.</li> <li>Liste de condiments <ul> <li>2 oignons rouges émincés</li> <li>1 c. à soupe d'huile d'olive de cuisson</li> <li>2 c. à soupe d'huile d'olive de cuisson</li> <li>150g de gruyère râpé bio</li> </ul> </li> </ul>	r, on remplace ssique par une bour les gamitures	saisie au formulaire. Votre saisie s'affichera partie basse de l'articl	a dans la le.
Version     Springer      Rest the db table Able Market   Streame   Springer   Springer <th></th> <th></th> <th></th> <th></th>				
Peter totie de la calane de lake Maran       Choicing parmi les étiquettes les plus         Image: Calone de la best Maran       Image: Calone de la best Maran         Image: Calone de la best Maran       Image: Calone de la best Maran         Image: Calone de la best Maran       Image: Calone de la best Maran         Image: Calone de la best Maran       Image: Calone de la best Maran         Image: Calone de la best Maran       Image: Calone de la best Maran         Image: Calone de la best Maran       Image: Calone de la best Maran         Image: Calone de la best Maran       Image: Calone de la best Maran         Image: Calone de la best Maran       Image: Calone de la best Maran         Image: Calone de la best Maran       Image: Calone de la best Maran         Image: Calone de la best Maran       Image: Calone de la best Maran         Image: Calone de la best Maran       Image: Calone de la best Maran         Image: Calone de la best Maran       Image: Calone de la best Maran         Image: Calone de la best Maran       Image: Calone de la best Maran         Image: Calone de la best Maran       Image: Calone de la best Maran         Image: Calone de la best Maran       Image: Calone de la best Maran         Image: Calone de la best Maran       Image: Calone de la best Maran         Image: Calone de la best Maran       Calone de la best Maran         Image: C	1 petit bouquet de basilic     Sel et Poivre du moulin			Étiquettes
soire.       ret       Ingrédients         r et       Ingrédients         sperces aubergines blettes       sperces aubergines blettes         carbonara carottes chocolat chou-fleur       concombre coriandre courge courgettes crêpes cumin         mates       carry fenouil graines de sésame Gremolata         Lentilles Corail moutarde mozzarella petits pois       pommes pommes de terre potimarron Riz Basmati Riz	1 petit bouquet de basilic     Sel et Poivre du moulin			Étiquettes  Ajouter Séparez les étiquettes par des virgules
r et Ingrédients  Les étiquettes peuvent  être créées librement. Elles permettent au visiteur de trouver une recette par son ingrédi- ent principal.  Lentilles Corail moutarde mozzarella petits pois pommes de terre potimaron Riz Basmati Riz Caranoli tomates	1 petit bouquet de basilic     Sel et Poivre du moulin      2 heures      Recette tirée de la cuisine de Belle Maman	asperges	5 51	Étiquettes       Ajouter         Image: I
:e par-     carbonara      carbonara carottes chocolat chou-fleur concombre coriandre courge courgettes crêpes cumin curry fenouil graines de sésame Gremolata Lentilles Corail moutarde mozzarella petits pois pommes pommes de terre potimarron Riz Basmati Riz Caranoli tomates	Petit bouquet de basilic     Sel et Poivre du moulin     Zheures     Recette tirée de la cuisine de Belle Maman     Scire.	nisoto de petito por asperges	σει	Étiquettes         Image: Construction of the second seco
mates       curry fenouil graines de sésame Gremolata       ent principal.         Lentilles Corail moutarde mozzarella petits pois       pommes pommes de terre potimarron Riz Basmati Riz         Caranoli tomates       Caranoli tomates	<ul> <li>1 petit bouquet de basilic</li> <li>Sel et Poivre du moulin</li> </ul> Presente tirée de la cuisine de Belle Maman ;oire. r et	asperges	J	Étiquettes         Image: Construction of the second seco
	<ul> <li>1 petit bouquet de basili:</li> <li>Sel et Poivre du moulin</li> <li>2 heures</li> <li>1 Recette tirée de la cuisine de Belle Maman</li> <li>; oirre.</li> <li>r et</li> <li>: e par-</li> </ul>	Ingrédients asperges Ingrédients asperges aubergines ble carbonara <u>Carottes</u> choos concombre coriandre courge courget	ettes olat chou-fleur es grêpes cumin	Étiquettes       A         Image: Construction of the structure of the struc

# p'tittour #ferme