



Travaux Pratiques Appliweb n°1

Cours d'Applications Web

—Licence IEEEA / Première Année—

HTML

Cette série d'exercices est consacrée à l'écriture de fichiers HTML.

Exercice 1. *Préparatifs*

1. Créer un répertoire personnel dédié à ce cours.
2. Créer des sous-répertoires intitulés **HTML** et **CSS**. Le répertoire **HTML** servira à sauvegarder les fichiers `.html`. Le répertoire **CSS** servira à sauvegarder les fichiers `.css`.
3. Télécharger les archives **BaseTextes.zip** et **BaseImages.zip** et les décompresser dans le répertoire dédié au cours. Celui-ci doit maintenant contenir quatre sous-dossiers : **HTML**, **CSS**, **BaseTextes** et **BaseImages**.

Exercice 2. *Première page*

1. Créer une page **HTML** à l'aide de l'éditeur **Geany** en utilisant le modèle de document **HTML5** disponible sur l'espace de cours. Cette page devra comporter :
 - (a) Un titre dans la barre du navigateur ;
 - (b) Des titres dans le corps de la page : « **HTML** » (titre de niveau 1) et « **Introduction** » (titre de niveau 2) ;
 - (c) Un paragraphe dans lequel on copiera le texte du fichier `pretext.txt` contenu dans le répertoire **BaseTextes** et tiré de Wikipédia. Dans ce paragraphe, on marquera les mots « **HTML** » et « **Hyper Text Markup Language** » de la première phrase à l'aide de balises `` ;
 - (d) Des commentaires.
2. Quelle est la balise **HTML** qui sert à indiquer un sigle ou une abréviation ? En ajouter une dans le paragraphe pour préciser la signification du sigle **W3C**.
Le résultat doit ressembler à la capture d'écran ci-dessous.

HTML

Introduction

HTML, which stands for **Hyper Text Markup Language**, is the predominant markup language for web pages. It provides a means to create structured documents by denoting structural semantics for text such as headings, paragraphs, lists etc as well as for links, quotes, and other items. It allows images and objects to be embedded and can be used to create interactive forms. It is written in the form of HTML elements consisting of "tags" surrounded by angle brackets within the web page content. It can include or can load scripts in languages such as JavaScript which affect the behavior of HTML processors like Web browsers; and Cascading Style Sheets (CSS) to define the appearance and layout of text and other material. The **W3C**, maintainer of both HTML and CSS standards, encourages the use of CSS over explicit presentational markup.

3. Tester la validation de votre page sur le site <http://validator.w3.org>.

Exercice 3. Création d'une page à partir d'un texte

1. Transformer le fichier `recette.txt` du répertoire `BaseTextes` afin d'en faire un fichier `recette.html`. Pour cela :
 - (a) Créer un fichier `recette.html` en utilisant le modèle de document HTML5 comme à l'exercice précédent.
 - (b) Copier le contenu du fichier `recette.txt` dans le corps de la page `recette.html`.
 - (c) Marquer le titre de la page (« Recette du Poulet Vallée d'Auge ») comme un titre de niveau 1, à l'aide des balises appropriées.
 - (d) Marquer les titres des différentes parties de la page (« Informations générales », « Ingrédients », « Préparation ») comme des titres de niveau 2.
 - (e) Créer des paragraphes avec les balises `<p>` : un pour le texte introductif et un pour chaque étape de la préparation.
 - (f) Créer deux listes non ordonnées : une pour présenter les informations générales et l'autre pour la liste des ingrédients.
 - (g) Tirer un trait horizontal après le titre de la page.
 - (h) Tester la validation de votre page comme à l'exercice précédent.
2. Ajouter juste après l'introduction un paragraphe qui contiendra le texte « Voici une carte du Pays d'Auge : » et l'image `PaysdAuge.jpg` du répertoire `BaseImages`.
3. Incorporer un sommaire à la page après le paragraphe contenant l'image. Pour cela, on créera une liste ordonnée dont chaque élément contiendra le titre d'une des parties de la page :
 1. Informations générales
 2. Ingrédients
 3. Préparationpuis on ajoutera un identifiant à chaque titre de niveau 2 et on placera chaque élément de la liste dans un lien pointant vers la partie correspondante de la page.
4. Ajouter des liens de sorte que si on clique sur les mots « Pays d'Auge », « Normandie » ou « calvados », on soit redirigé vers l'article Wikipédia correspondant. À vous de trouver l'adresse de chaque article en faisant une recherche à partir de la page d'accueil de Wikipédia (<http://fr.wikipedia.org>).

Le résultat doit ressembler à la capture d'écran de la page suivante.

Exercice 4. Réalisation d'un CV

Écrire une page HTML contenant votre CV. L'exercice est libre ! Néanmoins, le CV devra contenir au moins 4 rubriques séparées par des lignes horizontales :

1. État civil
2. Cursus
3. Expérience professionnelle
4. Centres d'intérêts.

Dans chacune de ces parties, vous devrez utiliser une liste. Vous pouvez inclure des liens vers des sites d'écoles, d'entreprises, de clubs ou de pages personnelles. Vous pouvez rajouter des photos (utilisez le dossier `BaseImages/animaux` pour les CV anonymes!).

Recette du Poulet Vallée d'Auge

Le [Pays d'Auge](#) est une région de la [Normandie](#) située entre terre et mer, parsemée de petits villages et de fermes isolées au milieu des pommiers et des vaches. C'est une étape gastronomique réputée pour sa production de fromages (camembert, livarot, pont-l'évêque), de cidre et de [calvados](#).



Voici une carte du Pays d'Auge :

1. [Informations générales](#)
2. [Ingrédients](#)
3. [Préparation](#)

Informations générales

- Pour 4 personnes
- Coût de la recette : assez bon marché
- Niveau de difficulté : facile
- Temps de préparation : 20 min
- Temps de cuisson : 45 min

Ingrédients

- 1 poulet
- 50 g de beurre
- 200 g de champignons
- 50 g d'oignons
- 150 g de crème fraîche
- 1 verre de cidre
- 1 verre à liqueur de calvados
- 1 jaune d'œuf
- sel, poivre

Préparation

Coupez le poulet en 4 morceaux.

Faites fondre le beurre dans une cocotte et mettez les morceaux de poulet à dorer de tout côté, ajoutez les champignons et l'oignon, assaisonnez, flambez au calvados, ajoutez le verre de cidre, couvrez et laissez cuire 45 min, à feu doux.

Au moment de servir, liez la cuisson à la crème fraîche et le jaune d'œuf.