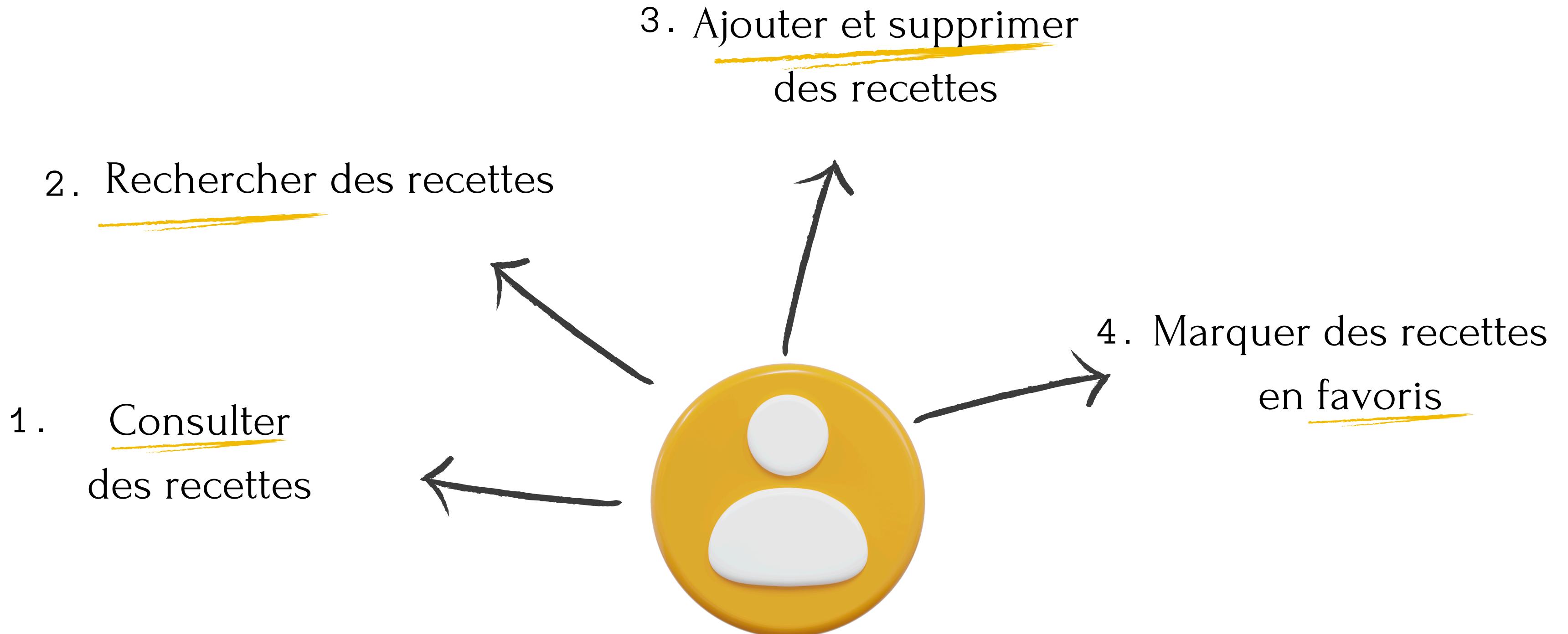




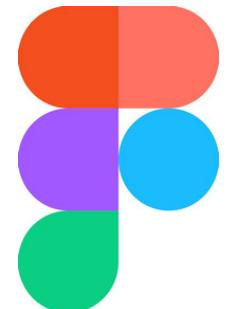
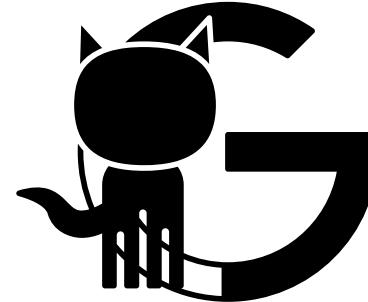
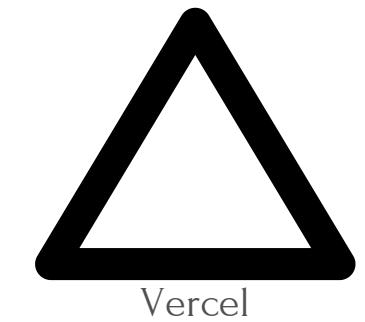
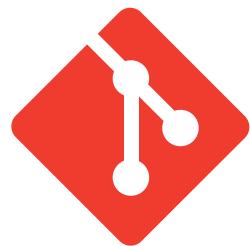
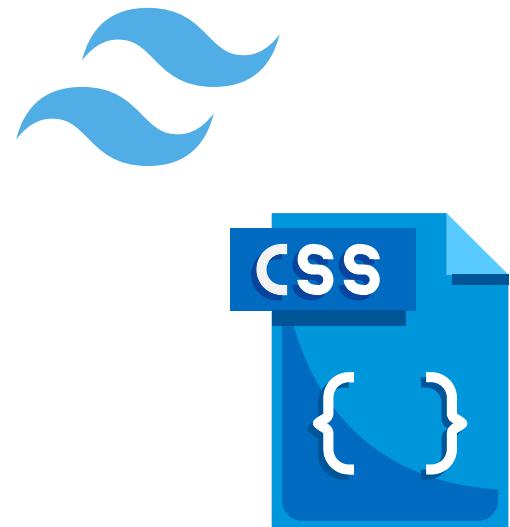
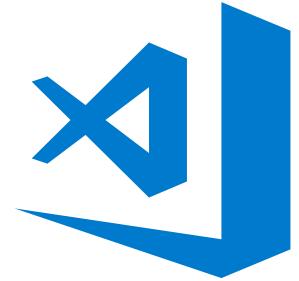
# **Application de recettes de cuisine**

Réalisé par Anaïs PERIGNY, CDA, ECF1, PREPAVENIR

# OBJECTIFS



# Environnement de travail



Etape 1 :  
Conception du projet

# Planification

Screenshot of the Trello application interface showing a project board titled "CuisineEnFolie".

The board has three columns:

- A Faire**: Contains a button "+ Ajouter une carte".
- En Cours**: Contains a card titled "Readme, commentaires, slide" with due date "19 juil.", 1 comment, and 4/9 tasks completed.
- Terminé**: Contains cards for "Ajout des recettes" (due 17 juil., 4/4 completed), "Conception" (due 15 juil., 1 comment, 6/6 completed), "LocalStorage" (1/1 completed), and "Recherche de Recettes" (due 16 juil., 3/3 completed).

The sidebar on the left shows the project's structure:

- Mes projets de développement web** (Free):
  - Tableaux
  - Membres
  - Paramètres d'espace de travail
- Vues de l'espace de travail**: Tableur, Calendrier
- Vos tableaux**: PP\_SpyCamera, CuisineEnFolie, Prepavenir, Afficher plus (5)

The "CuisineEnFolie" board is currently selected.

# Planification

Pièces jointes [Ajouter](#)

**recetteClass.jpg** Ajouté 15 juil. 2024, 10:46 • [Commenter](#) • [Télécharger](#) • [Supprimer](#) • [Modifier](#)  
[Supprimer l'image de couverture](#)

Affichage des recettes [Masquer les tâches cochées](#) [Supprimer](#)

100%

- Créer des données dans db.json
- faire le footer
- Faire la Navbar
- Affichage des recettes sous forme de cartes avec un aperçu rapide (image, titre, temps de préparation).
- RecipeDetail Component : Composant pour afficher les détails d'une recette spécifique.
- Page détaillée affichant le titre, l'image, la liste des ingrédients et les étapes de préparation
- Informations additionnelles comme le temps de préparation, le nombre de portions et des conseils de cuisine.
- le aside
- RecipeList Component : Composant pour afficher la liste des recettes avec filtres et recherche.
- Possibilité de filtrer les recettes par catégorie (ex: entrées, plats principaux, desserts) et par type de cuisine (ex: italienne, asiatique).

T_RECETTE	ID	
	Titre	○
	Description	○
	Image	○
	Temps de préparation	
	Catégorie [Entrée, plat, dessert]	○
	Types [italien, asiatique]	
	Ingredients	○
	Etapes de préparation	○
	Nombre de portions	
	Conseils	



# Conception

Définir quelles seront les différentes pages et comment elles interagiront entre elles

## Conception

Dans la liste Terminé

Étiquettes



Notifications



Date limite



15 juil., 17:14 **Compléter**

### Description

**Modifier**

L'objectif est de bien comprendre ce qui est attendu et organiser chaque tâche qu'il y aura à faire sur la semaine.

#### Conception\*

**Masquer les tâches cochées**

**Supprimer**

100%

Analyse des consignes

Architecture du site

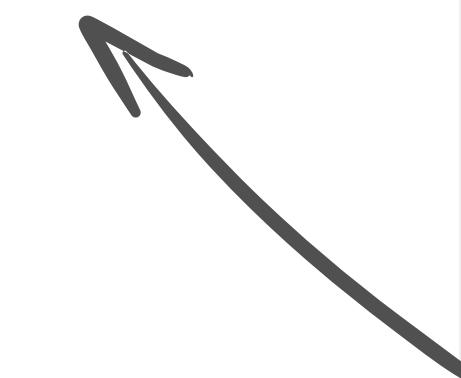
Markbench

Maquette

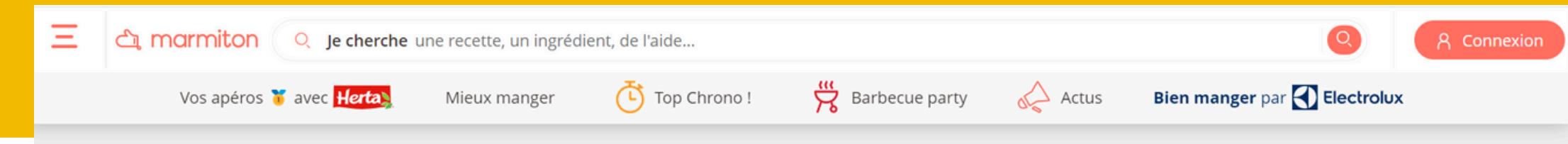
initialisation du projet

Github

**Ajouter un élément**



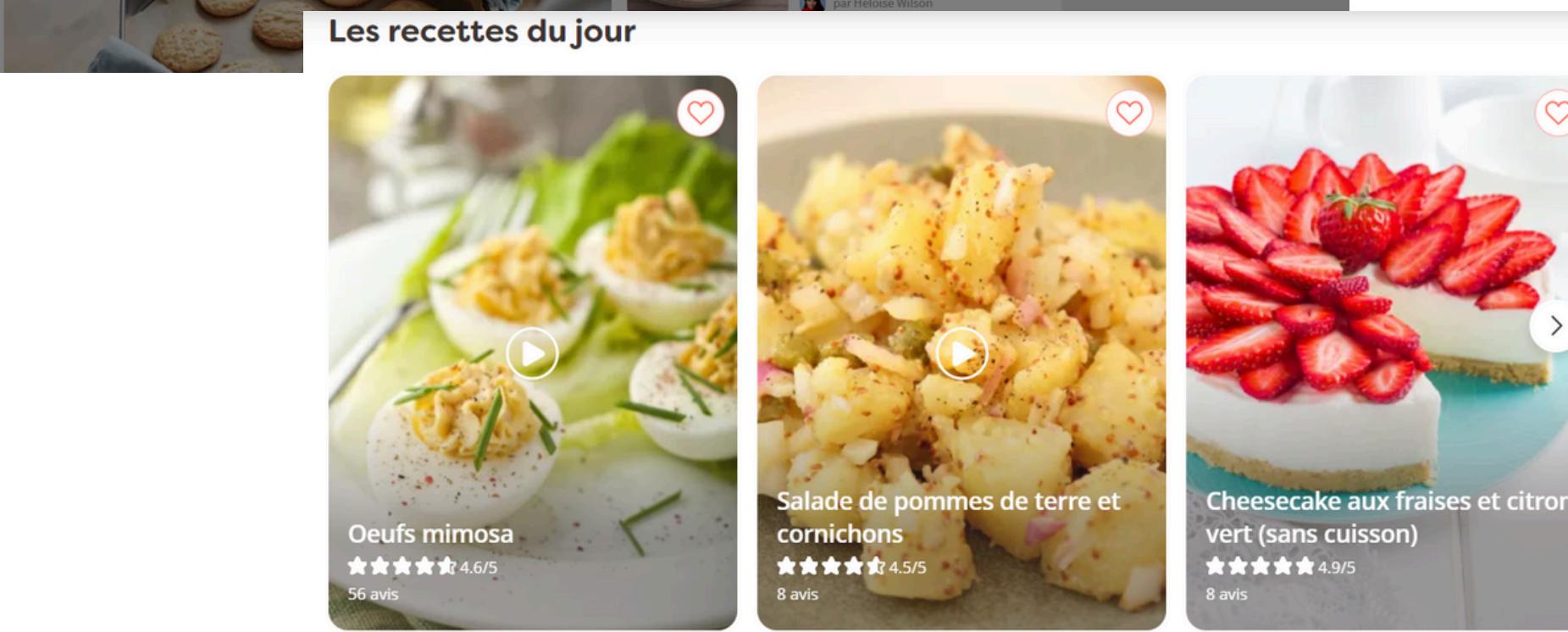
# Benchmark



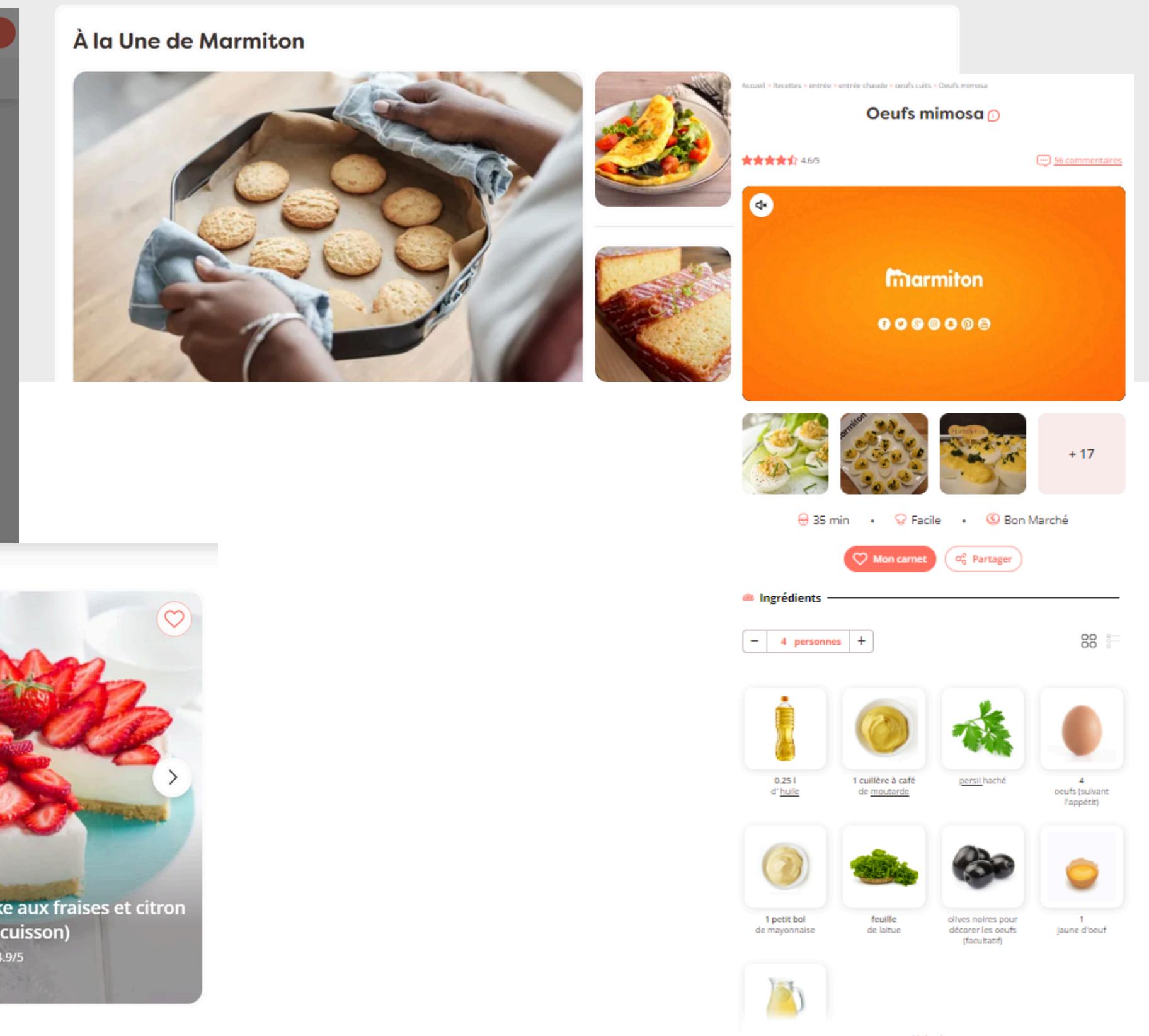
The header of the Marmiton website features a search bar with the placeholder "Je cherche une recette, un ingrédient, de l'aide...", a connexion button, and several navigation links: "Vos apéros avec Herta", "Mieux manger", "Top Chrono!", "Barbecue party", "Actus", and "Bien manger par Electrolux".



A cookie consent banner from Marmiton is displayed, asking for permission to use cookies for various purposes like audience measurement and social network functionality. It includes buttons for "Paramétriser", "Je n'accepte rien", and "J'accepte tout".



The "Les recettes du jour" section shows three recipes: "Oeufs mimosa" (4.6/5 stars, 56 reviews), "Salade de pommes de terre et cornichons" (4.5/5 stars, 8 reviews), and "Cheesecake aux fraises et citron vert (sans cuisson)" (4.9/5 stars, 8 reviews). Each recipe card includes a play button for a video tutorial.



The "À la Une de Marmiton" page for "Oeufs mimosa" shows a large image of hands holding a tray of baked eggs. The recipe details include a 4.6/5 star rating, 56 reviews, a 35-minute preparation time, and is labeled as "Facile" and "Bon Marché". The "Ingrédients" section lists the required items: huile (0.25 l), moutarde (1 cuillère à café), persil haché (4 g), œufs (suivant l'appétit), mayonnaise (1 petit bol), laitue (feuille), olives noires (facultatif), and jaune d'œuf (1). A "Voir plus" button is at the bottom right.

# Benchmark

The screenshot shows the homepage of the cuisineaz website. At the top, there's a dark header with the "cuisineaz" logo in white. Below it is a search bar with a magnifying glass icon and the placeholder text "Trouver LA recette qui vous fait envie". The main navigation menu includes links for "Recettes", "Menu", "Thèmes", "Idées de recettes", "Actus", and a "ORANA PADANO" brand logo. The background of the page is yellow.

## Des recettes et des actus culinaires

Plus de 90 000 recettes faciles et rapides pour vous inspirer en cuisine.



50 recettes d'été  
parfaites pour un apéro  
entre amis



Menu végétarien : nos  
recettes végé pour la  
semaine du 15 au 19  
juillet 2024



30 idées ingénieuses  
pour recycler vos restes  
de pain



INGRÉDIENTS : - 4 PERS. + € 5,88€

### PRÉPARATION

Melon 1 Jamon cru 4 tranche(s)

PRÉPARATION : Preparation 10 min

1

Levez le melon et pelez-le.

2

Sur votre plan de travail, détaillez-le en dés.

# Benchmark

Sans gluten:  Végétarien:  Mon livre de recettes | Mon compte

Cherchez une recette sur Ptitchef...

PtitCHEF

Tous les jours de nouvelles recettes de cuisine

Beignets de courgette | Verrines apéritives | Salades pour le pique-nique | Goûters gourmands | Tarte fine aux abricots | Des salades à emporter partout | Les menus de Ptitchef

Bienvie  
politique de vie privée  
Nos 514 partenaires et nous pouvons accéder... à votre terminal pour vous reconnaître via des traceurs comme les cookies, collecter, stocker, croiser, et transférer des données personnelles comme vos adresses IP et email, vos choix et paramètres de logiciels, votre navigation et votre géolocalisation précise, à ces fins : publicité basée sur des données limitées et mesure de performance des publicités, publicités personnalisées, mesure de performance du contenu, études d'audience et développement de services et contenu personnalisé.

Vous pouvez accepter tous les traceurs et traitements nécessitant votre consentement, ou les refuser en cliquant sur "Continuer sans accepter", et en savoir plus, faire un choix plus granulaire ou vous opposer aux traitements basés sur des intérêts légitimes via l'écran de paramétrage. Vous pouvez changer d'avis ou retirer votre consentement à tout moment via le lien "Cookies". Vos choix s'appliqueront sur ce site et nos emails pendant 6 mois, et nous ne vous solliciterons plus avant demain.

Continuer sans accepter | Paramétrer vos choix | Tout accepter

Menu du jour

Beignets de fleurs de courgettes : tech... | Quinoa aux légumes et poulet | Un fraisier dans un verre, pourquoi pas ?

Sans gluten:  Végétarien:  Mon livre de recettes | Mon compte

Cherchez une recette sur Ptitchef...

PtitCHEF

Tous les jours de nouvelles recettes de cuisine

Beignets de courgette | Verrines apéritives | Salades pour le pique-nique | Goûters gourmands | Tarte fine aux abricots | Des salades à emporter partout | Les menus de Ptitchef

Voici les fruits les moins caloriques ! À consommer sans modération !

Menu du jour

Beignets de fleurs de courgettes : tech... | Quinoa aux légumes et poulet | Un fraisier dans un verre, pourquoi pas ?

Mais où trouver des fleurs de courgettes ?  
En magasin et chez votre... Entrée

Après le riz et les pâtes, on tente le quinoa ! Et pour accompagner cette... Plat

Ce dessert à la fraise bien mousseux bien frais est vraiment bon....A... Dessert

Sans gluten:  Végétarien:  Mon livre de recettes | Mon compte

RAJA -15% sur votre 1er achat\*

PtitCHEF

Mon Ptitchef | Recettes vidéo | Barbecue | Vacances

Apéritif | Entrée | Plat | Dessert | Goûter | Boisson | Accompagnement | Autre

Cherchez une recette sur Ptitchef...

Recettes > Recettes faciles > Tarte facile > Recette de concombres > Tarte d'été super rafraîchissante: ricotta, concombre et saumon fumé

Pour une touche estivale rafraîchissante, essayez cette **tarte à la ricotta, concombre et saumon fumé** ! C'est le combo parfait pour les journées ensoleillées : la douceur de la ricotta, la fraîcheur du **concombre** et la saveur délicate du saumon fumé se marient à merveille. Facile à préparer et rapide, cette **tarte** est idéale pour un **déjeuner léger** ou un **diner entre amis**. Accompagnée d'une petite salade verte, elle fera sensation à coup sûr. Ajoutez de la couleur et du goût à vos repas avec cette délicieuse **tarte d'été** :-)

Plat | 4 parts | 15 min | 20 min | facile | 441 Kcal

votez maintenant

Ajouter à mon livre de recettes | Envoyer cette recette à un ami | Poser une question à l'auteur | Imprimer cette page

Video

YouTube

# Maquette

Section 1

#F2BA00

#F593C5

#703973

#397367

#755264



Ineria Sans

Entrées

Supprimer

Accepter

# Maquette

Cuisine En Folie

+ Créer

🔍

Favoris

Bienvenue

Afin d'améliorer votre expérience utilisateur, nous accémons à votre terminal pour y collecter et stocker des données liées à la liste de vos recettes favoris.

Vous pouvez à tout moment supprimer les données stocker via l'écran de paramétrage du localStorage.

Accepter

Entrées

Plats principaux

Desserts

Filtrer par Type

Italienne

Asiatique

Française

Mexicaine

Indienne

Caribéenne

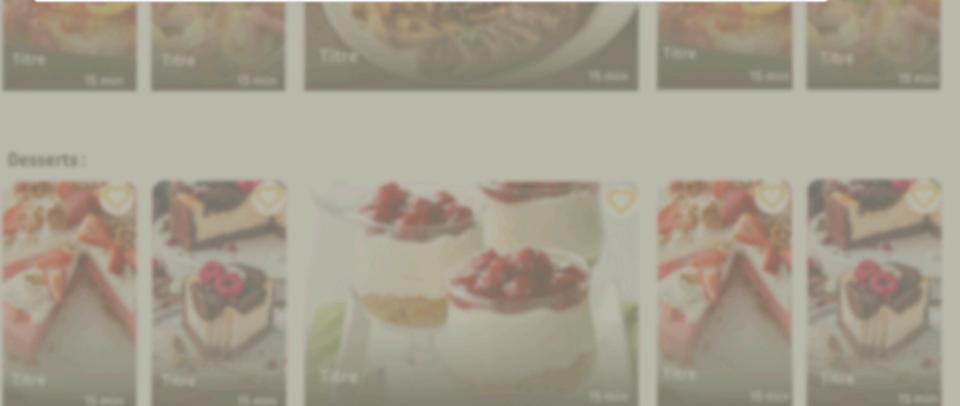
Américaine

Espagnol

Africaine

Orientale

Desserts :



Cuisine En Folie

+ Créer

🔍

Favoris

**Entrées:**

-  Titre 15 min
-  Titre 15 min
-  Titre 15 min
-  Titre 15 min
-  Titre 15 min

**Plats:**

-  Titre 15 min
-  Titre 15 min
-  Titre 15 min
-  Titre 15 min
-  Titre 15 min

**Desserts:**

-  Titre 15 min
-  Titre 15 min
-  Titre 15 min
-  Titre 15 min
-  Titre 15 min

Cuisine En Folie

# Maquette

Cuisine En Folie

+ Créer

Heart Favoris

Nom du plat choisi

Le Lorem Ipsum est simplement du faux texte employé dans la composition et la mise en page avant impression. Le Lorem Ipsum est simplement du faux texte employé dans la composition et la mise en page avant impression.

  
Catégorie & Type  
15 min

Ingredients :  
pour 6 personnes

- 1Kg de poulet
- 250g de pate d'archide
- 600g de riz
- 500g de tomate
- sel, poivre, persil
- 3 gousses d'ail
- 2 oignons

Etapes de préparation :

Le Lorem Ipsum est le faux texte standard de l'imprimerie depuis les années 1500, quand un imprimeur anonyme assembla ensemble des morceaux de texte pour réaliser un livre spécimen de polices de texte. Il n'a pas fait que survivre cinq siècles, mais s'est aussi adapté à la bureautique informatique, sans que son contenu n'en soit modifié. Il a été popularisé dans les années 1960 grâce à la vente de feuilles Letraset contenant des passages du Lorem Ipsum, et, plus récemment, par son inclusion dans des applications de mise en page de texte, comme Aldus PageMaker.

Conseils :

Il n'a pas fait que survivre cinq siècles, mais s'est aussi adapté à la bureautique informatique, sans que son contenu n'en soit modifié. Il a été popularisé dans les années 1960 grâce à la vente de feuilles Letraset contenant des passages du Lorem Ipsum, et, plus récemment, par son inclusion dans des applications de mise en page de texte, comme Aldus PageMaker.

Retour

Heart Favoris

Supprimer

Cuisine En Folie

+ Créer

Heart Favoris

Filtrer par catégorie

Entrées

Plats principaux

Desserts

Filtrer par Type

Italiennne

Asiatique

Française

Mexicaine

Indienne

Caribéenne

Américaine

Espagnol

Africaine

Orientale

Cuisine Italiennns :

Titre 15 min

Retirer les filtres

Cuisine En Folie

Cuisine En Folie

# Maquette

Cuisine En Folie

🔍

+ Créer

Heart icon Favoris

### Favoris



Nom du plat choisi



Nom du plat choisi



Nom du plat choisi



Nom du plat choisi



Nom du plat choisi



Nom du plat choisi

Retour

Cuisine En Folie

🔍

+ Créer

Heart icon Favoris

### Ajouter une nouvelle recette

Titre\*:

Categorie\*:

- Entrée
- Plat principal
- Dessert

Portion:

Type de cuisine:

- Italienne
- Asiatique
- Française
- Mexicaine
- Indienne
- Caraïbe
- Américaine
- Espagnol
- Africaine
- Orientale

Temps de préparation:

Ingrédients:

Image\*:

Description\*:

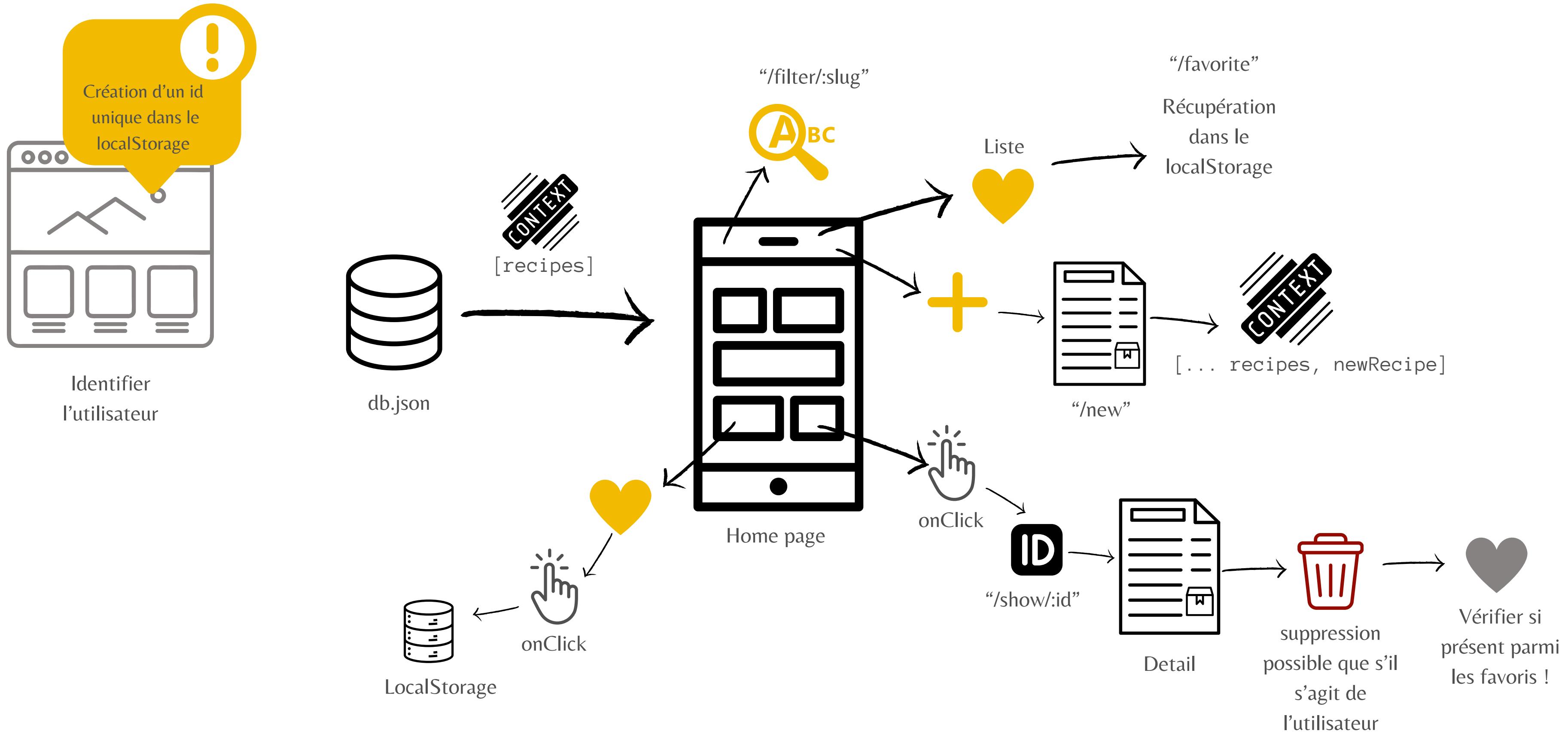
Conseils\*:

Etapes de préparation\*:

Annuler

Enregistrer

# Plan du site



# Fin de la conception

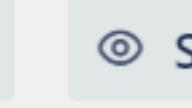
Initialisation du projet

Premier commit GitHub

Création du fichier db.json

Installation du React Router Dom

 **Conception**  
Dans la liste Terminé ⓘ

Étiquettes Notifications Date limite  
 +  ⓘ  ✓  15 juil., 17:14 **Compléter** ↴

 **Description** **Modifier**

L'objectif est de bien comprendre ce qui est attendu et organiser chaque tâche qu'il y aura à faire sur la semaine.

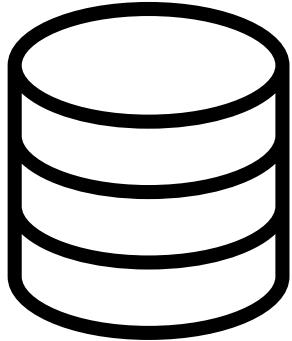
<input checked="" type="checkbox"/> Conception*	<b>Masquer les tâches cochées</b>	<b>Supprimer</b>
100% 		
<input checked="" type="checkbox"/> Analyse des consignes		
<input checked="" type="checkbox"/> Architecture du site		
<input checked="" type="checkbox"/> Markbench		
<input checked="" type="checkbox"/> Maquette		
<input checked="" type="checkbox"/> initialisation du projet		
<input checked="" type="checkbox"/> Github		

**Ajouter un élément**

# Etape 2 :

# Développement du projet

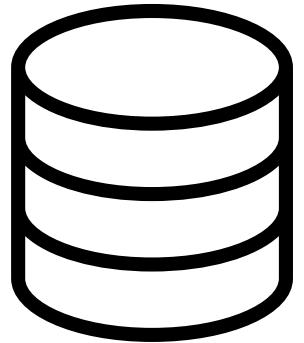
# Base de données



# db.json

	<b>T_RECETTE</b>	
	<b>ID</b> Titre <span style="color:red;">○</span> Description <span style="color:red;">○</span> Image <span style="color:red;">○</span> Temps de préparation Catégorie [Entrée, plat, dessert] <span style="color:red;">○</span> Types [italien, asiatique] Ingredients <span style="color:red;">○</span> Etapes de préparation <span style="color:red;">○</span> Nombre de portions Conseils	

# Base de données



db.json

```
public > {} db.json > ...
  1  {
  2  >   "recettes": [ ...
4346 >   ],
4347 >   "category": [ ...
4363 >   ],
4364 >   "type" : [ ...
4415 >   ]
4416 }
```

```
"category": [
  {
    "id":1,
    "name": "Entrées",
    "slug": "entree"
  },
  
```

Filtrer par catégorie

Entrées

Plats

Desserts

Filtrer par catégorie

Italienne

Asiatique

Française

Mexicaine

Indienne

Caribéenne

Américaine

Espagnol

Africaine

Orientale

```
"type" : [
  {
    "id":1,
    "name": "Italienne",
    "slug": "italienne"
  },
  
```

# Context

Voir  
`./context/RecipeContext.tsx`  
et `main.tsx`

Rendre accessible le tableau de recettes dans toute l'application, sans avoir à passer par les props

# Organisation des composants

Path	Pages	Components
“/”	Home	Header Aside App Footer
“/new”	createRecipe	Header RecipeForm InputForm Footer
“/show/:id”	Detail	Header RecipeDetail Favoritelcone Footer
“/filter/:slug”	Filter	Header Aside RecipeList Favoritelcone Footer
“/favorite”	Favorite	Header FavoriteRecipes Favoritelcone Footer

# Visite de l'application

VISITER LE SITE

<https://cuisineenfolie-prod.vercel.app/>

# Merci

 Cuisine En Folie

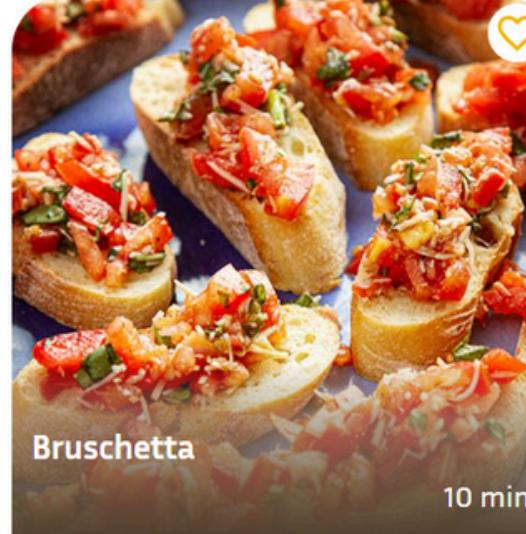
Rechercher une recette  

 Crér  Favoris

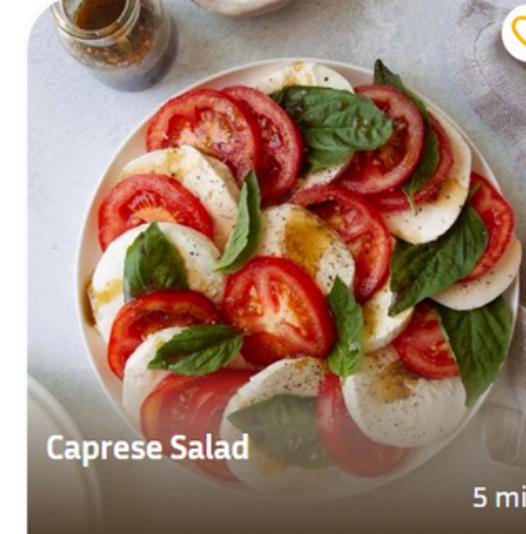
Filtrer par catégorie

Filtrer par catégorie

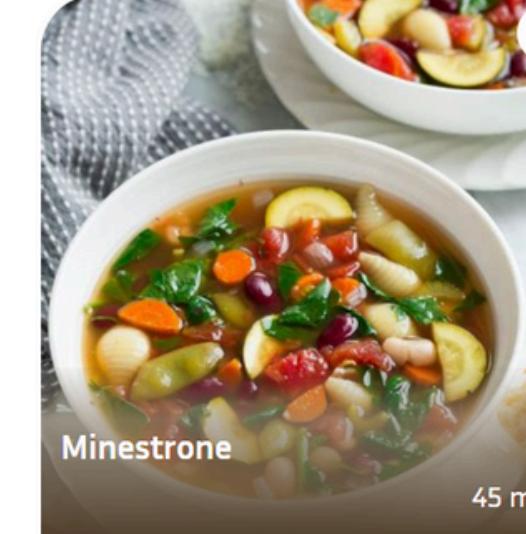
## Toutes les recettes de Cuisine En Folie



Bruschetta  
10 min.



Caprese Salad  
5 min.



Minestrone  
45 min.

