

Projet Web : React et Node

Antoine JUILLARD

Nom du projet : **Pik&Crok**

Mon rôle: **Développeur fullStack**

Date de la présentation:
Mardi 29 aout 2023

Objectif et présentation du projet

Projet utilisant des langages front et back end ainsi qu'une base de données via MySQL

Le projet a pour but de développer une application web mettant en avant notre entreprise de vente à emporter de croque-monsieur

L'application web est en espagnol puisque le public visé vit au Pérou

La maquette des différentes pages

Nuestros croque-monsieur

(Descarga nuestra carta)

El Diablotín



Chorizo, Carne Molida, Cebolla, Pimiento, Salsa De Tomate, Queso, Oregano, Salsa Bechamel

El Pollito



Pollo, Cebolla, Salsa Sillao, Queso, Oregano, Salsa Bechamel

La Papa Fuerte



Papas, Zanahoria, Ajo, Chorizo, Quesos, Bechamel

El Ratatouilles



Zapallo Italiano, Berenjena, Pimiento, Tomate, Ajo, Cebolla, Queso, Salsa Bechamel

El Señor Pepe



Chorizo Finas Hierbas, Cebolla, Pimiento, Salsa De Tomate, Queso, Bechamel

El Vaquero Curry



Pollo, Pimiento, Cebolla, Salsa De Curry, Queso, Bechamel

El Vaquero Atún



Atún, Zapallo Italiano, Cebolla, Ajo, Salsa Tomate, Queso, Salsa Bechamel

El Vesuvio



Berenjena, Chorizo, Jamón, Cebolla, Salsa Tomate, Queso, Salsa Bechamel

El Serrano



Jamón Serrano, Cebolla, Oregano, Queso, Salsa Blanca

El Salmón



Salmón, Puerto, Oregano, Queso, Salsa Blanca

Horarios de atención

Lunes	12:00 - 15:00
Martes	12:00 - 15:00
Miércoles	12:00 - 15:00
Jueves	12:00 - 15:00
Viernes	12:00 - 15:00
Sábado	12:00 - 14:00

Donde pedir ?



Whatsapp



Rappi

LOS MENUS



Combo 1

Desde 25 /S



Combo 2

Desde 40 /S



HOME

¿QUIEN SOMOS?

BLOG

• Cerrado



PIK&CROC LE INVITA A DESCUBRIR ESTE SANDWICH FRANCÉS,

PIK&CROC, su historia.

Nuestro chef Antoine, apasionado de la cocina, tuvo la idea de reinventar este sándwich francés estrella y hacer que lo descubriera de otra forma que su versión clásica. Nuestros croque-monsieurs son con recetas auténticas que pueden gustar a todo el mundo.

¿Cómo nació PIK&CROC?

PIK&CROC nació de la idea de reinventar una receta de sándwich 100% francesa para mover las fronteras y exportarla a Perú. Esta original forma de crear refinadas recetas de croque-monsieur es fruto de un aficionado a la cocina francesa. Este nuevo concepto de comida rápida quería alejarse del croque-monsieur francés corriente y quería ofrecerle recetas originales desarrolladas por nosotros mismos. Nous avons travaillé pour imaginer les premières recettes des Croque-Monsieur PIK&CROC. Cada podrá encontrar su croque-monsieur favorito. Fácil de comer, ideal para la pausa del almuerzo en el trabajo o en casa para el ocasional o en casa para una merienda ocasional.

Nuestros croque-monsieur

(Descarga nuestra carta)

El Diablotín



Chorizo, Carne Molida, Cebolla, Pimiento, Salsa De Tomate, Queso, Oregano, Salsa Bechamel

El Pollito



Pollo, Cebolla, Salsa Sillao, Queso, Oregano, Salsa Bechamel

La Papa Fuerte



Papas, Zanahoria, Ajo, Chorizo, Quesos, Bechamel

El Ratatouilles



Zapallo Italiano, Berenjena, Pimiento, Tomate, Ajo, Cebolla, Queso, Salsa Bechamel

El Señor Pepe



Chorizo Finas Hierbas, Cebolla, Pimiento, Salsa De Tomate, Queso, Bechamel



HOME

¿QUIEN SOMOS?

BLOG



Whatsapp



Rappi



Un joven franchute perdido en Lima

Mi historia

Me llamo Antoine, un francés de 31 años nacido cerca de París. Llegué a Lima en 2018, y como la mayoría de los franceses en Perú, fue el amor por una peruana lo que me hizo dejar mi Francia. Una peruana que conocí en Barcelona durante mis vacaciones. Después de enamorarme de una peruana, me enamoré de Perú. Su provincia, su cultura, su comida, su lengua y su gente. Y aún me queda mucho por descubrir de este hermoso país.

Mi pasión por la cocina

Siempre me ha gustado comer y, sobre todo, comer bien. Y una cosa llevó a la otra y empecé a la cocina y me apasioné por ella. Pero esta pasión nace especialmente de los platos que mi abuela solía preparar para mí, y que mi madre retomó. Arroz con cebolla, tabboule, sol meuniere, sopas, boeuf Bourguignon etc. ¡una delicia! Con todas sus recetas, supieron darme el gusto por la buena comida. Así que también me puse el delantal y me puse a cocinar. Me gusta crear nuevas recetas y recetas y combinar los alimentos que me gustan. Pero la cocina es sobre todo compartir y dar el placer por encima de todo.

Nacimiento de PIK&CROC

PIK&CROC nació de la idea de revisar una receta de sándwich 100% francesa para mover las fronteras y exportarla a Perú. Esta original forma de crear refinadas recetas de croque-monsieur es fruto de un aficionado a la cocina francesa. Este nuevo concepto de comida rápida quería alejarse del croque-monsieur francés corriente y quería ofrecerle recetas originales desarrolladas por nosotros mismos. Nous avons travaillé pour imaginer les premières recettes des Croque-Monsieur PIK&CROC. Cada podrá encontrar su croque-monsieur favorito. Fácil de comer, ideal para la pausa del almuerzo en el trabajo o en casa para el ocasional o en casa para una merienda ocasional.





HOME | ¿QUIEN SOMOS? | BLOG

Cerrado



Orígenes y Evolución del Croque-Monsieur

El croque-monsieur, ese delicioso y clásico sándwich caliente, tiene una historia rica que se remonta a las calles de París en el siglo XIX. Este icónico manjar es amado por su sencillez y sabor reconfortante. Sin embargo, su origen es más interesante de lo que parece. El término "croque-monsieur" tiene raíces francesas y literalmente se traduce como "señor mordido" o "mordido señor". Aunque suena un poco peculiar, este nombre puede entenderse como una referencia a la acción de morder este sándwich caliente y delicioso. Su origen se atribuye a las cafeterías parisinas a principios del siglo XIX, donde los artistas y escritores acudían para disfrutar de su comida y conversaciones. El croque-monsieur original consistía en rebanadas de pan de molde rellenas de jamón y queso, que luego se doraban en una parrilla o plancha caliente. Con el tiempo, este sencillo sándwich se ha reinventado de muchas maneras. La adición de bechamel, huevo y queso rallado en la parte superior creó una variante llamada "croque-madame", que presenta una yema de huevo frito en la cima. A lo largo de los años, el croque-monsieur se ha convertido en un elemento básico de los menús en todo el mundo. Desde restaurantes de lujo hasta cafeterías acogedoras, este sándwich sigue siendo una opción popular para quienes desean una comida rápida y deliciosa con un toque francés. Su legado perdura y sigue siendo una delicia para aquellos que buscan una experiencia gastronómica con historia y sabor.



Croque-Monsieur en la Cultura Latinoamericana

El croque-monsieur, aunque nació en las calles parisinas, ha encontrado un lugar especial en la cultura gastronómica latinoamericana. Aunque su origen es francés, su sabor y versatilidad han resonado con los paladares de toda la región. Los sabores y la riqueza de la cultura latina han inspirado interpretaciones únicas de este sándwich clásico. En países como México, Argentina y Colombia, el croque-monsieur se ha fusionado con ingredientes y sabores locales para crear versiones únicas y deliciosas. El jamón y el queso se combinan con ingredientes tradicionales como aguacate, frijoles negros o chimichurri, creando un sabor que es un homenaje a ambas culturas. En las cafeterías y restaurantes de América Latina, es común encontrar el croque-monsieur como una opción en los menús, especialmente en lugares que abrazan la cocina internacional. Su presencia en la cultura gastronómica demuestra cómo la comida puede viajar y adaptarse, mezclando tradiciones y creando nuevas experiencias culinarias. El croque-monsieur se ha convertido en una muestra de cómo la comida puede trascender las fronteras y conectarnos a través de los sabores y la creatividad. A medida que continúa su viaje a través de diferentes culturas, el croque-monsieur sigue siendo un recordatorio del poder de la comida para unir a las personas y contar historias de tradición y evolución.



Cerrado

Croque-Monsieur en la Cultura Latinoamericana

El croque-monsieur, aunque nació en las calles parisinas, ha encontrado un lugar especial en la cultura gastronómica latinoamericana. Aunque su origen es francés, su sabor y versatilidad han resonado con los paladares de toda la región. Los sabores y la riqueza de la cultura latina han inspirado interpretaciones únicas de este sándwich clásico. En países como México, Argentina y Colombia, el croque-monsieur se ha fusionado con ingredientes y sabores locales para crear versiones únicas y deliciosas. El jamón y el queso se combinan con ingredientes tradicionales como aguacate, frijoles negros o chimichurri, creando un sabor que es un homenaje a ambas culturas. En las cafeterías y restaurantes de América Latina, es común encontrar el croque-monsieur como una opción en los menús, especialmente en lugares que abrazan la cocina internacional. Su presencia en la cultura gastronómica demuestra cómo la comida puede viajar y adaptarse, mezclando tradiciones y creando nuevas experiencias culinarias. El croque-monsieur se ha convertido en una muestra de cómo la comida puede trascender las fronteras y conectarnos a través de los sabores y la creatividad. A medida que continúa su viaje a través de diferentes culturas, el croque-monsieur sigue siendo un recordatorio del poder de la comida para unir a las personas y contar historias de tradición y evolución.



Croque-Monsieur: Una Deliciosa Tradición Culinaria

En el mundo de la gastronomía, hay platos que trascienden el tiempo y las fronteras, y el croque-monsieur es uno de esos tesoros culinarios que ha conquistado corazones en todo el mundo. Originario de Francia, este sándwich caliente y sabroso ha dejado una huella imborrable en la cultura culinaria global. La historia del croque-monsieur se entrelaza con las animadas calles de París a principios del siglo XX. Las cafeterías parisinas, conocidas por ser refugio de artistas y pensadores, dieron origen a este emblemático bocado. Con sus capas de pan tostado, jamón y queso fundido, el croque-monsieur se convirtió rápidamente en un favorito entre los comensales que buscaban una deliciosa reconfortante y llena de sabor. El término "croque-monsieur" puede ser desconcertante a primera vista, pero su nombre evoca la acción misma de disfrutar este manjar. Literalmente, "croque-monsieur" se traduce como "señor mordido", sugiriendo la sensación de dar un bocado a esta deliciosa creación. Con el tiempo, esta deliciosa invención evolucionó para dar lugar a variantes como el "croque-madame", coronado con un huevo frito. En la actualidad, el croque-monsieur ha viajado más allá de las fronteras francesas y ha encontrado un lugar en mesas de todo el mundo. Desde elegantes restaurantes hasta acogedoras cafeterías, este sándwich sigue siendo una elección popular. A medida que los chefs experimentan con ingredientes y sabores locales, han surgido interpretaciones únicas en diferentes rincones del planeta. En América Latina, la fusión de sabores autóctonos con la esencia del croque-monsieur ha dado lugar a nuevas creaciones culinarias. La versatilidad del plato permite que se adapte a diversos ingredientes y preferencias, mostrando cómo la gastronomía es un lenguaje universal que puede contar historias de tradición y creatividad. El croque-monsieur no solo es una muestra de la habilidad culinaria, sino también un testimonio de cómo la comida puede ser un puente entre culturas. A través de su rica historia y su irresistible sabor, este sándwich sigue siendo un ícono que une a personas de diferentes orígenes en una apreciación común por la buena comida y las tradiciones culinarias únicas.



HOME
¿QUIEN SOMOS?
BLOG



Les technologies utilisées

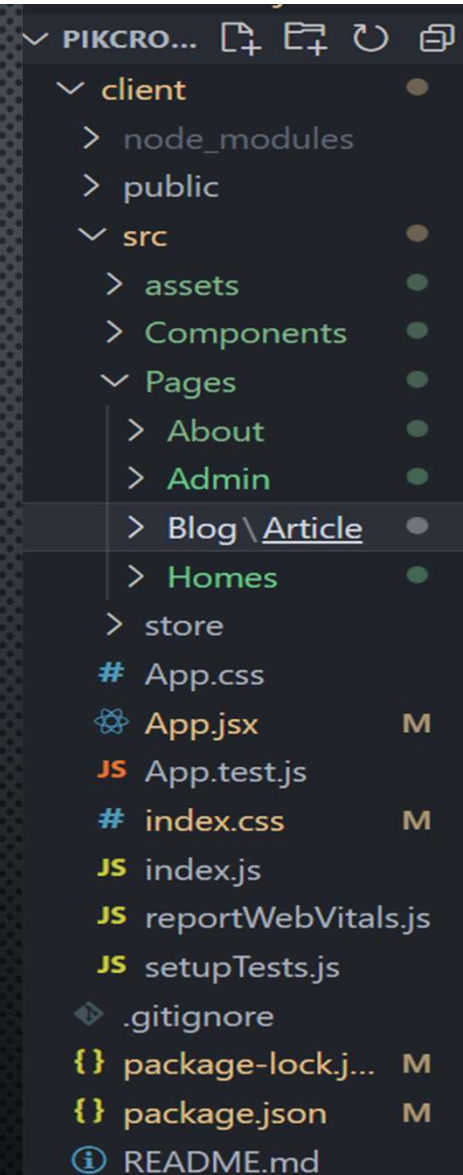
React : Bibliothèque JavaScript pour l'interface utilisateur

Node.js : Environnement d'exécution JavaScript côté serveur

MySQL : Pour la Base de donnée

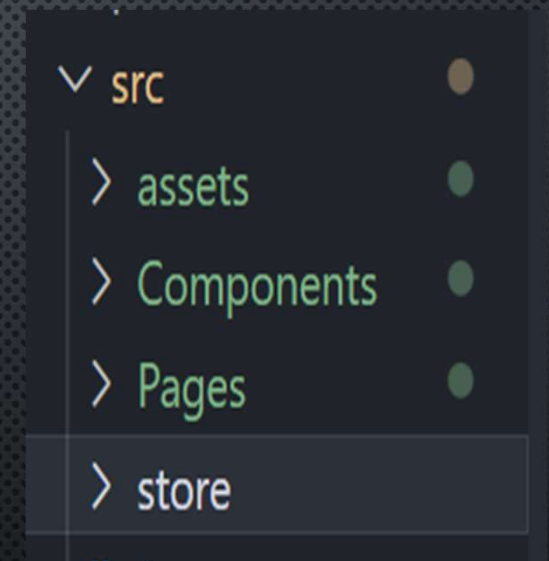
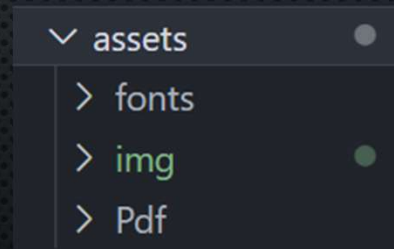
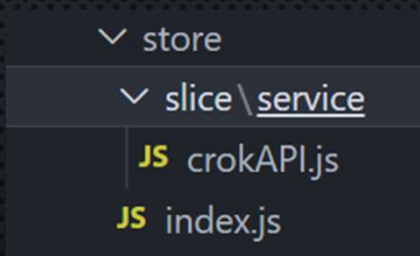
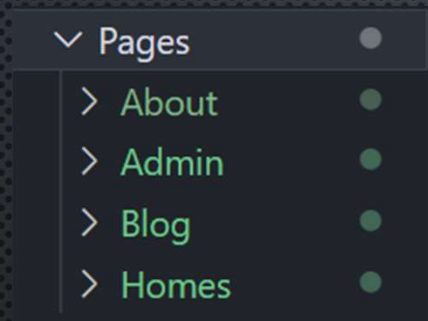
L'architecture générale

Partie Front-end



L'architecture générale

Partie Front-end



L'architecture générale

Partie Back-end

- ▼ router
 - ▼ routes
 - JS** admin.routes.js
 - JS** crok.routes.js
 - JS** dessert.routes.js
 - JS** drink.routes.js

- ▼ model
 - JS** query.js

- ▼ public\img
 - > boisson
 - > **crok**
 - > dessert

- ▼ config
 - JS** const.js
 - JS** database.js

- ▼ middleware
 - JS** auth.js

- ▼ controller
 - > admin
 - ▼ Items
 - JS** boisson.js
 - JS** crok.js
 - JS** dessert.js

- ▼ helper
 - JS** index.js

- ▼ server
 - > config
 - > controller
 - > helper
 - > middleware
 - > model
 - > node_modules
 - > **public**
 - > router
 - ⚙ .env
 - JS** index.js
 - {}** package-lock.json
 - {}** package.json

Les fonctionnalités utilisées

Partie Back-end

```
{
  "proxy": "http://localhost:9000/",
  "name": "client",
  "version": "0.1.0",
  "private": true,
  "dependencies": {
    "@reduxjs/toolkit": "^1.9.5",
    "@testing-library/jest-dom": "^5.17.0",
    "@testing-library/react": "^13.4.0",
    "@testing-library/user-event": "^13.5.0",
    "axios": "^1.4.0",
    "babel": "^6.23.0",
    "react": "^18.2.0",
    "react-dom": "^18.2.0",
    "react-pdf": "^7.3.3",
    "react-redux": "^8.1.1",
    "react-router-dom": "^6.14.2",
    "react-scripts": "5.0.1",
    "web-vitals": "^2.1.4"
  }
}
```

```
{
  "name": "server",
  "version": "1.0.0",
  "description": "",
  "main": "index.js",
  "type": "module",
  "Debug": true,
  "scripts": {
    "start": "node index.js",
    "dev": "nodemon index.js"
  },
  "author": "",
  "license": "ISC",
  "dependencies": {
    "bcryptjs": "^2.4.3",
    "cors": "^2.8.5",
    "dotenv": "^16.1.4",
    "express": "^4.18.2",
    "formidable": "^2.1.1",
    "jsonwebtoken": "^9.0.0",
    "mysql2": "^3.3.5",
    "nodemon": "^2.0.22"
  }
}
```

Partie Front-end

Démonstration en direct

Points forts et perspectives du projet

Points forts

Site simple d'utilisation
pour le visiteur

Lien vers une
application pour
commander ou vers
mon Whatsapp

Mise en place d'un blog
pour développer le
référencement

Perspective d'amélioration

Partie Admin a
développer

Développer les réseaux
sociaux

Développer une page
pour composer son
menu et commander
directement via le site

Conclusion

Site simple pour une présentation et
une mise en avant de notre entreprise

Des améliorations à apporter pour faire évoluer notre app
web comme par exemple au niveau du SEO ou encore des
réseaux sociaux