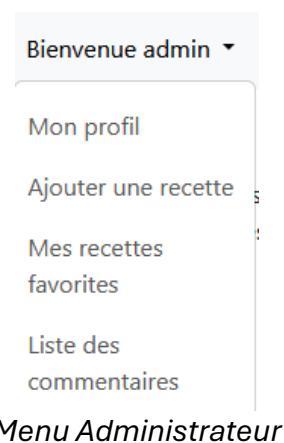


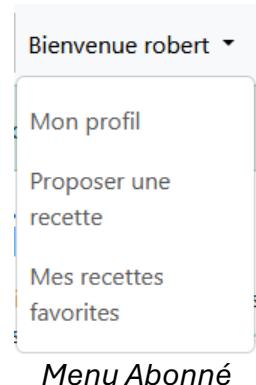
TP 10 : Proposer une recette en tant qu'abonné

Permettre à un abonné de créer des recettes, par défaut, seul l'admin peut créer des recettes. La recette créée par l'abonné doit être approuvée par l'administrateur. Pour s'y retrouver, l'administrateur aura une pastille pour voir le nombre d'articles à approuver.

- Lors de la connexion, changer le contenu du menu Bienvenue « user » :
 - Administrateur (isAdmin) :



- Autre (abonné) :



- Changer la base de données afin d'ajouter la donnée **isApproved** (booléen) qui permet de vérifier si la recette est approuvée ou non par l'administrateur
- Dans la base de données directement, mettre toutes les recettes actuellement créées comme étant approuvées
- Modifier le formulaire afin d'ajouter l'adresse mail de la personne connectée dans le champ auteur par défaut
- Modifier l'action d'enregistrement d'une recette pour approuver les recettes quand l'utilisateur est un administrateur
- Ajouter les recettes suivantes :
 - Se connecter en tant que Robert
 - Titre : Boudin aux châtaignes

- Description : Originaire du Limousin, le boudin aux châtaignes est une ancienne recette campagnarde des régions d’Uzerche et de Pompadour.
 « Il se compose généralement pour moitié de viande de porc, pour un quart de sang et pour un quart de châtaigne blanchie, de sel, de poivre et de diverses épices, le tout embossé dans des menus (intestins) de porc. Pour la réalisation de la farce, les morceaux de viande sont préalablement salés dans une saumure durant une ou deux journées ; ensuite, ceux-ci sont mis à cuire dans un bouillon aromatisé, hachés, puis mélangés avec le sang et les châtaignes blanchies, cuites et écrasées grossièrement. La farce, assaisonnée, re-mélangée, remplira les boyaux de porc, noués avec du fil tous les 15 cm environ. »
 La châtaigne apporte à ce boudin à la fois une texture moelleuse et suave. Ce mets s’accompagne d’une purée de pommes de terre ou de pommes sautées au beurre.
- Type : plat
- Image : Boudin_aux_Chataignes.jpg
- Se connecter en admin
 - Titre : Canelé bordelais
 - Description : Le canelé (canelets) est un petit gâteau, spécialité du Bordelais, à pâte molle et tendre, parfumé au rhum et à la vanille, et recouvert d'une épaisse croûte caramélisée.
 - Type : Dessert
 - Image : Mini_canneles_bordelais.jpg
- Vérifier dans la base de données que la recette « Boudin aux châtaignes » a bien la colonne isApproved à 0 (false)
- Dans la liste des recettes, n'afficher que les recettes approuvées sauf si l'on est administrateur

```
/** @var PDO $pdo */
// vérifier l'existence d'un filtre des recettes par type de plat
if (isset($_GET['filtre']) && $_GET['filtre'] != 'all') {
    $isAdmin = isset($_SESSION['isAdmin']) && $_SESSION['isAdmin'] ? '' : ' AND isAdmin = 1';
    $requete = $pdo->prepare("SELECT * FROM recettes WHERE type_plat = :type".$isAdmin);
    $requete->bindParam(':type', $_GET['filtre']);
} else {
```

Extrait de code

- Dans le menu d'administration :
 - Les administrateurs ont accès à un menu **Recettes à approuver** qui liste les recettes qui ne sont pas approuvées
 - Créer la vue **aApprouver.php** dans le dossier **Views\Recettes** qui affiche la liste des recettes non validées sous la forme d'un tableau

Recettes à approuver

Titre	Description	Auteur	Actions
Boudin aux châtaignes	Originaire du Limousin, le boudin aux châtaignes est une ancienne recette campagnarde des régions d'Uzerche et de Pompadour. « Il se compose généralement pour moitié de viande de porc, pour un quart de sang et pour un quart de châtaigne blanche, de sel, de poivre et de diverses épices, le tout embossé dans des menus (intestins) de porc. Pour la réalisation de la farce, les morceaux de viande sont préalablement salés dans une saumure durant une ou deux journées ; ensuite, ceux-ci sont mis à cuire dans un bouillon aromatisé, hachés, puis mélangés avec le sang et les châtaignes blanchies, cuites et écrasées grossièrement. La farce, assaisonnée, re-mélangée, remplira les boyaux de porc, noués avec du fil tous les 15 cm environ. » La châtaigne apporte à ce boudin à la fois une texture moelleuse et suave. Ce mets s'accompagne d'une purée de pommes de terre ou de pommes sautées au beurre.	robert@jmail.com	<button>Valider</button>

Vue du tableau des recettes à approuver

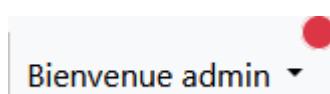
- Créer l'action **aApprouver** dans le contrôleur **RecetteController.php**, qui crée la requête et envoie la vue **aApprouver.php**
- Créer une nouvelle colonne dans le tableau de la vue **aApprouver.php** appelée **Actions**, qui contient pour le moment l'action permettant à l'administrateur de valider la recette proposée
- Mettre à jour le router (**index.php**) avec les 2 nouvelles routes (**aApprouver** et **valider**)
 - Les abonnés ont accès à un menu **Mes recettes en cours de validation** qui liste les recettes de l'utilisateur connecté qui ne sont pas approuvées
 - Créer la vue **enCoursValidation.php** qui affiche les recettes en cours de validation sous la forme d'un tableau

Mes recettes en cours de validation

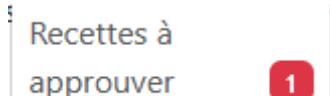
Titre	Description
Boudin aux châtaignes	Originaire du Limousin, le boudin aux châtaignes est une ancienne recette campagnarde des régions ...

Vue du tableau des recettes en cours de validation

- Créer l'action **nonValidesPourUtilisateur** dans le contrôleur **RecettesController.php** qui créée la requête permettant d'afficher les recettes en cours de validation liées à l'utilisateur actuellement connecté
 - Mettre à jour le routeur
- Pour une meilleure visibilité des recettes à valider concernant le profil Administrateur, on souhaite afficher des « notifications » :



Pastille sur le menu d'administration



Notification sur les « Recettes à approuver »

- Ces éléments de notifications ne doivent s'afficher que :
 - Si l'utilisateur connecté est un administrateur
 - S'il existe au moins une recette non approuvée
- Les pastilles sont faites à partir des badges **Bootstrap** en termes de visuel
- L'apparition ou non des pastilles sont à créer en JavaScript :
 - Créer une fonction dans le contrôleur **RecetteController.php** permettant de compter le nombre de recettes non validées
 - Créer le script JS dans le fichier **users.js**, permettant de vérifier le résultat de la fonction et ainsi d'afficher les éléments correspondants
- Faire la même opération concernant les commentaires :
 - Modifier la base de données en conséquence
 - Prévoir la présence d'un sous-menu **Commentaires à approuver**
 - Créer la vue et l'action correspondante
 - Modifier le router en lien avec les ajouts faits
 - Modifier le script pour intégrer les pastilles
 - Ne rien mettre côté utilisateur classique



Résultat avec les commentaires à approuver en plus