

Exercice HTML

Pierre Dupont

À propos de moi

Bonjour ! Je suis passionné par le développement web et j'apprends actuellement les fondamentaux du HTML. Je suis déterminé à créer des sites web incroyables et à maîtriser les technologies du web.

Compétences

- HTML (en apprentissage)
- Patience et persévérance
- Communication
- Résolution de problèmes

Exercice 1 :

Hobbies

1. Jouer au football
2. Lire des livres de science-fiction
3. Regarder des tutoriels de programmation
4. Voyager et découvrir de nouvelles cultures

Liens utiles

[Google](#)

[Wikipedia](#)

Pâtes à la Carbonara



Les pâtes à la carbonara sont un classique incontournable de la cuisine italienne. Simples mais délicieuses, elles se préparent en moins de 20 minutes !

Ingrédients

- 400g de pâtes (spaghetti ou penne)
- 200g de lard ou bacon
- 3 œufs
- 100g de fromage râpé (Parmesan)
- Sel et poivre
- 2 gousses d'ail

Préparation

1. Faire bouillir l'eau salée dans une grande casserole
2. Couper le lard en petits morceaux et faire doré dans une poêle
3. Ajouter l'ail écrasé et cuire 1 minute
4. Cuire les pâtes selon le temps indiqué
5. Mélanger les œufs avec le fromage râpé dans un bol
6. Égoutter les pâtes et les ajouter au lard chaud
7. Retirer du feu et ajouter le mélange d'œufs en remuant rapidement
8. Assaisonner avec sel et poivre
9. Servir immédiatement

Conseil

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Astuce : Important de ne pas cuire les œufs directement ! C'est la chaleur des pâtes qui va les cuire délicatement.

Emploi du Temps - Semaine du 10 Janvier

Voici l'emploi du temps de la semaine pour la classe de développement web. Chaque cours dure 2 heures.

Horaire	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
9h - 11h	HTML	CSS	JavaScript	HTML	Projet
11h - 13h	CSS	HTML PHP		JavaScript Projet	
14h - 16h	JavaScript PHP	Base de données PHP		Révision	

Exercice 3 :

Informations Importantes

- Lunch break : 13h - 14h
- Les travaux pratiques sont le **mercredi après-midi**
- Les projets doivent être rendus le **vendredi à 16h**

Contacts

Formateur : **Jean Martin**
Email : jean.martin@ecole.fr
Téléphone : 01 23 45 67 89