



Projet UNIX

21sh

42 staff staff@42.fr

Résumé: Ce projet a pour but de vous faire faire un début de shell un peu plus compliqué, et plus utilisable. Mais c'est pas non plus la folie furieuse !

Table des matières

I	Préambule	2
I.1	Le codeur, le samouraï des temps modernes!	2
I.2	Petite recette de Homard Bleu Breton	2
I.2.1	Le respect du pêcheur!	2
I.2.2	La recette elle-même	3
I.2.3	La double recette	3
I.2.4	Les pates au fumé de homard	3
I.2.5	“Et on boit quoi avec tout ça?”	4
I.2.6	La conclusion	4
II	Sujet - Partie obligatoire	5
II.1	Edition de ligne de commande	6
II.2	Fonctions autorisées	7
III	Sujet - Partie bonus	8
IV	Consignes	9

Chapitre I

Préambule

I.1 Le codeur, le samouraï des temps modernes !

Faites du Kendo ! Vous apprendrez au moins la discipline.

I.2 Petite recette de Homard Bleu Breton

I.2.1 Le respect du pêcheur !

Ou un autre comme celui du Canada qui est moins cher. Le problème reste toujours le prix. En effet, le homard bleu coute un bras. Il est donc très important d'être particulièrement attentif à votre préparation.

Commencez par acheter un homard. Disons qu'il y a des saisons pour le homard. Il se pêche non pas au large, mais au contraire très proche des côtes du finistère (Pen ar bed en breton dans le texte). En particulier dans le raz de sein, a savoir entre la pointe du raz et l'île de sein ! C'est un endroit que vous pouvez facilement trouver. Si vous voyez où est New York, alors c'est juste avant !

La description du lieu tient en quelques mots. En effet, les vents tournent violement au niveau du Pôle Nord, et creusent des vagues. Les depressions s'y mettent aussi et du coup, une énorme houle (tres grande vague avec une frequence extremement basse) se crée. Ces ondes arrivent sur les côtes du l'île de sein par le nord et "s'écrasent" sur l'île. L'onde augmente sa fréquence, et pour garder sa puissance la hauteur du signal augmente aussi.

Du coup d'énormes vagues se forment au nord-est de l'île. Une partie de la vague esquivé l'obstacle en accélérant et en formant des gigantesques creux pour compenser les vagues. Ces creux s'écrasent eux-même sur la pointe du raz, et si vous ajoutez le vent, vous devez imaginer une scène absolument incroyables de plusieurs mètres de vagues et de houles se déchainant sur la côte.

Aussi étrange que cela puisse paraître, c'est dans cet envrionnement que s'épanouit notre futur diner. Le problème c'est d'aller le chercher la où il vit avec le Bar (entre autres) qui adore chasser dans ces eaux.

Du coup la liste des personnes sur le monument aux mort s'agrandit d'années en années avec quelques personnages célèbres dont le défunt ancien PDG de Michelin.

Aussi soyez respectueux du homard, certes, mais surtout du pêcheur qui est allé le pêcher (ce qui explique son prix).

I.2.2 La recette elle-même

Ce n'est pas non plus hyper compliqué. Vous avez un homard vivant ? Bien !

- Prenez un énorme couteaux sans dents qui coupe à mort. Mettez votre homard sur une planche, les pattes vers le haut. Prenez ses pinces, mettez les au-dessus de sa tête, et découpez le en commençant par la tête (histoire d'abréger les souffrances).
- Prenez une grande poêle à frire au fond de laquelle vous mettrez du beurre (demi-sel n'hésitez pas sur la dose !) à fondre.
- Mettez à roussir le premier demi homard (ou les deux demi en une fois) coté chair.
- Deux options s'offrent à vous : soit vous déglacez avec du cognac (vous balancez un fond de cognac et vous faites flamber), soit vous ne faites pas. Notez qu'avec deux moitiés, vous pouvez imaginer faire les deux ! (dans ce cas faites pas les cons, commencez par la version non cognac).
- Vous avez bien entendu mis votre four en pré-chauffage (genre 180), mettez donc au four 15 minutes. ça marche aussi au BBQ.
- Dégustez sans tarder !

I.2.3 La double recette



Ce serait idiot de ne pas faire celle là surtout au prix de votre homard

A l'issue du repas, il est hérétique de jeter les coquilles à la poubelle. Sortez une énorme casserole, et mettez du beurre au fond. Faites revenir toutes les coquilles. Quand elles sont bien rousses, balancez un peu d'eau froide pour gratter le fond de votre casserole et permettre aux sucs de se decoller du fond (en gros avec une cuillère en bois, vous grattez le fond). Quand tout est décollé, ajoutez 3 litres (ou plus) d'eau, que vous portez à ébullition et faites réduire d'un tiers à frémissement. L'idée c'est que dès lors vous allez récupérer un fumé de poisson (de homard) de folie.

I.2.4 Les pates au fumé de homard

Allez acheter des pâtes. Des "de Cecco" (je tiens à la marque c'est important ce sont les seules pates qui valent le coup). Faites les cuire et en fin de cuisson, après avoir jeté

l'eau, remettez les sur le feu (au fond de la même casserole) mais en y ajoutant un peu de votre fumé précédemment réservé.

I.2.5 “Et on boit quoi avec tout ça ?”

Attendez, vous venez de vous en mettre pour 80Euros de homard, vous allez pas nous mettre un pif à deux balles si ? Il n'y a pas tant que ça de solutions. La meilleure c'est de partir sur un Corton Charlemagne Grand Cru. C'est la blague à 70Euros ! En effet, le CC (Corton Charlemagne, dont je vous ferai un exposé lors du prochain sujet) a la puissance nécessaire pour supporter celle du homard. Il faut être franc, la colline de Corton c'est compliqué. Tout n'est pas Grand Cru sur cette colline. Je vous conseille plus les Corton qui sont sur Aloxe. Partons donc sur un Michel Voarick. C'est un peu rustique comme vin, mais c'est marrant de boire un Corton qui porte un nom breton sur du homard !

I.2.6 La conclusion

Au final, votre homard va vous coûter dans les 150 Euro pour 4 (je vous fait grâce du paquet de pâtes). Et bien l'informatique c'est pareil. Derrière ce plat, se cache le travail de la mer, celui du pêcheur, celui du cuisinier et un millénaire de tradition viticole. Ce prix représente tout ça. Mais du point de vue du consommateur, ça reste un crustacé mort dans une assiette ! (je vous fais grâce de la théorie de Tom Reagan que je vous invite à lire cependant). Souvenez-vous bien que lorsque vous irez vendre vos projets, le client dira que c'est trop cher sans penser aux dangers rencontrés par le Samouraï qui a bêtement tenté de pêcher un homard au Katana, plutôt que d'utiliser un casier !

Chapitre II

Sujet - Partie obligatoire

- Le but du projet est de reprendre le sujet du `minishell` et d'y ajouter plusieurs fonctionnalités :
 - une édition de la ligne de commande avec les termcaps (voir ci-après)
 - le séparateur de commandes “;”
 - les pipes “|”
 - les quatre redirections “<”, “>”, “<<” et “>>”
 - les agrégations de descripteurs de fichiers, par exemple pour fermer la sortie d'erreur :

```
$> ls
riri
$> rm riri; cat riri 2>&-
$>
```

- Exemple simple :

```
$> mkdir test ; cd test ; ls -a ; ls | cat | wc -c > fifi ; cat fifi
.  ..
5
$>
```

II.1 Edition de ligne de commande

Pour l'édition de ligne, vous devez au moins gérer les fonctionnalités suivantes. Les touches à utiliser sont des indications, vous êtes libres d'en utiliser d'autres à condition que l'utilisation de votre shell reste logique et intuitif. Votre correcteur décidera de ce qu'il entend par logique et intuitif, faites donc attention à ne pas vous laisser emporter par votre créativité.

- Editer la ligne à l'endroit où se trouve le curseur.
- Déplacer le curseur vers la gauche et vers la droite pour pouvoir éditer la ligne à un endroit précis. Les nouveaux caractères doivent bien entendu s'insérer entre les caractères existants de la même manière que dans un shell ordinaire.
- Utiliser les flèches du haut et du bas pour naviguer dans l'historique des commandes que l'on pourra alors éditer si le coeur nous en dit (la ligne, pas l'historique, hein).
- Couper, copier et/ou coller tout ou partie d'une ligne avec la séquence de touches qui vous plaira.
- Se déplacer par "mot" vers la gauche et vers la droite avec `ctrl+LEFT` et `ctrl+RIGHT` ou toute autre combinaison de touche raisonnable.
- Aller directement au début et à la fin d'une ligne avec `home` et `end`.
- Ecrire ET éditer une commande sur plusieurs lignes. Dans ce cas, on apprécierait que `ctrl+UP` et `ctrl+DOWN` permettent de passer d'une ligne à l'autre de la commande en restant sur la même colonne ou la colonne la plus appropriée sinon.
- Si une partie parenthésée de la commande n'est pas refermée avant l'appui sur la touche `return`, le shell revient à la ligne et attend la fin de la commande. Par partie parenthésée, on entend une partie de la commande entre quotes, doubles quotes, back quotes, parenthèses, crochets, accolades, etc.
- `ctrl+D` et `ctrl+C` dans l'édition de la ligne (sachant que le `ctrl+C` pour arrêter un programme en cours, c'est bien aussi).

II.2 Fonctions autorisées

- les fonctions autorisées du minishell
- pipe
- dup
- dup2
- isatty
- ttyname
- ttyslot
- ioctl
- getenv
- tcsetattr
- tcgetattr
- tgetent
- tgetflag
- tgetnum
- tgetstr
- tgoto
- tputs

Chapitre III

Sujet - Partie bonus

Pas mal de features seront au menu du 42sh. Voici néanmoins une liste de bonus que vous pouvez implémenter dès maintenant :

- Rechercher dans l'historique avec `ctrl+R`
- Implémentation d'une table de hachage pour les binaires
- La gestion des droits d'exécution dans le PATH.
- La complétion simple ou avancée avec `tab`.
- Mode bindings `Emacs` et/ou `Vim` activable et désactivable à loisir.
- Coloration syntaxique du shell activable et désactivable à loisir.
- D'autres bonus que vous jugez utiles.

Evidemment, les bonus ne seront pris en compte que si la partie obligatoire est parfaite et indestructible! Rendez votre shell de base segfault-proof avant de lui rajouter des fioritures.

Chapitre IV

Consignes

- Ce projet ne sera corrigé que par des humains. Vous êtes donc libres d'organiser et nommer vos fichiers comme vous le désirez, en respectant néanmoins les contraintes listées ici.
- L'exécutable doit s'appeler **21sh**.
- Vous devez rendre un **Makefile**. Il doit contenir les règles habituelles, et ne recompiler le programme qu'en cas de nécessité.
- La bibliothèque **ncurses** est strictement interdite, même pour des bonus. L'utilisation de la bibliothèque **termcaps** est obligatoire.
- Si vous êtes malin et que vous utilisez votre bibliothèque **libft** pour votre **21sh**, vous devez en copier les sources et le **Makefile** associé dans un dossier nommé **libft** qui devra être à la racine de votre dépôt de rendu. Votre **Makefile** devra compiler la librairie, en appelant son **Makefile**, puis compiler votre projet.
- Votre projet doit être à la Norme. La Norminette sera utilisée pour vérifier la Norme lors de la soutenance. Une faute de norme invalide immédiatement l'évaluation.
- Vous devez gérer les erreurs de façon raisonnée. En aucun cas votre programme ne doit quitter de façon inattendue (Segmentation fault, etc...). Si vous n'êtes pas sûr, autant gérer les erreurs comme un shell existant.
- Vous devez rendre, à la racine de votre dépôt de rendu, un fichier **auteur** contenant votre login suivi d'un `'\n'`.
- Vous avez l'autorisation d'utiliser d'autres fonctions que celles listées précédemment dans le cadre de vos bonus, à condition que leur utilisation soit dûment justifiée lors de votre correction. Par exemple, utiliser **tcgetattr** est justifiable dans certains cas, utiliser **printf** par flemme ne l'est jamais. Soyez malins.
- Vous pouvez poser vos questions sur le forum, sur jabber, Slack, ...
- Bon courage à tous ! Et souvenez vous, le Shell c'est la vie !