

Projet Solution Web

Version : 1.0

A rendre un fichier compressé (zip, 7z, rar) contenant :

- L'ensemble des fichiers du projet.

Ce projet peut-être réaliser par groupe de deux ou trois.

Nommer le fichier nom1.nom2.nom3.projetweb.zip et mettre votre projet compressé dans le dossier de livrable prévu à cet effet, ou envoyer le fichier à l'adresse nicolas.chevalier@mail-formateur.net.

L'objectif de ce projet est de mettre en pratique toutes les notions de programmation web :

- Algo et PHP
- PHP MySQL
- HTML5 / CSS

Pour cela vous aller devoir réaliser un blog de recettes de cuisines.

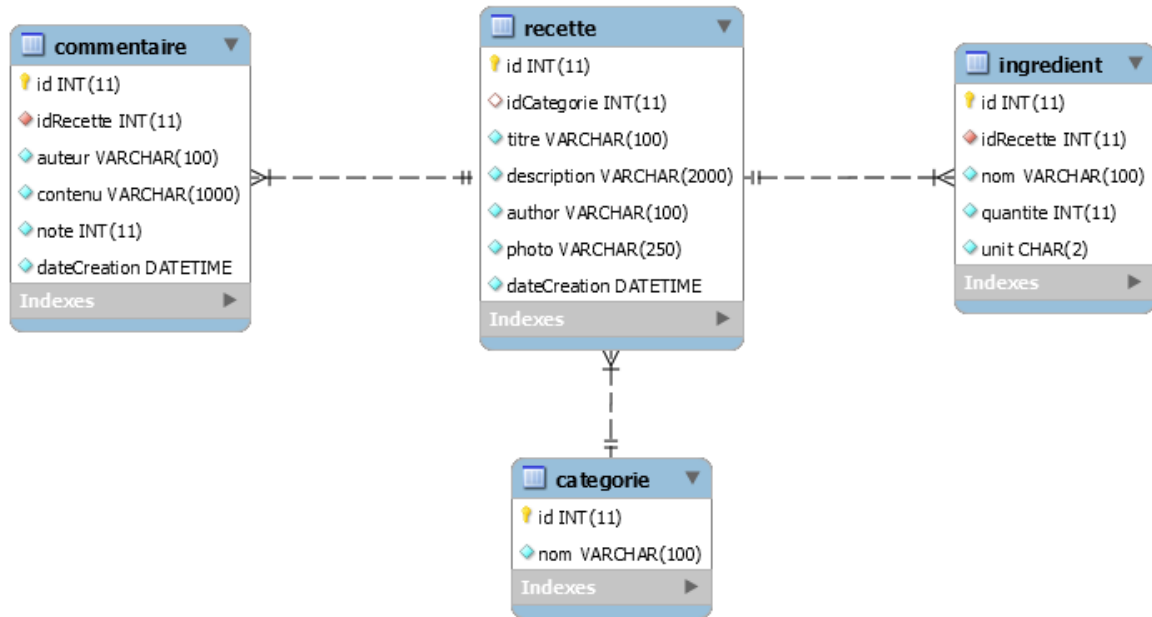
Enoncé

Le blog permettra d'afficher des recettes classées par catégories et de saisir un commentaire sur chaque recette.

Il sera composé d'une page d'accueil qui affichera toutes les recettes du site, d'une page affichant le détail de la recette et permettant de saisir un commentaire, et d'une page affichant la liste des recettes suivant une catégorie.

Une base de données MySQL sera utilisée pour stocker les recettes, les ingrédients d'une recette, les catégories et les commentaires.

La structure de la base de données est la suivante :



Le script permettant de créer la base de données et d'insérer les données vous est fourni dans le fichier blog_recette.sql. Il faudra l'importer dans PhpMyAdmin pour créer la base de données.

La base de données se compose de quatre tables :

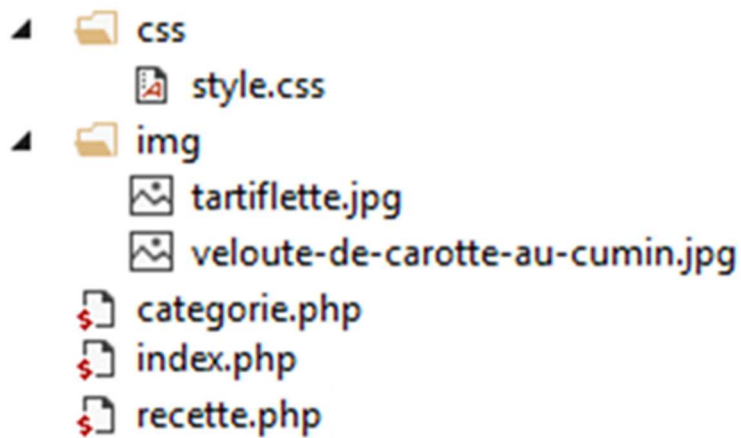
Table categorie : contient la liste des catégories de recettes

Table recette : contient les recettes du blog

Table ingredients : contient la liste des ingrédients pour une recette

Table commentaire : contient les commentaires associés aux recettes.

La structure du site à réaliser est présenté si dessous :



Vous pouvez modifier le design des pages, mais vous devez respecter le contenu qui est affiché.

Les pages à réaliser sont les suivantes :

Page d'accueil :

Mon Blog de Recettes

Bienvenue sur mon blog de recettes

Entrée Plat principal



Tartiflette


07/01/2019

La tartiflette savoyarde est un gratin de pommes de terre avec du Reblochon fondu dessus

Cette page doit afficher la liste des recettes présente en base de données.

Mon Blog de Recettes

Bienvenue sur mon blog de recettes



Tartiflette

★★★★★
07/01/2019

La tartiflette savoyarde est un gratin de pommes de terre avec du Reblochon fondu dessus

Ingrédients

- 750 g Pommes de terre
- 1 u Reblochon
- 200 g Lardons
- 3 cs Crème fraîche épaisse
- 2 u Oignons
- 20 g Beurre
- 1 cc Sel
- 1 p Poivre

Commentaires

Nicolas : Super recette

Note : 5/5

09/01/2019

Note

1 ▼

Commenter

Cette page doit afficher les informations d'une recette et la liste des ingrédients. Pour cela vous aller devoir appeler la base de données pour la recette dont l'id est indiqué dans l'url, puis récupérer les ingrédients de la recette.

Elle affiche aussi la liste des commentaires et doit permettre de saisir un nouveau commentaire avec le formulaire.

Si l'auteur ou le commentaire n'est pas renseigné vous devez afficher un message d'erreur à la fin de la page.

Page Catégorie :

Mon Blog de Recettes

Bienvenue sur mon blog de recettes

Entrée

Plat principal



Velouté de carottes au cumin

08/01/2019

Un velouté de carotte au cumin

Cette page doit afficher la liste des recettes suivant la catégorie sélectionné. Pour cela vous aller devoir appeler la base de données pour la catégorie dont l'id est indiqué dans l'url, puis récupérer les recettes correspondant à cette catégorie.