

# Projet de groupe IntelloCook



Memphis Perrot / Valentin Mamalet /  
Kévin Soulhol / Arnaud Dozier

26 Novembre 2024

Formation Dev-Front - SIMPLON LILLE

Objectifs :

Créer un site web culinaire qui :

- Permet de filtrer les recettes selon les allergènes.
- Permet d'adapter une recette selon les ingrédients.
- (Concept) Filtrer les ingrédients et recettes selon les saisons.



Le site est en phase de développement.

# Partage des missions (fin de projet)

Getting Started

DuckDuckGo — Privac...

Gmail

Google Maps

Sign in to GitHub · Git...

Login to your Canva a...

Home - Canva

Google Traduction

Simplonline - Bienven...

>>

Trello

Workspaces

Recent

Starred

More

+

Search

?

MP

E

Espace de travail de Valentin

<

Your boards

IntelliCook

Atlassian uses cookies to improve your browsing experience, perform analytics and research, and conduct advertising. Accept all cookies to indicate that you agree to our use of cookies on your device. [Atlassian cookies and tracking notice](#)

Preferences

Only necessary

✓ Accept all

IntelliCook

☆

👤

📄

Board

▼

🔍


⚡

≡

Filters

|

MP



AD

K

Share

...

Brainstorming

↔

...

+ Add a card

📄

Waiting

↔

...

+ Add a card

📄

WIP (Work In Progress)

↔


...

+ Add a card

📄

Code Review

+ Add a card



You are a guest in this Workspace.

To see other boards and members in this Workspace, an admin must add you as a Workspace member.

Request to join

# Partage des missions (fin de projet)

Getting Started

DuckDuckGo — Privac...

Gmail

Google Maps

Sign in to GitHub · Git...

Login to your Canva a...

Home - Canva

Google Traduction

Simplonline - Bienven...

Trello

Workspaces

Recent

Starred

More

+

Search

MP

E

Espace de travail de Valentin

Your boards

IntelliCook

Atlassian uses cookies to improve your browsing experience, perform analytics and research, and conduct advertising. Accept all cookies to indicate that you agree to our use of cookies on your device. [Atlassian cookies and tracking notice](#)

Preferences

Only necessary

✓ Accept all

IntelliCook

☆

👤

📄 Board

⚙️

⚡

≡ Filters

MP

AD

K

👤 Share

...

...

Code Review

↔

...

+ Add a card

📄

...

Code Validate

↔

...

+ Add a card

📄

...

Complete

↔

...

Header

🕒 Nov 19 - Nov 25

👤

Page d'accueil

🕒 Nov 19 - Nov 25

K

👤

Footer

👁

🕒 Nov 19 - Nov 25

MP

+ Add a card

📄

+ Add another

🔒

You are a guest in this Workspace.

To see other boards and members in this Workspace, an admin must add you as a Workspace member.

Request to join

# Partage des missions (fin de projet)

Certaines tâches ne sont pas indiquées dans Trello, car pour des parties plus longues à traiter, un travail collectif a été réalisé.

La maquette a été réalisée en priorité afin de mieux respecter la charte graphique.

# Maquette de la page d'accueil





# Maquette d'une page recette spécifique

[Accueil](#)[Tendance](#)[Favoris](#)[LePlus](#)

## Ratatouille

Nb pers. | Cuisson : 60 min.

### Liste ingrédients



### Quant. ingrédients

2 courgettes

1 aubergines

2 poivrons

4 tomates

1 oignons

2 gousses d'ail

herbes de Provence

huile d'olive

Sel 2 pincés

poivre



### Étape 1

Coupez les tomates pelées en quartiers, les aubergines et les courgettes en rondelles.

### Étape 2

Emincez les poivrons en lamelles et l'oignon en rouelles.

### Étape 3

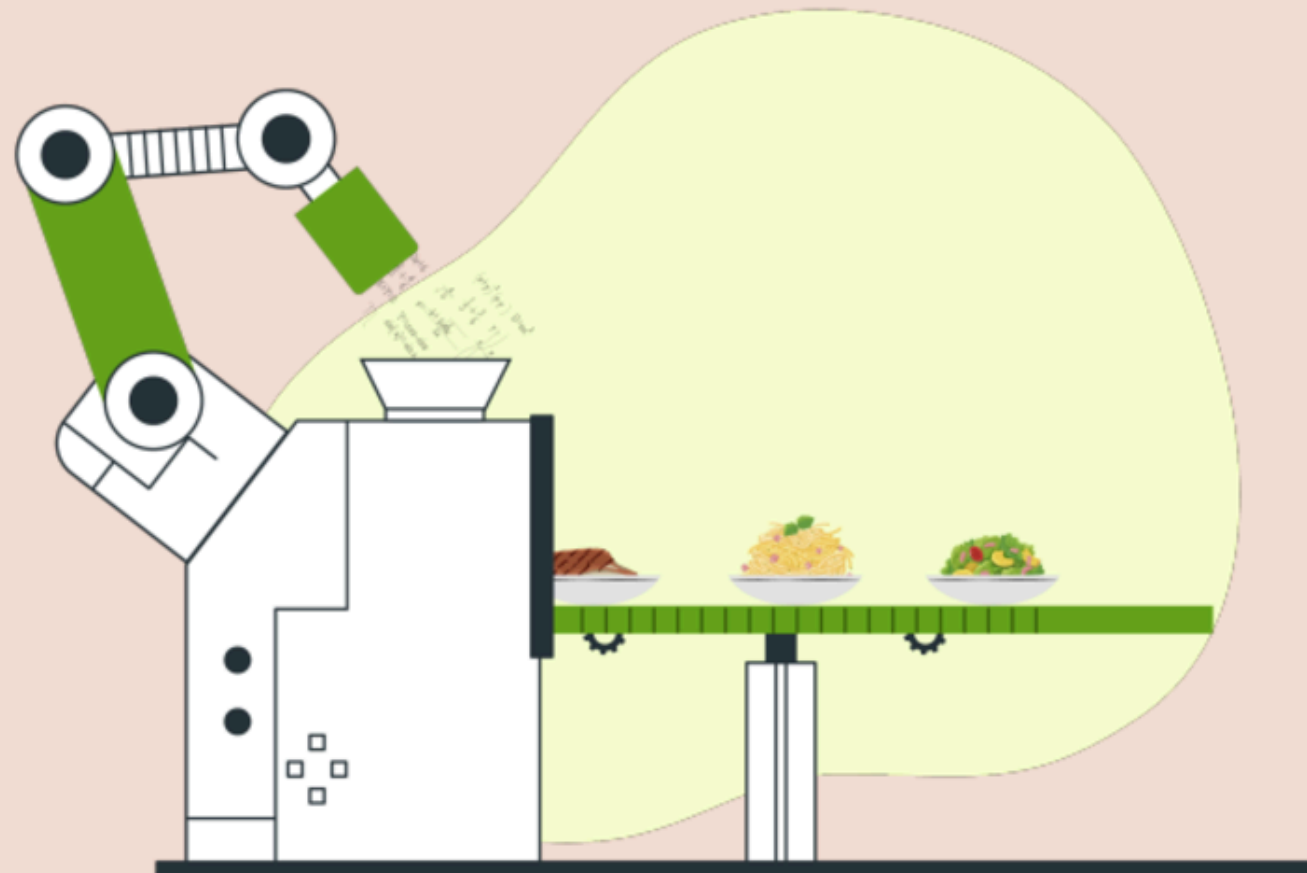
Chauffez 2 cuillères à soupe d'huile dans une poêle et faites-y fondre les oignons et les poivrons.

### Étape 4

# Réalisation page d'accueil



[Accueil](#) [Tendance](#) [Favoris](#) [Saisonnier](#)



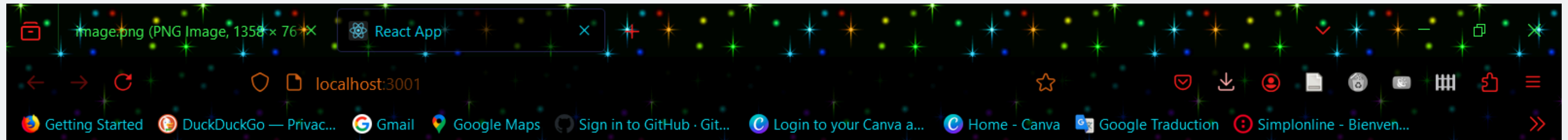
Des recettes faciles  
pour cuisiner Simplement

Notre plateforme vous permettra d'avoir un choix illimité  
de recettes en fonction des ingrédients de votre choix

Cuisinons !



# Réalisation Footer (phase test)



# Réalisation : page choix recette selon aliment

Recherche d'ingrédients

Ingrédients gardés

Ingrédients évités

Choisissez vos ingrédients

Aucun de ces plats ne vous intéresse ? Alors pourquoi pas crée votre plat ?

# Réalisation : page recette détaillée

a

Aubergines

+

-

Tomates

+

-

Ail

+

-

Carottes

+

-

Poireaux ou céleri

+

-

Eau

+

-

Lait de coco

+

-

Laitue

+

-

Parmesan

+

-

Vinaigrette César

+

-

Cannelle

+

-

Ingrédients gardés

Delete

Eau

Ingrédients évités

Choisissez vos ingrédients



# Réalisation : GitHub

Lien :

**<https://github.com/ValentinM-dev/IntelliCode>**

**Merci beaucoup  
pour votre attention !**