

## TP1 HTML/CSS : Recette Cookies

### TP1 HTML/CSS : RECETTE COOKIES

DUREE TOTALE DU MODULE : 70H00

| Auteur(s)            | Relu, validé et visé par : | Date de création :   | Date dernière MAJ : |
|----------------------|----------------------------|--|---------------------|
| <u>Benoît Avenel</u> |                            | 09/2022  |                     |
|                      |                            | <i>Toute reproduction, représentation, diffusion ou rediffusion, totale ou partielle, de ce document ou de son contenu par quelque procédé que ce soit est interdite sans l'autorisation expresse, écrite et préalable de l'ADRAR.</i> |                     |
|                      |                            |  |                     |

## TP1 HTML/CSS : Recette Cookies

### Table des matières

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Objectifs pédagogiques ..... | 3 |
| Présentation du TP .....     | 4 |
| Travail à faire : .....      | 5 |

| Auteur(s)            | Relu, validé et visé par : | Date de création :  | Date dernière MAJ : |
|----------------------|----------------------------|---|---------------------|
| <u>Benoît Avenel</u> |                            | 09/2022   |                     |
|                      |                            | Toute reproduction, représentation, diffusion ou rediffusion, totale ou partielle, de ce document ou de son contenu par quelque procédé que ce soit est interdite sans l'autorisation expresse, écrite et préalable de l'ADRAR. |                     |
|                      |                            |   |                     |

## TP1 HTML/CSS : Recette Cookies

### Objectifs pédagogiques

- Comprendre le fonctionnement d'une page WEB statique.
- Connaître et utiliser les éléments structurelle d'une page HTML.
- Connaître et utiliser la mise en forme de pages HTML à l'aide du CSS.
- Ajouter du dynamisme à une page WEB.
- Créer des liens HTML.
- Mettre en place des tableaux et des formulaires.
- Comprendre et maîtriser le placement simple et complexe d'éléments constituant une page.
- Comprendre les enjeux et mettre en place du responsive design (pages adaptatives).
- Ajouter des médias (audio/vidéo) à une page WEB.
- Mettre en place des animations CSS.

| Auteur(s)            | Relu, validé et visé par : | Date de création :  | Date dernière MAJ : |
|----------------------|----------------------------|---|---------------------|
| <u>Benoît Avenel</u> |                            | 09/2022   |                     |
|                      |                            | Toute reproduction, représentation, diffusion ou rediffusion, totale ou partielle, de ce document ou de son contenu par quelque procédé que ce soit est interdite sans l'autorisation expresse, écrite et préalable de l'ADRAR. |                     |
|                      |                            |   |                     |

## TP1 HTML/CSS : Recette Cookies

### Présentation du TP

L'objectif de ce TP est de vérifier que les bases HTML sont acquises :

- Création Doctype
- Titres
- Images
- Listes

**Le rendu du TP sera composé du projet GITHUB du stagiaire.**

| Auteur(s)                   | Relu, validé et visé par : | Date de création :   | Date dernière MAJ : |
|-----------------------------|----------------------------|--|---------------------|
| <b><u>Benoît Avenel</u></b> |                            | 09/2022  |                     |
|                             |                            | <i>Toute reproduction, représentation, diffusion ou rediffusion, totale ou partielle, de ce document ou de son contenu par quelque procédé que ce soit est interdite sans l'autorisation expresse, écrite et préalable de l'ADRAR.</i> |                     |
|                             |                            |  |                     |

## TP1 HTML/CSS : Recette Cookies

### Travail à faire :

L'objectif du TP est de créer la page suivante.

#### Recette de cookies

Recette pour 6 personnes !



##### Ingrédients:

- 1 Oeuf
- 85g de sucre
- 85g de beurre
- 150g de farine
- 100g de pépites de chocolat
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de sel

##### Préparation:

1. Laissez ramollir le beurre à température ambiante. Dans un saladier, malaxez-le avec le sucre.
2. Ajoutez l'oeuf et éventuellement le sucre vanillé.
3. Versez progressivement la farine, la levure chimique, le sel et les pépites de chocolat. Mélangez bien.
4. Beurrez une plaque allant au four ou recouvrez-la d'une plaque de silicone. À l'aide de deux cuillères à soupe ou simplement avec les mains, formez des noix de pâte en les espaçant car elles s'étaleront à la cuisson.
5. Faites cuire 8 à 10 minutes à 180°C soit thermostat 6. Il faut les sortir dès que les contours commencent à brunir.

*N'oubliez pas de créer une structure HTML cohérente et complète pour votre page.  
L'image des cookies est une image générique, libre à vous d'utiliser l'image que vous souhaitez.*

| Auteur(s)            | Relu, validé et visé par : | Date de création :  | Date dernière MAJ : |
|----------------------|----------------------------|---|---------------------|
| <u>Benoît Avenel</u> |                            | 09/2022   |                     |
|                      |                            | Toute reproduction, représentation, diffusion ou rediffusion, totale ou partielle, de ce document ou de son contenu par quelque procédé que ce soit est interdite sans l'autorisation expresse, écrite et préalable de l'ADRAR. |                     |
|                      |                            |   |                     |