Recette Manager

Explication

Vous devez développer une application permettant de gérer des recettes de cuisine.

Cette application sera composée d'une base de données MySQL et d'un backoffice développé en PHP.

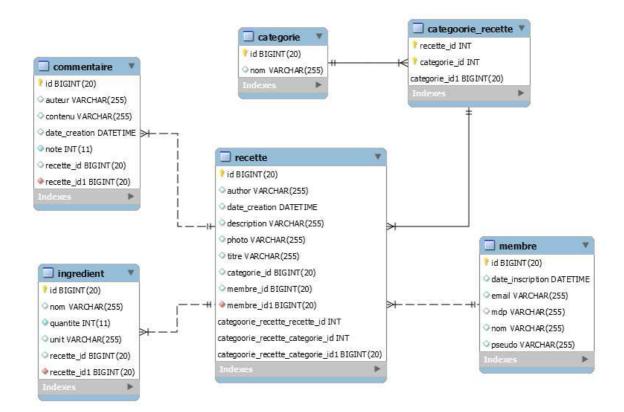
Rendu

Un fichier compressé contenant :

- Les scripts de création de la structure de la base de données
- Les requêtes
- Un dump de la base de données
- Tous les fichiers de l'application

Énoncé

La structure de la base de données est la suivante :



Membre (idMembre, pseudo, nom, email, mdp, date_inscription)

Categorie (idCategorie, nom)

Recette (idRecette, titre, auteur, description, photo, date_creation, #idMembre)

Categorie_Recette (idRecette, idCategorie)

Ingredient (idlngredient, nom, quantite, unite, #idRecette)

Commentaire (idCommentaire, auteur, contenu, note, #idRecette)

Créer les scripts permettant de créer l'ensemble des tables en mettant des contraintes sur les clés étrangères.

Créer les requêtes permettant d'ajouter les données suivantes :

Un membre

3 Catégories : Entrée, Plat principal, Dessert

2 recettes:

Titre	Description	Author	Photo
Tartiflette	La tartiflette savoyarde est un	Nicolas	tartiflette.jpg
	gratin de pommes de terre avec du		
	Reblochon fondu dessus		
Velouté de carottes au	Un velouté de carotte au cumin	Nicolas	veloute-de-carotte-au-
cumin			cumin.jpg

Les ingrédients pour la Tartiflette :

Nom	Quantité	Unit
Pommes de terre	750	g
Reblochon	1	u
Lardons	200	g
Crème fraîche épaisse	3	cs
Oignons	2	u
Beurre	20	g
Sel	1	сс
Poivre	1	р

Les ingrédients pour le Velouté de carottes au cumin :

Nom	Quantité	Unit
Carottes	800	g
Oignon	1	u
Bouillon de volaille	1	1
Cumin	1	cs
Crème fraîche épaisse	2	cs
Huile d'olive	2	cs
Sel	1	сс
Poivre	1	р

Ajouter la recette de la Tartiflette à la catégorie Plat principal

Ajouter la recette du Velouté de carottes au cumin à la catégorie Entrée

Ajouter 2 commentaires pour chaque recette

Écrivez les requêtes de sélection suivante :

- 1) Afficher le nombre de membres
- 2) Afficher le titre, et le nom des recettes du membre qui a été précédemment créé
- 3) Afficher le nom, la quantité, l'unité des ingrédients de la recette Tartiflette
- 4) Afficher l'id et le titre des recettes de la catégorie Plat principale
- 5) Afficher l'auteur, le contenu et la note des commentaires de la recette du Velouté de carottes au cumin
- 6) Afficher la moyenne des notes pour les 2 recettes (utiliser la fonction AVG)

Dans un serveur PHP vous allez créer les fonctions et les pages suivantes :

Fichier database.php contenant la fonction permettant de :

• Créer et retourner l'objet PDO avec la connexion à la base de données

Fichier gestionMembre.php permettant de :

- récupérer tous les membres
- récupérer un membre suivant son id
- ajouter un membre
- mettre à jour un membre
- supprimer un membre

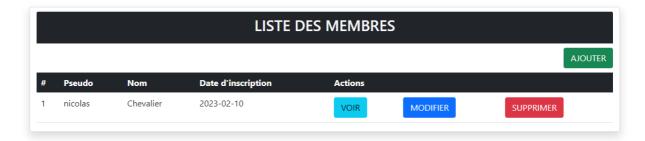
Fichier gestionRecette.php permettant de :

- récupérer toutes les recettes
- récupérer une recette suivant son id
- ajouter une recette
- mettre à jour une recette
- supprimer une recette

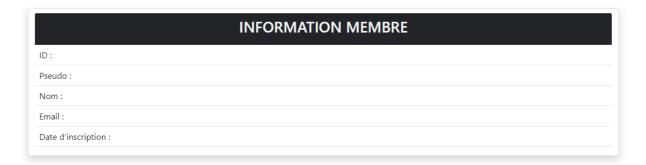
Fichier gestionIngredients.php permettant de :

- récupérer toutes les ingrédients d'une recette
- récupérer un ingrédient suivant son id
- ajouter un ingrédient à une recette
- supprimer tous les ingrédients d'une recette

Page membres.php:



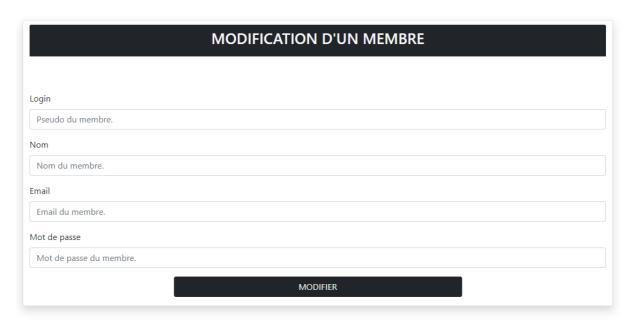
Page membre.php:



Page membre-add.php:



Page membre-update.php:



Page membre-delete.php:

Supprime le membre et revient sur la page d'accueil

Page recettes.php:



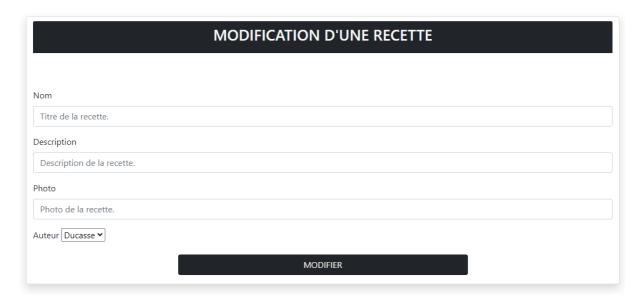
Page recette.php:



Page recette-add.php:



Page recette-update.php:



Page recette-delete.php:

Supprime la recette ainsi que tous les ingrédients et revient sur la page d'accueil