



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 (**idIngredient**, 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 gratin de pommes de terre avec du Reblochon fondu dessus	Nicolas	tartiflette.jpg
Velouté de carottes au cumin	Un velouté de carotte au cumin	Nicolas	veloute-de-carotte-au-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	cc
Poivre	1	p

Les ingrédients pour le Velouté de carottes au cumin :

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

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 :

LISTE DES MEMBRES					AJOUTER	
#	Pseudo	Nom	Date d'inscription	Actions		
1	nicolas	Chevalier	2023-02-10	<a href="#">VOIR</a> <a href="#">MODIFIER</a> <a href="#">SUPPRIMER</a>		

Page membre.php :

INFORMATION MEMBRE	
ID :	
Pseudo :	
Nom :	
Email :	
Date d'inscription :	

Page membre-add.php :

AJOUT D'UN MEMBRE	
Login	<input type="text" value="Pseudo du membre."/>
Nom	<input type="text" value="Nom du membre."/>
Email	<input type="text" value="Email du membre."/>
Mot de passe	<input type="text" value="Mot de passe du membre."/>
AJOUTER	

Page membre-update.php :

MODIFICATION D'UN MEMBRE

Login

Pseudo du membre.

Nom

Nom du membre.

Email

Email du membre.

Mot de passe

Mot de passe du membre.

MODIFIER

Page membre-delete.php :

Supprime le membre et revient sur la page d'accueil

Page recettes.php :

LISTE DES RECETTES				
				AJOUTER
#	Titre	Description	Actions	
1	 Tartiflette	La tartiflette savoyarde est un gratin de pommes de terre avec du Reblochon fondu dessus	VOIR	MODIFIER SUPPRIMER

Page recette.php :

INFORMATION RECETTE	
ID :	1
Photo :	
Titre :	Tartiflette
Description :	La tartiflette savoyarde est un gratin de pommes de terre avec du Reblochon fondu dessus
Auteur :	Marx
Date création :	2023-02-10
Ingrédients :	<ul style="list-style-type: none"><li>• 750 g Pommes de terre</li><li>• 1 u Reblochon</li><li>• 200 g Lardons</li><li>• 3 cs Crème fraîche épaisse</li><li>• 2 u Oignons</li><li>• 20 g Beurre</li><li>• 1 cc Sel</li><li>• 1 p Poivre</li></ul>

Page recette-add.php :

AJOUT D'UNE RECETTE	
Nom	<input type="text" value="Titre de la recette."/>
Description	<input type="text" value="Description de la recette."/>
Photo	<input type="text" value="Photo de la recette."/>
Auteur	<input type="text" value="Ducasse"/>
AJOUTER	

Page recette-update.php :

## MODIFICATION D'UNE RECETTE

Nom

Titre de la recette.

Description

Description de la recette.

Photo

Photo de la recette.

Auteur

Ducasse ▼

MODIFIER

Page recette-delete.php :

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