


Partiel 1 - JS

Les grands plats

JUNIA - CIR2 2024/2025
Antoine DE CONTO



Modalités du partiel

- La durée du partiel est de 2h
 - Les élèves ont droit :
 - à l'usage de leur ordinateur
 - à l'usage d'internet
 - à l'usage de leurs cours
 - Les élèves n'ont pas le droit :
 - De discuter entre eux
 - D'utiliser l'application Discord ou autre messagerie (hors urgence pour me contacter)
 - D'utiliser leur téléphone portable
 - D'utiliser ChatGPT ou autre outil d'IA
- 

Objectifs et livrables

Le but sera de créer un moteur de recherche de recettes en JS via un fichier json.

Le code HTML et CSS est déjà présent sur ce repository : [les_grands_plats_starter](#)

Il faudra livrer un repo github en public avec le projet sous le nom :
PRENOM_Grands_Plats_Partiel

Et l'envoyer à antoine.deconto@gmail.com



Les phases du projet

Les différentes étapes :

1. Récupérer le code et se l'approprier
2. Afficher toutes les recettes
3. Ajouter une barre de recherche fonctionnelle
4. Ajouter un filtre dynamique
5. Ajouter un tag de recherche
6. Faire de la recherche croisée



Phase 1 : Mise en place du projet

Récupérer le code et se l'approprier

Repository GitHub : https://github.com/antoine-dc/les_grands_plats_starter



Phase 2 : Afficher toutes les recettes

Les grands plats



Limnade de Coco

🕒 10 min

Lait de coco
Jus de citron
Crème de coco
Sucre
Glaçons

Mettre les glaçons à votre goût dans le blender, ajouter le lait, la crème de coco, le jus de 2 citrons et le sucre. Mixer jusqu'à avoir la consistance désirée.



Poisson Cru à la tahitienne

🕒 60 min

Thon Rouge (ou blanc)
Concombre
Tomate
Carotte
Citron Vert
Lait de Coco

Découper le thon en dés, mettre dans un plat et recouvrir de jus de citron vert (niveau vaud prendre un plat large et peu profond). Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures. (S...



Poulet coco réunionnais

🕒 80 min

Poulet
Lait de coco
Coeur de tomate
Oignon
Poivre rouge
Huile d'olive

Découper le poulet en morceaux, les faire dorer dans une cocotte avec de l'huile d'olive. Saler et poivrer. Une fois doré, laisser cuire en ajoutant de l'eau. Au bout de 30 minutes, ajo...



Salade de riz

🕒 50 min

Riz blanc
Thon en miettes
Tomate
Oeuf dur
Maïs
Vinaigrette

Faire cuire le riz. Une fois le riz cuit, le laisser refroidir. Couper les oeufs dur en quatre ou en lamelle au choix, coupez les tomates en dés, ajouter au riz les oeufs, les tomates, l...



Tarte au thon

🕒 45 min

Pâte feuilletée
Thon en miettes
Tomate
Crème fraîche
Gruyère râpé
Moutarde de Dijon

Étaler la pâte feuilletée aux dimensions du moule, étaler la moutarde sur la pâte feuilletée, ajouter le thon. Découper les tomates en rondelles et les poser sur le poisson, ajouter un pe...



Tarte aux pommes

🕒 50 min

Pâte brisée
Pomme
Oeuf
Crème fraîche
Sucre en Poudre
Sucre vanillé

Commencez par mélanger les oeufs, le sucre et le sucre vanillé dans un saladier, découper les pommes en tranches, ajouter la crème fraîche aux oeufs. Une fois que tout est prêt, étalez l...



Tartelettes au chocolat et aux fraises

🕒 50 min



Brownie

🕒 60 min

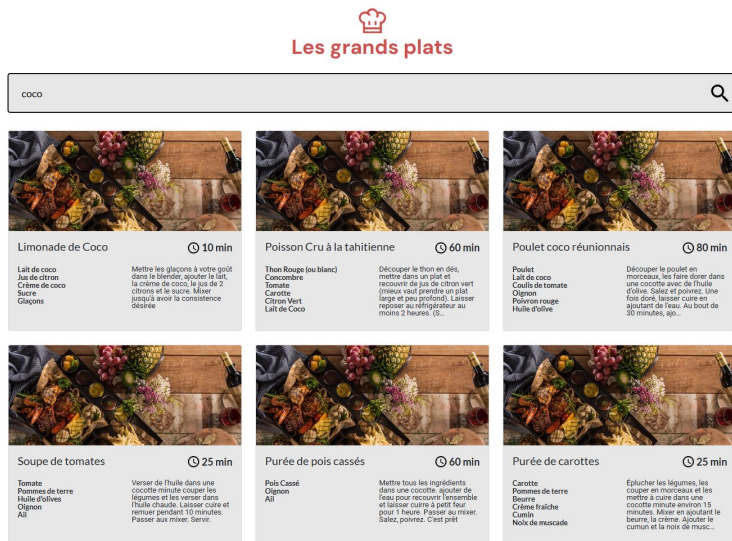


Salade Méditerranéenne fraîche au chèvre

🕒 15 min

On récupère les données du JSON et on affiche dynamiquement les 50 recettes

Phase 3.1 : Ajouter une barre de recherche fonctionnelle



Quand on saisit du texte, la recherche se fait dans le titre ou la description.

Il faut avoir minimum 3 lettres pour activer la recherche.

Bonus : On recherche aussi dans les ingrédients

Phase 3.2 : Si aucun résultat d'après la recherche



Les grands plats

COCOS



Poulet




Ingrédients



Aucune recette ne correspond à votre recherche...
Vous pouvez chercher « tarte aux pommes », « poisson », etc.


Phase 4 : Ajouter un filtre dynamique


 **Les grands plats**


Rechercher un ingrédient, appareil, ustensiles ou une recette 🔍

Rechercher un ingrédient ▼

Lait de coco	Poulet	Pâte feuilletée
Jus de citron	Coulis de tomate	Crème fraîche
Crème de coco	Oignon	Gruyère râpé
Sucre	Poivron rouge	Moutarde de dijon
Glaçons	Huile d'olive	Pâte brisée
Thon rouge (ou bla...	Riz blanc	Pomme
Concombre	Thon en miettes	Oeuf
Tomate	Oeuf dur	Sucre en poudre
Carotte	Maïs	Sucre vanillé
Citron vert	Vinaigrette	Pâte sablée



Salade de riz ⌚ 50 min
Riz blanc
Thon en miettes
Tomate
Oeuf dur
Maïs
Vinaigrette
Faire cuire le riz. Une fois le riz cuit, le laisser refroidir. Couper les oeufs dur en quarts ou en lamelles au couteau, ajouter les tomates en dés, ajouter au riz les oeufs, les tomates, l...


Tarte au thon ⌚ 45 min
Pâte feuilletée
Thon en miettes
Tomate
Crème fraîche
Gruyère râpé
Moutarde de Dijon
Étaler la pâte feuilletée aux dimensions du moule, étaler la moutarde sur la pâte feuilletée, ajouter le thon. Découper les tomates en rondelles et les poser sur le poisson, ajouter un pe...


Tarte aux pommes ⌚ 50 min
Pâte brisée
Pomme
Oeuf
Crème fraîche
Sucre en Poudre
Sucre vanillé
Commencez par mélanger les oeufs, le sucre et le sucre vanillé dans un saladier. Découper les pommes en tranches, ajouter la crème fraîche aux oeufs. Une fois que tout est prêt, étalez l...

On remplit le champ dans le filtre ingrédient de manière dynamique, càd selon les recettes affichées (au départ les 50 recettes)

Phase 5.1 : Ajouter un tag de recherche




Les grands plats

Rechercher un ingrédient, appareil, ustensiles ou une recette

Q

Lait de coco


Ingrédients



Limonade de Coco ⌚ 10 min

Lait de coco
Jus de citron
Crème de coco
Sucre
Glaçons


Mettre les glaçons à votre goût dans le blender, ajouter le lait, la crème de coco, le jus de 2 citrons et le sucre. Mixer jusqu'à avoir la consistance désirée.



Poisson Cru à la tahitienne ⌚ 60 min

Thon Rouge (ou blanc)
Concombre
Tomate
Carotte
Citron Vert
Lait de Coco

Découper le thon en dés, mettre dans un plat et recouvrir de jus de citron vert (mieux vaut prendre un plat large et peu profond). Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures, (s...



Poulet coco réunionnais ⌚ 80 min

Poulet
Lait de coco
Coulis de tomate
Oignon
Poivron rouge
Huile d'olive

Découper le poulet en morceaux, les faire dorer dans une cocotte avec de l'huile d'olive. Salez et poivrez. Une fois doré, laisser cuire en ajoutant de l'eau. Au bout de 30 minutes, ajo...

Quand on clique dans un ingrédient du filtre, alors ça permet de créer un tag et cela filtre la recherche

Phase 5.2 : Filtre dynamique

Les grands plats

Rechercher un ingrédient, appareil, ustensiles ou une recette

Lait de coco

Rechercher un ingrédient

Lait de coco	Thon rouge (ou bla...	Poulet
Jus de citron	Concombre	Coulis de tomate
Crème de coco	Tomate	Oignon
Sucre	Carotte	Poivron rouge
Glaçons	Citron vert	Huile d'olive

Limnade de Coco 10 min

Lait de coco
Jus de citron
Crème de coco
Sucre
Glaçons

Mettre les glaçons à votre goût dans le blender, ajouter le lait, la crème de coco, le jus de 2 citrons et le sucre. Mixer jusqu'à avoir la consistance désirée

Poisson Cru à la tahitienne 60 min

Thon Rouge (ou blanc)
Concombre
Tomate
Carotte
Citron Vert
Lait de Coco

Découper le thon en dés, mettre dans un plat et recouvrir de jus de citron vert (mieux vaut prendre un plat large et peu profond). Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures. (S...

Poulet coco réunionnais 80 min


Poulet
Lait de coco
Coulis de tomate
Oignon
Poivron rouge
Huile d'olive

Découper le poulet en morceaux, les faire dorer dans une cocotte avec de l'huile d'olive. Salez et poivrez. Une fois doré, laisser cuire en ajoutant de l'eau. Au bout de 30 minutes, ajo...


La liste des ingrédients évolue selon les recettes restantes

Phase 6 : Faire de la recherche croisée


Les grands plats

coco 

Poulet 

Ingédients 



Poulet coco réunionnais

 80 min

Poulet
Lait de coco
Couille de tomate
Oignon
Poivron rouge
Huile d'olive

Découper le poulet en morceaux, les faire dorer dans une cocotte avec de l'huile d'olive. Salez et poivrez. Une fois doré, laissez cuire en ajoutant de l'eau. Au bout de 30 minutes, ajo...

On recherche à la fois dans la barre de recherche et dans les tags, et on croise les résultats en commun.

Amusez-vous bien !

