

TP2 | CSS

Exercice n°1

Ci-dessous, un fichier HTML et son rendu dans un navigateur.

```
<!DOCTYPE html>
<html lang="fr">
  <head>
    <style type="text/css">
      -----
    </style>
    <title>Exo CSS</title>
  </head>
  <body>
    <h1>Mon titre</h1>
    <h2>Titre de niveau 2</h2>
    <p>Mon premier Paragraphe</p>
    <p>un autre paragraphe</p>
    <h2>Autre titre 2</h2>
    <p>Troisième paragraphe</p>
    <p>Quatrième paragraphe</p>
    <h1>Autre titre important</h1>
    <p>Dernier paragraphe</p>
  </body>
</html>
```

Mon titre

Titre de niveau 2

Mon premier Paragraphe

un autre paragraphe

Autre titre 2

Troisième paragraphe

Quatrième paragraphe

Autre titre important

Dernier paragraphe

- ✓ Créer un dossier "TP2". Dans notepad++, écrire le code HTML précédent. Ajouter la balise meta "charset" avec le jeu d'encodage que vous préférez. Enregistrer ce fichier dans le dossier TP2, avec le nom exo1.html.
- ✓ Entre les balises "style", écrire la règle CSS, permettant d'écrire les paragraphes en bleu. Ecrire la couleur en hexadécimal, pour cela, aidez-vous de la page : <http://www.commentcamarche.net/contents/490-la-table-des-couleurs>
- ✓ Ecrire une règle CSS pour afficher les titres de niveaux 1 et 2 en rouge.



Exercice n°2

- ✓ Créer un fichier html, encodé en utf8,
- ✓ Avec pour titre "recettes salées".
- ✓ Télécharger, depuis moodle, le document recette.txt
- ✓ Copier le texte de ce fichier recette.txt, entre les balises <body>. Enregistrer le fichier html sous le nom index.html, et affichez le dans un navigateur.
- ✓ Insérer les mots clés suivants : « recette, cuisine, cake ».
- ✓ Ajouter la balise de description.
- ✓ Ajouter des balises HTML pour structurer le document et mettre en valeur le texte, tel que :

Cake aux olives

Titre de niveau 1

Informations

Titre de niveau 2

Entrée

Facile : 2 toques

Bon marché : 1 euro

Avis des internautes : 5 étoiles

Préparation : 20 min

Cuisson : 50 min

paragraphes

Ingrédients (pour 6 personnes)

Titre de niveau 2

- 250 g de farine
- 4 oeufs
- 15 cl d'huile
- vin blanc sec
- 200 g d'olives vertes dénoyautées
- 200 g de jambon coupé en dés
- 150 g de gruyère râpé
- 1 sachet de levure
- poivre
- beurre pour le moule

Liste d'items non ordonnée.

Préparation

Titre de niveau 2

Préchauffer le four à Th 6 (180°C).

Entretemps, mélanger la farine et les oeufs jusqu'à obtenir un mélange onctueux.

Ajouter l'huile et l'équivalent d'1 verre de vin blanc sec.

Egoutter les olives, les fariner légèrement et les incorporer à la pâte.

Ajouter le jambon, bien malaxer et verser le gruyère râpé et la levure; bien poivrer, mais ne pas saler à cause du jambon!

Beurrer un moule à cake, y verser la pâte jusqu'aux 2/3.

Enfourner le cake pendant 50 min à Th 6 (180°C).

3 paragraphes

Si le dessus du cake prend une teinte dorée trop rapidement, le couvrir d'une feuille de papier alu et le laisser cuire ainsi.

- ✓ A la fin de la page, ajouter un texte "voir la recette en ligne". Sur cette phrase, ajouter un lien vers marmiton.org.
- ✓ Ajouter, en dessous du titre "Cake aux olives", l'image cake.jpg.
- ✓ Ajouter, à côté des mots « toques », « euros » et « étoiles », les images correspondantes.

Informations

Entrée

Facile : 2 🍷

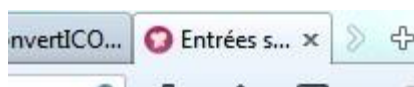
Bon marché : 1 €

Avis des internautes : 5 ★

Préparation : 20 min

Cuisson : 50 min

- ✓ Sur le site <http://www.convertico.com/>, convertir le fichier logo.png en fichier favicon.ico.
- ✓ Ajouter la balise nécessaire pour afficher l'icône dans l'onglet du navigateur



Exercice n°3

Insérer les images, puis ajouter les différents identifiants, classes, sélecteurs et règles nécessaires pour obtenir ce visuel. Quelques précisions vous sont données à la suite.

Cake aux olives

RECEPTE

Envie

FAVORITE : 2 TOQUES

BON MARCHE : 1 EURO

AVIS DES INTERNETES : 5 ÉTOILES

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISSON : 30 MIN

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

- 250 g de farine
- 4 oeufs
- 12 cl d'huile
- vin blanc sec
- 200 g d'olives vertes dénoyautées
- 200 g de jambon coupé en dés
- 100 g de gruyère râpé
- 1 sachet de levure
- poivre
- beurre pour le moule



DÉTAILS

Préchauffer le four à Th 6 (180°C).

Entretemps, mélanger la farine et les oeufs jusqu'à obtenir un mélange onctueux.

Ajouter l'huile et l'équivalent d'1 verre de vin blanc sec.

Égoutter les olives, les faire légèrement sécher et les incorporer à la pâte.

Ajouter le jambon, bien malaxer et verser le gruyère râpé et la levure; bien poivrer, mais ne pas saler à cause du jambon!

Beurrer un moule à cake, y verser la pâte jusqu'aux 2/3.

Enfourner le cake pendant 30 min à Th 6 (180°C).

Si le dessus du cake prend une teinte dorée trop rapidement, le couvrir d'une feuille de papier alu et le laisser cuire ainsi.

[recette du site marmite](#)

Quelques indications :

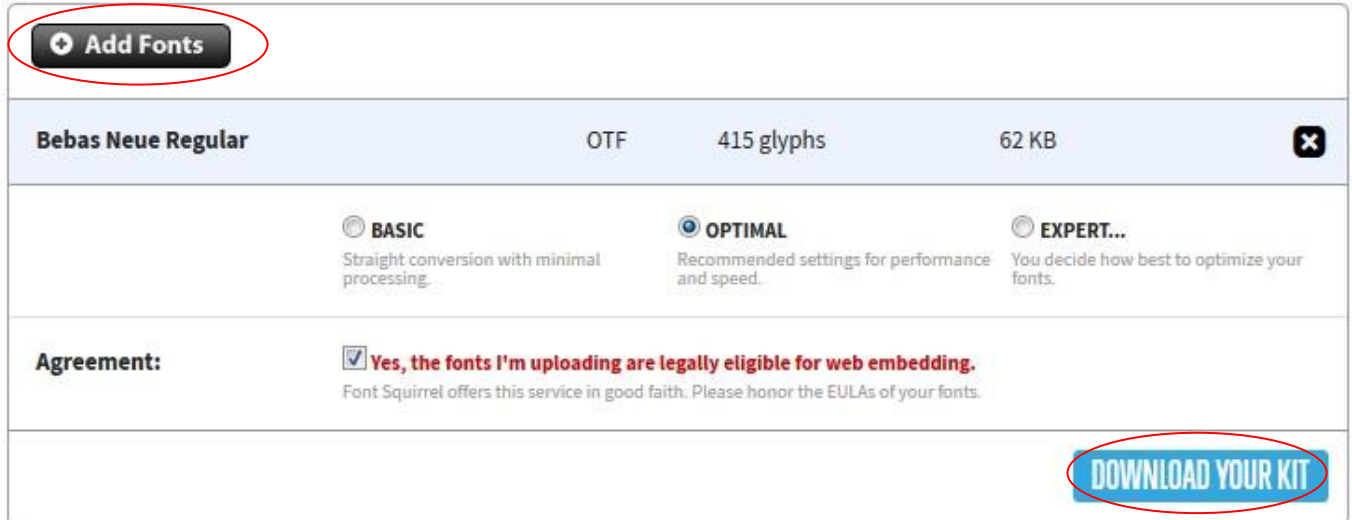
- ✓ Couleur de l'ensemble du texte : #333;
- ✓ Les titres de niveaux sont en vert (écrire la valeur en hexadécimal)
- ✓ La police utilisée pour l'ensemble du texte : Century Gothic, Helvetica, sans-serif. (voir fontfamily)
- ✓ Police pour le titre 2 : Broadway. Obtenez-vous le même affichage que ci-dessous ? Pourquoi ?

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES)


- ✓ Sur le site dafont.com, télécharger la police "bebas neue". Dézipper le fichier téléchargé, puis, sur le site fontquirrel.com, utiliser le webfont generator.

WEBFONT GENERATOR

Usage: Click the "Add Fonts" button, check the agreement and download your fonts. If you need more fine-grain control, choose the **Expert** option.



Add Fonts

Bebas Neue Regular	OTF	415 glyphs	62 KB	
---------------------------	-----	------------	-------	---

☐ **BASIC**
 Straight conversion with minimal processing

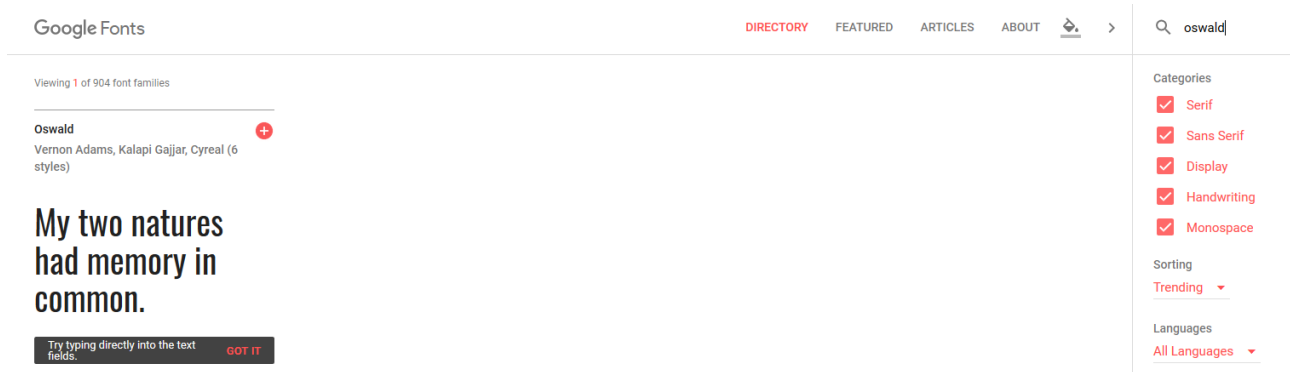
☒ **OPTIMAL**
 Recommended settings for performance and speed

☐ **EXPERT...**
 You decide how best to optimize your fonts


Agreement: ☒ **Yes, the fonts I'm uploading are legally eligible for web embedding.**
 Font Squirrel offers this service in good faith. Please honor the EULAs of your fonts.

DOWNLOAD YOUR KIT


- ✓ Dézipper le fichier obtenu. Sur le serveur, créer un dossier "font". Charger, dans ce dossier, les fichiers "bebasneue-webfont.eof", "bebasneue-webfont.svg", "bebasneuewebfont.ttf", "bebasneue-webfont.woff"
- ✓ A l'aide de @font-face, attribuer cette police aux titres de niveau 2
- ✓ Pour les titres de niveau 1, installer une fonte google. Pour cela, sur le site <https://fonts.google.com/>, choisir la fonte Oswald.
- ✓



Google Fonts

[DIRECTORY](#) [FEATURED](#) [ARTICLES](#) [ABOUT](#)  [>](#)

Viewing 1 of 904 font families

Oswald 
 Vernon Adams, Kalapi Gajjar, Cyreal (6 styles)


**My two natures
had memory in
common.**

Try typing directly into the text fields. **GOT IT**


Categories


- ☒ Serif
- ☒ Sans Serif
- ☒ Display
- ☒ Handwriting
- ☒ Monospace

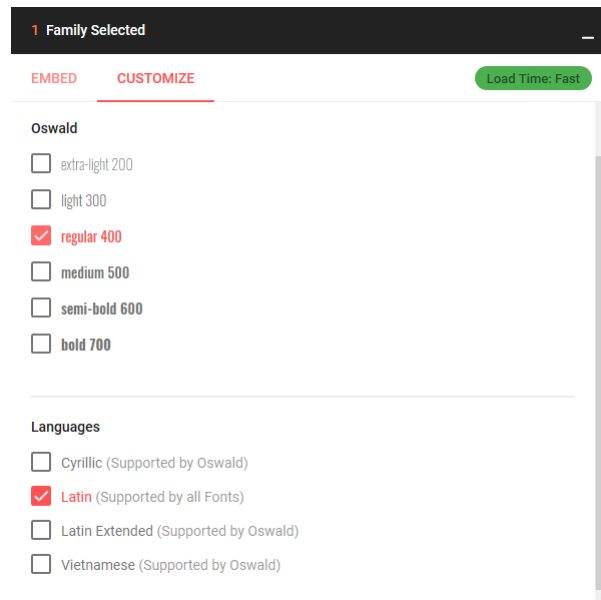
Sorting

Trending 

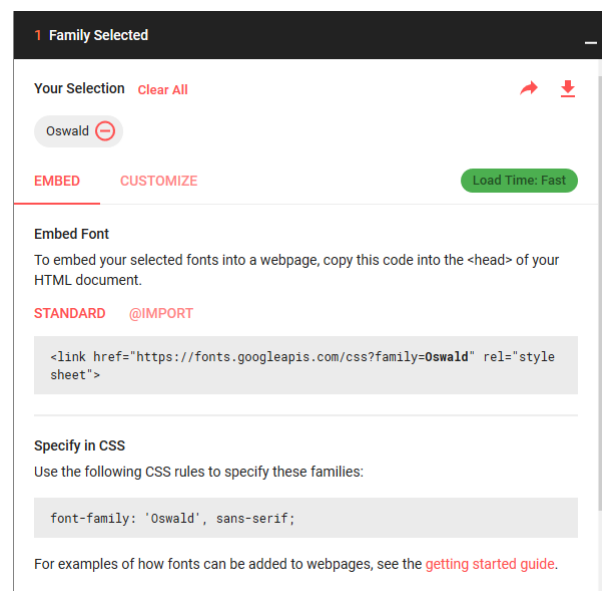
Languages

All Languages 

- ✓ Puis, cliquer sur 
- ✓ Choisir regular 400.



- ✓ Suivre les indications de l'intégration de la font Oswald.



- ✓ Vérifier l'affichage.
- ✓ Le titre 1 est de taille 2em, le titre 2 en 1.8em et petites majuscules. Les ingrédients sont également en petites majuscules.
- ✓ Les liens sont en orange, italiques et plus gras.
- ✓ Les lignes paires de la liste d'ingrédients sont écrites en rouge, les autres items sont écrits en vert.
- ✓ Dans la partie « Préparation », ajouter des balises aux mots « cake » et « olives ». Apporter les modifications nécessaires pour afficher le contenu de ces balises en vert.