L1MI Université d'Artois

HTML, premiers pas

TD 2

Exercice 1: HTML or not HTML Dans les exemples suivants, dites s'il s'agit de (fragments de) code HTML5 valide ou pas.

```
1. ce garçon est <strong>un peu <em>farfelu</strong> mais</em> sympathique.
   ceci est une liste non numérotée
   car ul veut dire
   unordered list
  3. <!DOCTYPE html>
  <html lang="fr">
     <head>
       <meta charset="utf-8" />
       <title> La page de Toto </title>
     </head>
     <body>
       toto fait du vélo.
     </body>
  </html>
4. <!DOCTYPE html>
  <html lang="fr">
     <head>
       <meta charset="utf-8" />
       <title> La page de Toto et Titi </title>
     </head>
     <body>
       toto fait du vélo.
       et titi fait :
         <l
            de la bicyclette ?
            de la mobylette ?
            de la trottinette ?
            de la patinette ?
         </body>
```

</html>

Exercice 2: plutôt en ligne ou en bloc?

Par défaut, les balises suivantes s'affichent-elles en ligne ou en bloc?

```
p, span, div, ul, li, img
```

Exercice 3: Optimisez le code suivant (utilisez des balises plus spécifiques):

Exercice 4: Une page HTML

Proposez le code HTML pour la page suivante :

La chasse au dahut

Le dahut est un animal sauvage extrêmement farouche qui vit sur les *monts du Cantal*. Il ne s'agit pas ici de tuer le dahut (c'est une **espèce protégée**) mais de le photographier.

Préliminaires

Conditions météorologiques

La chasse n'a lieu que de nuit. Munissez-vous d'un bon pull. Il fait frais dans le Cantal.

Préparation du matériel

- Vous veillerez à disposer d'un appareil efficace pour les photos de nuit.
- Vous aurez avec vous un grand sac de jute.

Lorsque le dahut apparaît...

- restez silencieux
- lorsque le dahut est à moins de 1m. de la cache, préparez votre sac de jute et lancez-le sur le dahut
- lorsque le dahut sera tombé, vous aurez le temps de prendre la photo.

Exercice 5: Une autre page HTML

Proposez le code HTML pour la page suivante :

Recette de la tarte à la Ricotta

Tiré du livre les recettes de ma grand-mère.

• Ingrédients

- Garniture:
 - 1. 6 oeufs
 - 2. 1 kg de ricotta
 - 3. 100 gr. de sucre
 - 4. un sachet de sucre vanillé
 - 5. 100 gr de pépites de chocolat

Battre ensemble les oeufs, le sucre et le sucre vanillé. Puis ajouter le fromage et les pépites de chocolat. Laissez reposer.

- Pâte :
 - 1. 2 oeufs
 - 2. 300 gr. de farine
 - 3. 100 gr. de sucre
 - 4. 150 gr. de beurre
 - 5. un sachet de levure chimique.

Mélangez la levure, le sucre et la farine. Ajoutez les oeufs et le beurre. Malaxez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

• Préparation

- 1. Préchauffez votre four à 165°C.
- 2. Etalez la pâte, puis posez la dans le fond de deux grands moules à tartes à bords hauts
- 3. Remplissez chaque tarte avec la moitié de la garniture.
- 4. Posez sur la garniture de fines lamelles de pâte en les croisant.
- 5. Mettez au four 35 minutes. Un couteau planté dans la tarte doit ressortir propre.