

Développement d'applications multiplateformes

Évaluation 2

Projet intégrateur

Objectif

L'objectif de ce travail pratique est de :

- Réaliser une application Mobile en utilisant ionic 7 avec Vue3 et l'API composition.
- Intégrer dans une même application plusieurs des notions étudiées depuis le début de la session.
- Rechercher de l'information technique sur Internet.

Travail à réaliser

Vous devez réaliser une **application pour mobile** qui permet d'afficher des recettes de cuisine.

Les recettes sont disponibles sur le site : www.themealdb.com

Réaliser le projet en équipe de 1, 2 ou 3 personnes.

Remise du projet

- **Date de remise : voir LÉA**
- **Remettre via Omnivox/LÉA un fichier ZIP contenant les fichiers sources du projet.**
- **Une fois remis dans Léa, vous devez présenter votre projet à votre enseignant.**

Références

- Présentation :
 - <https://vimeo.com/727134722/b9f7e724fb>
- API
 - <https://www.themealdb.com/api.php>
- Virtual Scroller :
 - <https://ionicframework.com/docs/vue/virtual-scroll>
 - <https://dev.to/aaronksaunders/using-vue3-virtualscroller-in-ionic-vue-app-28n6>
- Icon poisson :

```
import { fishOutline, fishSharp } from 'ionicons/icons';
```



Recette du moment



Classic Christmas pudding

Origine: British

Catégorie: Dessert

Ingrédients

- 50g Almonds
- 2 large Bramley Apples
- 200g Candied Peel
- 1 whole Nutmeg
- 1kg Raisins
- 140g Plain Flour
- 100g Breadcrumbs
- 100g Muscovado Sugar
- 3 Large Eggs
- 2 tbs Brandy
- 250g Butter

Mes Recettes

Stephane.Gill@CollegeAhuntsic.qc.ca



Accueil



Chicken



Seafood



Dessert



Chicken



Ayam Percik



Brown Stew Chicken



Chick-Fil-A Sandwich



Chicken & mushroom Hotpot



Chicken Alfredo Primavera



Chicken Basquaise



Chicken Congee



Chicken Couscous



Chicken Enchilada Casserole



Chicken Fajita Mac and Cheese



Chicken Ham and Leek Pie



Chicken Handi



Chicken Karaage



Chicken Marengo



Recette



Chicken Basquaise

Origine: French

Catégorie: Chicken

Ingrédients

- 1.5kg Chicken
- 25g Butter
- 6 tblsp Olive Oil
- 2 sliced Red Onions
- 3 Large Red Pepper
- 130g Chorizo
- 8 Sun-Dried Tomatoes
- 6 cloves sliced Garlic
- 300g Basmati Rice
- drizzle Tomato Puree
- ½ tsp Paprika
- 4 Bay Leaves
- Handful Thyme
- 350ml Chicken Stock

Pondération

Présentation (10 min)	10%	/2
Respect des contraintes	20%	/4
Qualité de l'interface utilisateur, de l'ergonomie, la qualité de l'expérience de l'utilisateur (technique, émotionnelle, ergonomie...)	10%	/2
Fonctionnement	50%	/10
Lisibilité des codes sources	10%	/2

Fonctionnalités

Recette du moment	3
Liste des recettes	3
Affichage détaillé des recettes	2
Menu liste par catégorie	2
Bonus : Ajouter les bons icônes dans la liste	
Bonus avancé: Faire une barre de recherche	