



PROJET APPLICATION WEB

Théo RIVIERE - Hassana FIKRI - Clément NERESTAN - Anne GNING

PRINCIPE

L'application vide-frigo vous aide à réaliser des plats avec des ingrédients que vous possédez. Saisissez un ou une liste d'ingrédients que vous désirez manger, et vide-frigo vous propose un choix de recettes succulentes à réaliser.

Participez à la communauté vide-frigo en notant les recettes que vous avez essayé et ajoutez à vos favoris vos recettes préférées.

user stories

Id	Description	Difficulté	Priorité/Sprint	Fait
1	En tant qu' utilisateur , je veux pouvoir effectuer une recherche de recettes en fonction des ingrédients et du type de plat	3	1	✗✓
2	En tant qu' utilisateur , je veux pouvoir trier le résultat de la recherche (avis, nb ingrédients, date d'ajout, difficulté)	3	3	✗
3	En tant qu' utilisateur , je veux pouvoir créer un profil (login, passwd, âge, photo(opt))	2	1	✓
4	En tant que membre , je veux pouvoir noter une recette	1	1	✓
5	En tant que membre , je veux pouvoir poster un commentaire sur une recette	2	3	✓
6	En tant que membre , je veux pouvoir ajouter des recettes (nom, ingredients, temps de préparation+cuisson, étapes, catégorie, difficulté, photo(opt))	3	2	✗✓
7	En tant qu' utilisateur , je souhaite pouvoir retrouver les recettes postées par un membre	2	3	✗
8	En tant que membre , je veux pouvoir enregistrer mes recettes favoris	3	1	✗
9	En tant que utilisateur , je veux pouvoir visualiser ("obtenir les propriétés") une recette	2	1	✓
10	En tant que utilisateur , je veux pouvoir visualiser ("obtenir les propriétés") le profil d'un membre	2	2	✗
11	En tant que utilisateur , je veux pouvoir me connecter en utilisant mon adresse mail et mon mot de passe	5	2	✓

TECHNOLOGIES



Angular
~~Bootstrap~~
-> materialize



MySQL



PRÉSENTATION DE LA SOLUTION

AUTHENTIFICATION

Register form

Username
 Elena

Email
 fchooev@gmail.com

Password

Confirm password


Description
 Infirmière

 anna.jpg

SIGN IN

Login

Username
 Elena

Password


LOGIN

RECHERCHE PAR INGREDIENTS

Vide Frigo

Home Sign out Elena profile Add a recipe

olive patate

Type an ingredient

Starter Dish Dessert MORE FILTERS ...

ADD FIND RECIPES !

Discover and share many recipes

localhost:4200

Vide Frigo

Home Sign out unnom profile Add a recipe

SEARCH RESULTS : 20 RECIPES FOUND

FILTERS

Sort

STAR RATING

- ★★★★★ Very low
- ★★★★★ Low
- ★★★★★ Medium
- ★★★★★ High
- ★★★★★ Very high

PREPARATION TIME

00 : 00

Pâtes aux aubergines ★★★★☆ Preparation time - 00:18

Soupe velouté à la carotte ★★★☆☆ Preparation time - 01:45

tarte aux fraises ★★★★★ Preparation time - 00:35

localhost:4200

localhost:4200

PAGES RECETTES



Pâtes aux aubergines

★★★★☆ 4.0

⌚ Preparation time
00:18

Ingredients

aubergine Fromage râpé huile d'olive oeuf pâtes
pain Sauce Tomate sel

Posted by ADMIN

STEPS

POSTED COMMENTS

COMMENT THIS RECIPE

Etape 1 Mettez de l'eau salée à bouillir pour les pâtes dans une grande marmite ; pendant ce temps faites chauffer à feu

Etape 2 doux 15 mn la sauce tomate dans une petite casserole avec une cuillère d'huile.

Etape 3 Lavez les aubergines et coupez-les en tranches fines, sans les éplucher.

Etape 4 Prenez une assiette et remplissez-la avec du pain râpé ; dans une assiette creuse mettez les oeufs et battez-les avec une fourchette. Puis passez les tranches d'aubergines dans les oeufs et immédiatement après passez elles aussi dans le pain râpé. De cette manière vous avez les aubergines panées.

Etape 5 Jetez les pâtes à l'eau et pendant que vous les faites bouillir, prenez une poêle à frire versez y de l'huile, faites-le chauffer et y verser les aubergines.

Etape 6 Enlevez du feu la sauce, et quand les pâtes sont prêtes ajoutez-les (12 mn environ de cuisson).

Etape 7 Dans un plat mettez les pâtes avec la sauce et les aubergines frites.

PAGE UTILISATEUR

Home Sign out SalebHet profile Add a recipe

SalebHet



[clement.nerestan@gmail.com](#)

Section 2

Stuff

Registration date :
Number of posted recipe :
Number of commented recipe :
[Recettes favorites](#)
[Recettes de SalebHet](#)

SalebHet clement.nerestan@gmail.com

[My page](#)

[Edit informations](#)

[Posted recipes](#)

[Favorites recipes](#)

[Posted comments](#)

AJOUT RECETTE

Add Recipe

Recipe's Name

Category

Choose type



Upload recipe image : size max 300*300

Ingredients

Cooking time

Preparation time

Steps

ADD RECIPE

TESTS ET BUILD AVEC TRAVIS

Tests e2e avec Protractor :

- Accès à l'application
- Navigation.

```
vide-frigo App
  ✓ should get the title VideFrigo
  ✓ should navigate to login
  ✓ should navigate to signup
  ✓ should renavigate to home

Executed 4 of 4 specs SUCCESS in 6 secs.
[04:13:33] I/launcher - 0 instance(s) of WebDriver still running
[04:13:33] I/launcher - firefox #01 passed
```

Build et tests automatiques avec Travis.

DOCUMENTATION SWAGGER

Vide-Frigo 1.0.0

[Base URL: localhost:3000/api]

API de l'application Vide-Frigo

[MIT](#)

Schemes

HTTP 

comment Operation for comment

[POST](#) /comment/{userID}/{recipeID}

[GET](#) /comment/{recipeID}

[PATCH](#) /comment/{userID}/{recipeID}/{commentID}

[DELETE](#) /comment/{userID}/{recipeID}/{commentID}

ingredients Operation for Ingredient

[POST](#) /ingredients

[GET](#) /ingredients