

BRINGARD Julien  
DUCREUX Alexis  
Année 2017-2018



## Site de partage de recettes de cuisine Los Cuisinos



### Menu mystère !



© IUT de Provence, site Arles 2017

© IUT de Provence, site Arles 2017

Département Informatique  
Site d'Arles

Module 3104  
Programmation Web côté serveur

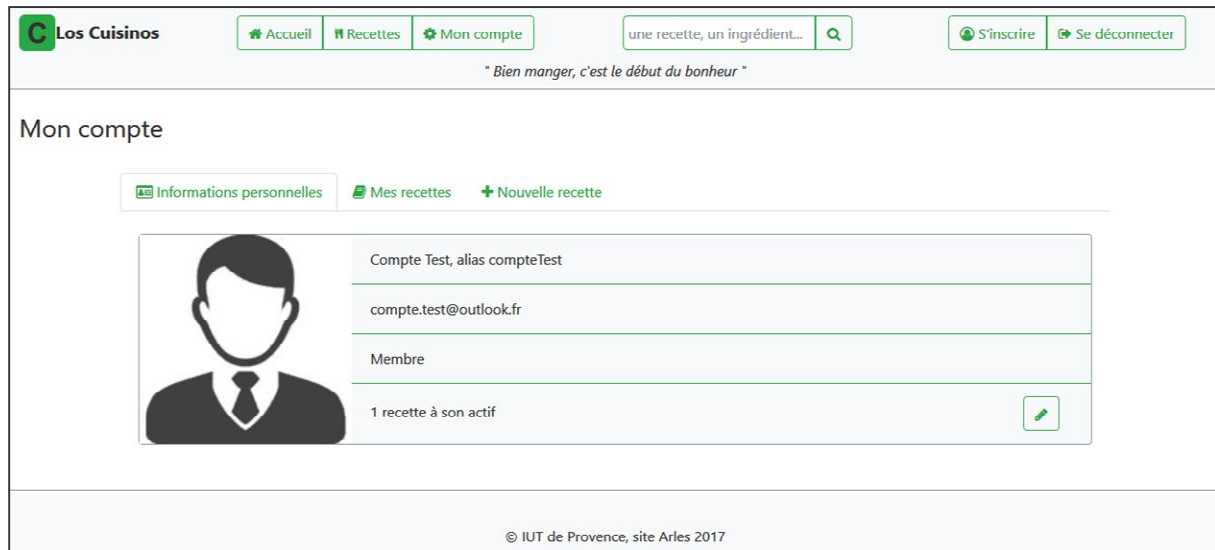
Professeur :  
L. Carmignac

## Table des matières

I.	<i>Introduction</i> .....	3
II.	<i>Conception et mise en place de la base de données</i> .....	3
III.	<i>Arborescence du site</i> .....	5
IV.	<i>Choix techniques/ Difficultés rencontrées</i> .....	8
V.	<i>Conclusion</i> .....	8

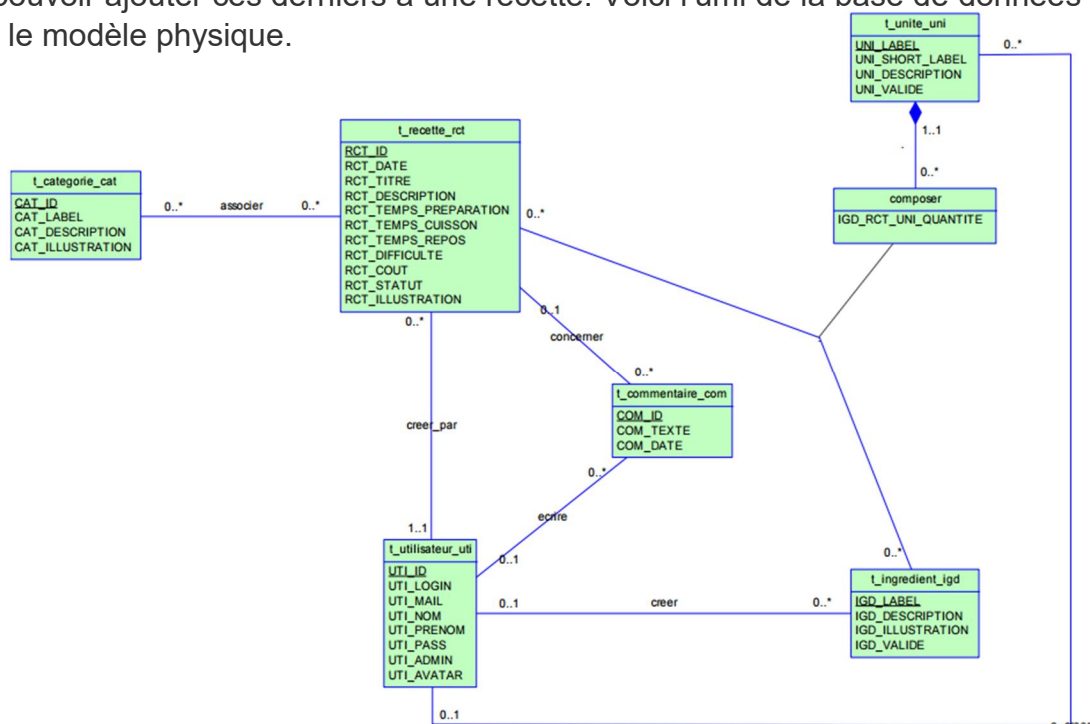
## I. Introduction

Le but de ce projet était de réaliser un site de partage de recettes de cuisine en utilisant les technologies PHP, HTML/CSS, le framework Smarty et un système de gestion de base de données MySQL.



## II. Conception et mise en place de la base de données

La base de données est répartie en plusieurs classes, une classe « recette » permettant l'ajout d'une recette, une classe « utilisateur » qui permet d'ajouter aussi bien un utilisateur classique qu'un administrateur, une classe « catégorie » pour spécifier quel type de recette on consulte, une classe « ingrédients » et « unité » afin de pouvoir ajouter ces derniers à une recette. Voici l'uml de la base de données ainsi que le modèle physique.





### III. Arborescence du site

Comme dit dans l'introduction le site est divisé en 3 parties.

La partie publique permet seulement de consulter les recettes postées par des utilisateurs et de s'inscrire sur le site.

Ci-dessous vous trouverez des captures d'écran de l'accueil, de l'affichage des catégories, de l'affichage d'une recette ainsi que de la page d'inscription.

**Los Cuisinos** Accueil Recettes Mon compte une recette, un ingrédient... S'inscrire Se déconnecter

*" Bien manger, c'est le début du bonheur "*

#### Menu mystère !

[Voir la recette](#)

[Voir la recette](#)

[Voir la recette](#)

© IUT de Provence, site Arles 2017

**Los Cuisinos** Accueil Recettes Mon compte une recette, un ingrédient... S'inscrire Se déconnecter

*" Bien manger, c'est le début du bonheur "*

#### Entrées

Toutes nos recettes d'entrées : Cakes salés, Quiches et Tartes, Salades, Sandwichs, Soupes...

[Voir les recettes](#)

#### Plats

Des plats chauds classiques. Savourer tous les incontournables de la cuisine.

[Voir les recettes](#)

#### Desserts

Tous nos recette de desserts : Biscuits, Cakes sucrés, Cupcakes et Muffins, Confitures...

[Voir les recettes](#)

© IUT de Provence, site Arles 2017

## Cocotte d'agneau à la bière brune et aux spéculoos

par alexisD



- Temps de préparation : 25 min
- Temps de cuisson : 90 min
- Coût : faible
- Difficulté : facile
- Nombre de personnes : 4

- 1 à 2 cas de Moutarde
- Sel
- Poivre
- 1 Kg de Gigot d'agneau
- 33 cl de Bière brune
- 2 Oignons
- 50 g de Beurre
- 1 cas de Farine
- 2 Carottes
- 1 Persil
- 1 Bouquet garni
- 50 g de Spéculoos
- 1 Bouillon cube de viande

## Préparation

1. Coupez l'agneau en cubes, puis faites chauffer dans une poêle le reste de beurre et faites-y colorer rapidement les morceaux d'agneau sur feu vif, salez et poivrez puis sortez les morceaux d'agneau.
2. Versez une peu de bière dans la poêle et grattez les sucs de cuisson de la viande.
3. Faites chauffer une cocotte avec la moitié du beurre, hachez les oignons et faites les blondir sur feu doux à couvert quelques minutes.

[Accueil](#)
[Recettes](#)
[Mon compte](#)

[S'inscrire](#)
[Se déconnecter](#)

" Bien manger, c'est le début du bonheur "

Ouvrir

\* Login

\* Nom

\* Mot de passe

\* Mail

\* Prénom

\* Confirmation

✓ Je m'inscris

✗ Effacer

Selectionner un fichier < 1500 Ko

© IUT de Provence, site Arles 2017

La partie membre en plus des pages contient une page destiné à consulter son profil et ses recettes que d'un menu de paramètre du compte (changement de pseudo, nom, mot de passe, modification de recettes, ajout de recette).

Mon compte

Informations personnelles

Mes recettes

+ Nouvelle recette

Perles du Japon au lait de coco et framboises

Desserts

## Mon compte

[Informations personnelles](#)
[Mes recettes](#)
[+ Nouvelle recette](#)



Compte Test, alias compteTest

compte.test@outlook.fr

Membre

1 recette à son actif



## Ajouter une recette :

## Mon compte

[Informations personnelles](#)
[Mes recettes](#)
[+ Nouvelle recette](#)

Ouvrir Image

Selectionner un fichier < 1500 Ko

Titre

Préparation

Description

Difficulté facile

Coût faible

Tps préparation 00:00:00

Tps cuisson 00:00:00

Tps repos 00:00:00

Nb personne 1

Catégorie Entrées

Nombres d'ingrédients :

1 +

Modifier

Effacer

## Modifier une recette :



Ouvrir

Selectionner un fichier < 1500 Ko

Titre

Perles du Japon au lait de coco et framboises

Préparation

1. Portez à légère ébullition le lait et le lait de coco avec le Sirop d'Agave BIO Pure Via.  
2. Une fois chaud, versez les perles du Japon dans la casserole et faites cuire à feu doux pendant 20 minutes environ, jusqu'à épaississement du mélange. Les perles deviennent translucides lorsqu'elles sont cuites.  
3. Hors du feu, ajoutez les framboises. Garnissez de jolis bols ou verrines de cette préparation et réfrigérez pour 3 heures. Dégustez bien frais.

Description

A la différence du miel, le sirop d'Agave s'adapte parfaitement à une alimentation vegan. Il possède un pouvoir sucrant très élevé, ce qui permet d'en

Difficulté facile

Coût faible

Tps préparation 00:15:00

Tps cuisson

Tps repos

Nb personne 2

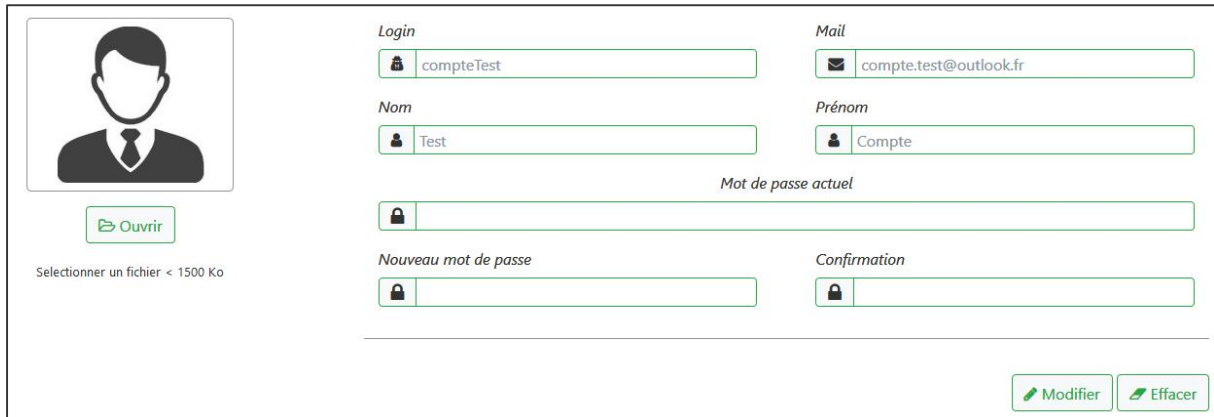
Modifier

Effacer



Pour supprimer une recette, il suffit de se rendre sur l'onglet Mes recettes de la page Mon compte puis de cliquer sur la croix de la recette à supprimer. Une boîte de dialogue s'ouvrira pour vous demander confirmation. Le crayon nous emmène vers le formulaire pour modifier cette recette, et la loupe vers la page de cette recette détaillée.

Modifier son profil :



The screenshot shows a user profile modification interface. On the left, there is a profile picture placeholder with a silhouette of a person in a suit and tie. Below it is a green button labeled 'Ouvrir' and a note 'Selectionner un fichier < 1500 Ko'. To the right of the profile picture are several input fields for user information: 'Login' (containing 'compteTest'), 'Mail' (containing 'compte.test@outlook.fr'), 'Nom' (containing 'Test'), and 'Prénom' (containing 'Compte'). Below these are three password fields: 'Mot de passe actuel', 'Nouveau mot de passe', and 'Confirmation'. At the bottom right of the form are two green buttons: 'Modifier' and 'Effacer'.

#### IV. Choix techniques/ Difficultés rencontrées

Pour l'interface du site nous avons choisi d'utiliser et d'adapter la dernière version de Bootstrap.

Nous avons choisi un design « flat ».

Pour la page d'accueil nous avons choisi d'afficher une recette « mystère » en premier avec un menu composé d'une recette aléatoire de chaque catégorie.

Pour ce qui est des difficultés, La modification de recettes fonctionne, mais nous ne pouvons encore pas modifier les ingrédients de la recette.

Au niveau de l'ajout de recette, celle-ci s'inscrit bien en base de données mais la liste des ingrédients amène des erreurs si on essaye de consulter cette recette au détail. Elle n'apparaît pas non plus dans les listes des recettes de l'utilisateur alors qu'elle possède le même recetteID.

Nous n'arrivons pas à faire fonctionner notre barre de recherches, des erreurs de requêtes sql.

#### V. Conclusion

Ce projet nous a permis de mieux appréhender le langage web côté serveur. Le moteur de template Smarty facilite grandement la tâche et la dernière version de Bootstrap la mise en place de nos éléments. Nous aimerions faire fonctionner notre barre de recherches, et trier par recettes si la recherche figure dans le titre de la recette ou parmi l'un de ces ingrédients. Il manque aussi une véritable zone



administrateur en plus de la zone membre, ce qui permettrait de mieux gérer notre site tout en ayant un œil sur notre base de données.