

# Calcul du temps de cuisson

## Travaux Pratiques 01 du module 02 - Les fondamentaux du langage Python

Avant de démarrer ce TP, il convient d'avoir suivi les modules 1 et 2 de ce cours.

### Durée estimée

20 à 30 minutes

## Énoncé

Calculer et afficher le temps de cuisson d'une viande, en fonction de son type, du mode de cuisson et de son poids. Toutes ces informations seront renseignées par l'utilisateur.

### Ressources

Afin de vous aider dans le développement de cet algorithme pour le calcul du temps de cuisson, vous trouverez ci-dessous des informations de référence (Type, Poids, Mode Cuisson) :

- Pour cuire 500 grammes de **bœuf**, il faut :
  - 10 minutes pour une cuisson « Bleu »
  - 17 minutes pour une cuisson « À Point »
  - 25 minutes pour une cuisson « Bien Cuit »
- Pour cuire 400 grammes de **porc**, il faut :
  - 15 minutes pour une cuisson « Bleu »
  - 25 minutes pour une cuisson « À Point »
  - 40 minutes pour une cuisson « Bien Cuit »
- Pour cuire 450 grammes de **canard**, il faut :
  - 20 minutes pour une cuisson « Rosé »
  - 25 minutes pour une cuisson « À Point »
  - 30 minutes pour une cuisson « Bien Cuit »
- ... <https://www.cuisinemaison.net/temps-de-cuisson>

### Conseils

Vous savez que le temps de cuisson est proportionnel au poids. Réaliser d'abord une première version pour traiter un seul type de viande, puis améliorer votre programme pour inclure (au choix) un autre type de viande, puis un autre...

## Solution

Des propositions de solution pour ce TP sont placées dans les éléments en téléchargement liés à ce module.