



Les petits plats

Freelance

Missionnée par l'entreprise “ **Les petits plats** ”

en temps que Développeur Front-end pour une mission de 3 mois.

CRITERES DE RECHERCHES

TITRE
INGREDIENTS
DESCRIPTION

Cas d'utilisation : Filtrer les recettes dans l'interface utilisateur

Objectif : Accéder rapidement à une recette correspondant à un besoin de l'utilisateur dans les recettes déjà reçues

Description :

L'utilisateur doit pouvoir filtrer les recettes selon deux axes :

- 1- Une barre principale permettant de rechercher des mots ou groupes de lettres dans **le titre, les ingrédients ou la description**.
- 2 – Recherche par mots clés dans les ingrédients, les ustensiles ou les appareils.



Poisson cru à la tahitienne ⌚ 60 min

Thon rouge (ou blanc): 200 grammes
Concombre: 1
Tomate: 2
Carotte
Citron vert: 5...

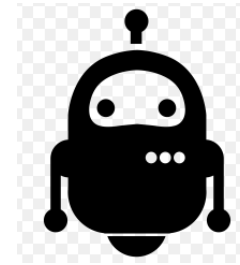
Découper le thon en dés, mettre dans un plat et recouvrir de jus de citron vert (mieux vaut prendre un plat large et peu profond). Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures...

SPECIFICATIONS

Background- color

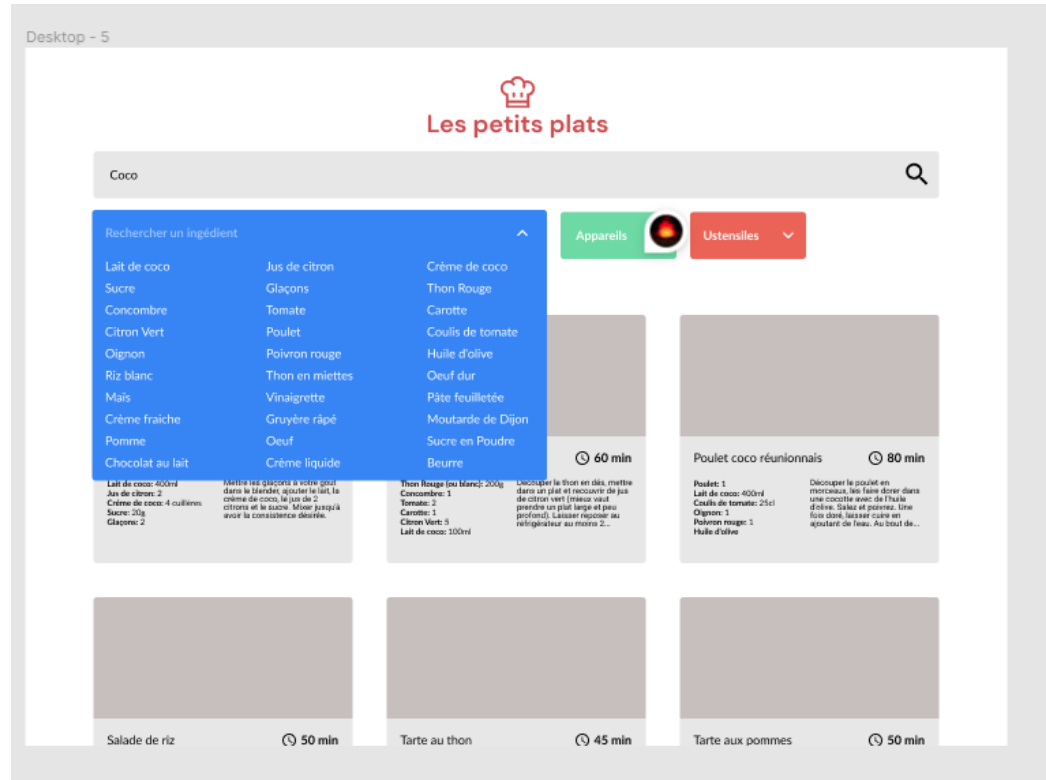


Roboto



Lato Font

ELEMENTS MIS A DISPOSITION



- 1 fichier Javascript
- 1 maquette de la page sur Figma

TOOLS / OUTILS

- ✓ Visual studio Code
- ✓ Html 5
- ✓ Css 3
- ✓ JavaScript
- ✓ Validator W3C
- ✓ Jsbin

[test js bin](#)



Visual Studio Code



Structure

Logo

Input recherche principale

Toggle * 3

Card * 50 recipes

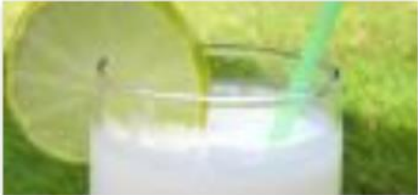
Les petits plats

Recherchez une recette

Ingredients

Ustensils


Appareils



Limonade de Coco ⌚ 10 min

Lait de coco: 400 ml
Jus de citron: 2
Crème de coco: 2 cuillères à soupe
Sucre
Glaçons


Mettre les glaçons à votre goût dans le blender, ajouter le lait, la crème de coco, le jus de 2 citrons et le sucre. Mixer jusqu'à avoir la consistance désirée.



Poisson cru à la tahitienne ⌚ 60 min

Thon rouge (ou blanc): 200 grammes
Concombre: 1
Tomate: 2
Carotte
Citron vert: 5...

Découper le thon en dés, mettre dans un plat et recouvrir de jus de citron vert (mieux vaut prendre un plat large et peu profond). Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures...



Poulet coco réunionnais ⌚ 80 min

Poulet: 1
Lait de coco: 400 ml
Coulis de tomate: 25 cl
Oignon: 1
Poivron rouge: 1
Huile d'olive: 1 cuillère à soupe

Découper le poulet en morceaux, les faire dorer dans une cocotte avec de l'huile d'olive. Salez et poivrez. Une fois doré, laisser cuire en ajoutant de l'eau. Au bout de 30 minutes, ajouter le...

Recherchez une recette

concombre

vinaigre balsamique

cuisse en bois

saladier

Ingredients

Ustensils

recherchez un appareil



Salade Méditerranéenne fr... ⌚ 15 min

Concombre: 1
Olives
Fromage de chèvre: 150 grammes
Vinaigre Balsamic
Huile d'olive...

Peler le concombre le couper 2. retirer les pépins. Couper les olives en morceaux, ainsi que le fromage de chèvre. Ajouter le basilic ainsi que le vinaigre balsamic et l'huile d'olive à vot...

Recherche principale TAGS

Listes déroulantes

recherchez un ingredient

lait de coco

sucré

concombre

citron vert

oignon

riz blanc

maïs

crème fraîche

pâte brisée

sucré en poudre

chocolat au lait

jus de citron

glaçons

tomate

poulet

poivron rouge

thon en miettes

vinaigrette

gruyère râpé

pomme

sucré vanillé

crème liquide

crème de coco

thon rouge (ou blanc)

carotte

coulis de tomate

huile d'olive

oeuf dur

pâte feuilletée

moutarde de dijon

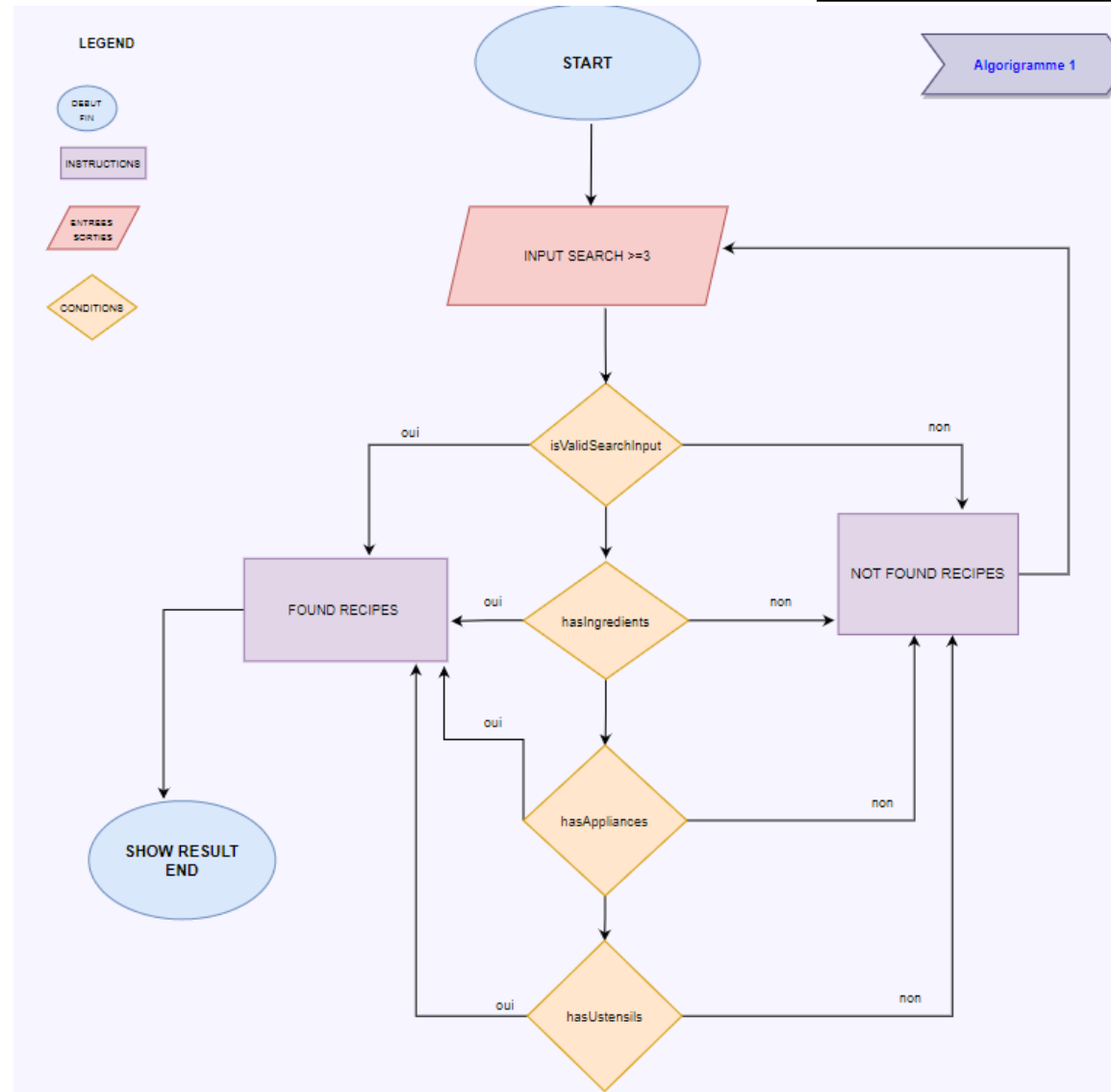
oeuf

pâte sablée

beurre

Ustensils

ALGORIGRAMME



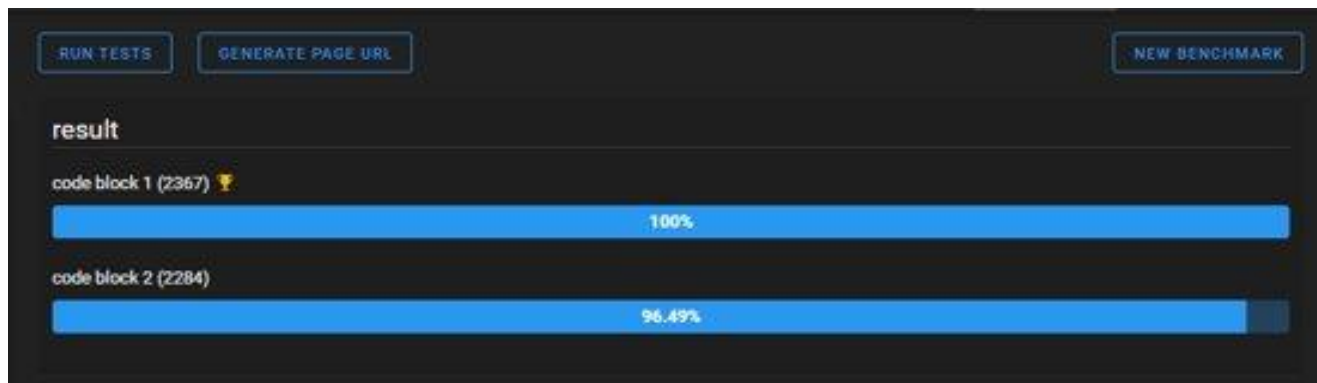
FOR...OF

JSBEN.CH

FOREACH 🏆

```
code block 2 SEARCH For... of ✎  
6+  
7 launch() {  
8   //! va initialiser un array vide  
9   //! qui apres, contiendra le resultat de la recherche  
10  this.recipesRecovered = new Set();  
11  //! instancie un objet searchParams  
12  this.searchParams = new SearchParams();  
13  for (let recipe of [...this.recipes]) {  
14    if (  
15      recipe.isValidSearchInput(this.searchParams.input) &&  
16      recipe.hasIngredients(this.searchParams.ingredients) &&  
17      recipe.hasUstensils(this.searchParams.ustensils) &&  
18    )  
19      this.recipesRecovered.add(recipe);  
20  }  
21  return this.recipesRecovered;  
22 }
```

```
code block 1 SEARCH ForEach ✎  
6+  
7 launch() {  
8   this.recipesRecovered = new Set();  
9   //! VA INITIALISER UN [] QUI CONTIENDRA LES RESULTATS DE LA RECHERCHE  
10  this.searchParams = new SearchParams();  
11  //! ELLE INSTANCIE UN OBJET SEARCHPARAM  
12  if (this.searchParams.isValid()) {  
13    Array.from(this.recipes).forEach((recipe) => {  
14      let isRecovered =  
15        recipe.isValidSearchInput(this.searchParams.input) &&  
16        recipe.hasIngredients(this.searchParams.ingredients) &&  
17        recipe.hasUstensils(this.searchParams.ustensils) &&  
18        recipe.hasIngredients(this.searchParams.ingredients) &&  
19        recipe.hasUstensils(this.searchParams.ustensils) &&  
20    });  
21    if (isRecovered) {  
22      this.recipesRecovered.add(recipe);  
23    }  
24  }  
25  return this.recipesRecovered;  
26 }
```



Nous avons trouvé 3 recettes qui matchent avec les caractères écrits.

tarte a



Ingredients

Ustensils

Appareils



Tarte au thon

⌚ 45 min

Pâte feuilletée: 1
Thon en miettes: 130 grammes
Tomate: 2
Crème fraîche: 2 cuillères à soupe
gruyère râpé: 100 grammes...

Étaler la pâte feuilletée aux dimensions du moule, étaler la moutarde sur la pâte feuilletée, ajouter le thon. Découper les tomates en rondelles et les poser sur le poisson, ajouter un peu d...



Tarte aux pommes

⌚ 50 min

Pâte brisée: 1
Pomme: 3
Oeuf: 2
Crème fraîche: 25 cl
Sucre en poudre: 100 grammes
Sucre vanillé: 1 sachets

Commencez par mélanger les oeufs le sucre et le sucre vanillé dans un saladier, découper les pommes en tranches, ajouter la crème fraîche aux oeufs. Une fois que tout est prêt, étalez la...



Tarte au citron

⌚ 50 min

Pâte brisée: 200 grammes
Sucre: 150 grammes
Beurre fondu: 100 grammes
Oeuf: 3
Citron

Préchauffez le four à 200°. Étaler la pâte. La mettre dans un moule. Battre les oeufs avec le sucre. Ajouter le jus de citron et le beurre. Verser le tout sur la pâte. Au four 30 minutes. Bon...

Recherche dans la barre principale

Aucune "recette" ne correspond, veuillez recommencer !

Recherche éronnée

zzz



Ingredients

Ustensils

Appareils



Résultats de la validation W3C CSS de style.css (CSS niveau 3 + SVG)

Félicitations ! Aucune erreur trouvée.

Ce document est valide conformément à la recommandation [CSS niveau 3 + SVG](#) !

Pour montrer à vos lecteurs votre souci d'interopérabilité lors de la création de cette page Web, vous po



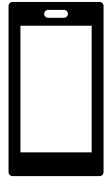
```
<p>
  <a href="http://jigsaw.w3.org/css-validator/check/referer">
    
    </a>
  </p>
```



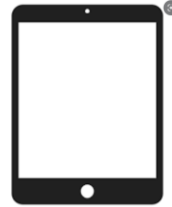
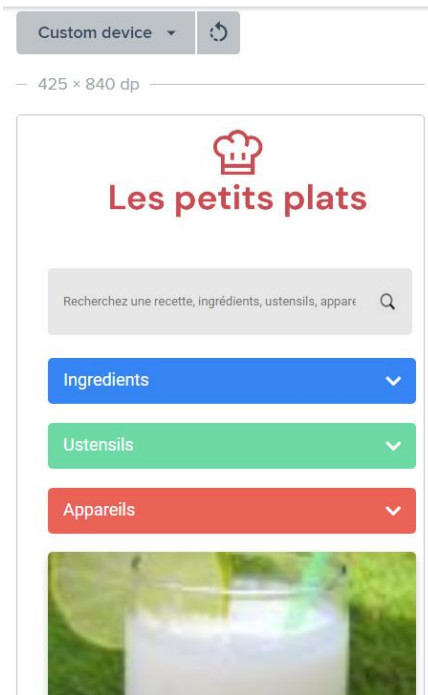
```
<p>
  <a href="http://jigsaw.w3.org/css-validator/check/referer">
    
    </a>
  </p>
```

VALIDATED
Fichiers
.html
.css

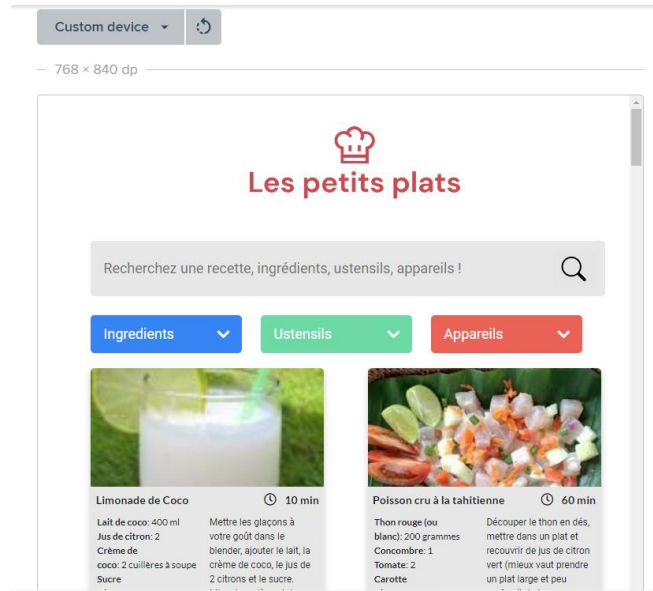
RESPONSIVE (facultatif)



Smartphone 425



Tablets 768



Desktop 1024 et 1440

