

### **Calculer le temps de cuisson**

- Afficher le temps de cuisson d'une viande en fonction du type de la viande, du mode de cuisson et du poids de la viande :
  - Pour cuire 500 grammes de bœuf, il faut :
    - 10 minutes si on le veut BLEU
    - 17 minutes si on le veut A POINT
    - 25 minutes si on le veut BIEN CUIT
  - Pour cuire 400 grammes de porc, il faut :
    - 15 minutes si on le veut BLEU
    - 25 minutes si on le veut A POINT
    - 40 minutes si on le veut BIEN CUIT
  - Le temps de cuisson est proportionnel au poids.
- Le résultat est affiché en secondes.