## Exercices IBD FireBird : Base de données "Restaurant"

Professeur : Van Oudenhove D.

15 janvier 2016

- 2 Exercices nécessitant l'utilisation de plusieurs tables.
- 2.1 Affichez tous les articles appartenant à la catégorie Viande.

	CODE_ART	NOM_CAT
1	JAMSER	Viande
2	CARPPES	Viande
3	FOIEGRAS	Viande
4	ROGNON	Viande
5	PAVEB	Viande Rouge
6	BROCHM	Viande Rouge
7	CONTRFIL	Viande Rouge
8	CUBEROLL	Viande Rouge
9	COTEOS	Viande Rouge
10	ENTREC	Viande Rouge
11	COTEAGN	Viande Rouge
12	FILAM	Viande Rouge

2.2 Affichez toutes les commandes terminées. La solution doit être triées sur le nom des serveurs

NUM_COM	TOTAL_COM	CONCATENATION
1	69.00	Devos Philippe
2	140.75	Devos Philippe

2.3 Affichez tous les plats de moins de 20€. Résultat trié par prix.

	CODE_ART	PRIX_ART	<b>CATEGORIE</b>
1	GRADAUPH	3.00	Autre
2	FILAM	14.95	Viande Rouge
3	SOLMEUN	17.95	Poisson
4	PAVEB	18.25	Viande Rouge
5	BROCHM	18.95	Viande Rouge
6	SOLRAG	19.50	Poisson
7	FILSANDR	19.75	Poisson
8	PAVSAUM	19.75	Poisson

→8 lignes

2.4 Affichez les entrées jamais commandées

CODE_ART	TARTICLE	TLIGUECMD
1 AVOC		
2 CROQCREV		
3 CROUFRO		
<b>4</b> LANGOU		
<b>5</b> SOUPPOIS		
<b>6</b> WOKGAM		

2.5 Affichez pour chaque catégorie principale ses éventuelles sous-catégories (sachant qu'il n'existe pas plus de 3 niveaux dans l'arborescence)

CATNIV1	CATNIV2	<b>CATNIV3</b>
В	BS	[null]
В	BV	BVR
В	BV	BVB
В	BV	BVROS
В	BC	[null]
V	VR	[null]
V	VB	[null]
P	[null]	[null]
F	[null]	[null]
S	[null]	[null]
D	DC	[null]
D	DG	[null]

ISFCE 2 Van Oudenhove Didier

2.6 Affichez pour chaque commande les lignes servies avec les informations suivantes ( solution triée par commande et par numéro de ligne)

	<b>SERVEUR</b>	COMMANDE	NUM_LIG	NOM_ART	PRIX_LIG	NOM_CAT
1	Phil	1	1	Cocacola	3.00	Boissons froides
2	Phil	1	2	Cocacola	3.00	Boissons froides
3	Phil	1	3	Carpaccio de boeuf pesto	12.25	Viande
4	Phil	1	4	Saumon fumé	14.25	Poisson
5	Phil	1	5	Pavé de boeuf BMH	18.25	Viande Rouge
6	Phil	1	6	Pavé de boeuf BMH	18.25	Viande Rouge
7	Phil	2	1	Saint Emilion CL 75cl	3.00	Vin Rouge
8	Phil	2	2	Eau plate SPA 1/2	3.00	Boissons froides
9	Phil	2	3	Eau pétillante BRU 1/2	3.00	Boissons froides
10	Phil	2	4	Carpaccio de boeuf pesto	12.25	Viande
11	Phil	2	5	Carpaccio de boeuf pesto	12.25	Viande
12	Phil	2	6	Fois gras	18.25	Viande
13	Phil	2	7	Côte à l'os	41.50	Viande Rouge
14	Phil	2	8	ris et rognon	23.75	Viande
15	Phil	2	9	Cuberoll d'angus	23.75	Viande Rouge
16	Lola	3	2	Coca ligth	3.00	Boissons froides
17	Lola	3	4	Brochette maison	18.95	Viande Rouge
18	Lola	4	1	Muscadet 75cl	23.75	Vin Blanc
19	Lola	4	2	Fois gras	18.25	Viande

TSeven

Thymond TArkide

ISFCE 3 Van Oudenhove Didier