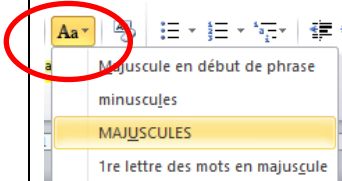
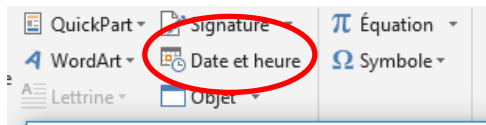
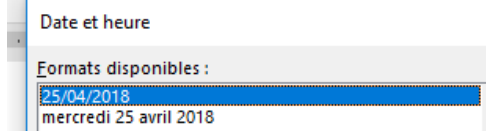


Paragraphe - Liste - Tableau : Rédiger une recette (Word 3)

Objectifs de la séance :

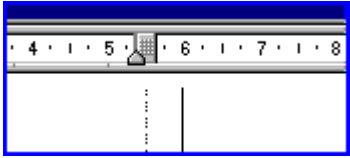
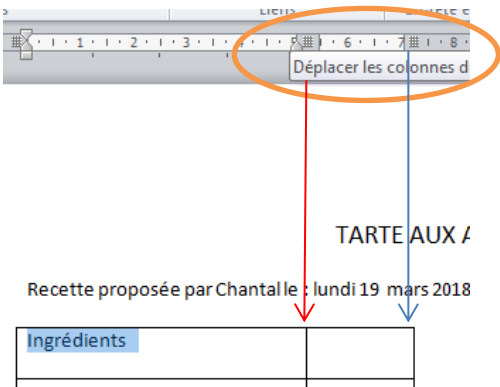
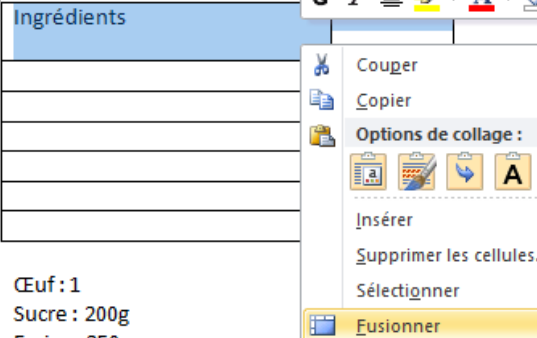
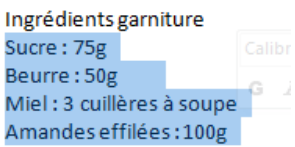
- Créer un document Word, taper du texte « au kilomètre », déplacer le point d'insertion, corriger
- Mettre en forme du texte avec une liste à puces et une liste numérotée
- Créer un tableau et le mettre en forme
- Définir les formats du document (orientation, marges, en-tête et pied de page, etc.)
- Contrôler la mise en page

Annexe 1: résultat à obtenir – Annexe 2 : Texte de la recette

Consignes	Indications
C réer un document Word, l'enregistrer	« Fichier → Enregistrer sous... » Enregistrer dans le répertoire de travail défini dans la première session. <i>Donner un nom significatif.</i> Par la suite, penser à enregistrer de temps en temps en cliquant sur « disquette » ou Ctrl+S
Saisie de texte	
M ettre le titre de la recette en majuscules et le centrer	Positionner le point d'insertion au tout début du texte. Sélectionner le titre (clic dans la marge) « TARTE AUX AMANDES » avec police 14, le centrer et le mettre en majuscules avec la zone de liste « Aa »  Sauter deux lignes : Appuyer deux fois sur la touche <Entrée> (pour insérer une ligne blanche). Changement de paragraphe : Aligner le texte à gauche
A jouter une date	Taper le texte : « Recette proposée par Chantal le : » puis : dans l'onglet « Insertion » Bouton « Date et heure... »   Sélectionner le format de date souhaité. Et valider : la date du jour s'inscrit. Appuyer encore une fois sur la touche <Entrée> pour insérer une ligne blanche supplémentaire.
Utilisation des tableaux Word	
C réer un tableau Word pour créer les lignes des ingrédients de la recette. On peut ajouter ou supprimer des lignes ou des colonnes à tout moment. De même, on peut régler les largeurs de colonnes, qui par défaut	Positionner le point d'insertion sur la première ligne blanche. Insérer un tableau de 2 colonnes, et de 5 lignes : Menu Insertion – Zone de liste Tableau Sélection les colonnes et les lignes dans le quadrillage puis valider en cliquant sur le bouton « Insérer le tableau »

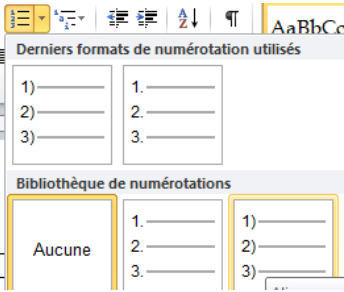
Consignes

Indications

sont toutes égales.	
A juster les largeurs de colonnes	Positionner le curseur dans une cellule quelconque de la première colonne. Ajuster la largeur à l'aide de la règle, en faisant glisser le curseur de bord de colonne :  La largeur de la 1^{ère} colonne doit être à 5 cm de la marge et la deuxième colonne à 7 cm 
F usionner les deux cellules de la 1 ^{ère} ligne du tableau	Sélectionner la 1^{ère} ligne du tableau. Faire Clic droit pour afficher le menu contextuel et choisir « Fusionner » dans la liste. 
C entrer les mots « Ingrédients ...» les mettre en gras, en fonte plus importante, etc.	Centrer le mot « Ingrédients pâte sablée » les mettre en gras, en fonte 14 et en rouge
R emplir le tableau avec les éléments ci-contre	Copier ensuite les ingrédients de la recette en faisant des « glisser – déposer » (ou « drag & drop ») avec la souris
C réer un tableau à partir d'un texte	Sélectionne le paragraphe « Ingrédients garniture » sans le titre :  On constate que les « : » vont permettre de délimiter les deux colonnes. Dans l'onglet Insertion – Zone de liste « Tableau » Choisir « Convertir le texte en tableau » Choisir 2 colonnes. Puis dans la zone « Séparer le texte au niveau des » mettre « : »

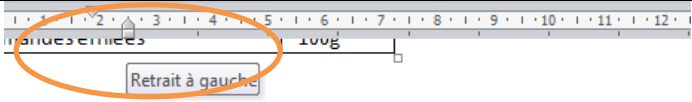
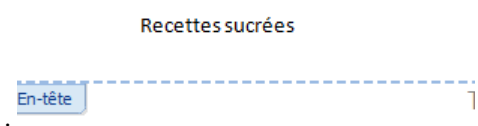
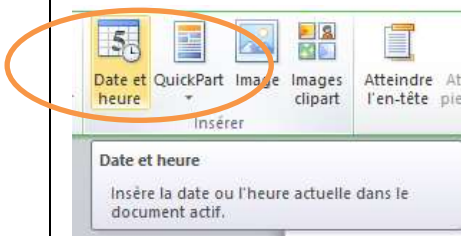
Consignes

Indications

I nsérer une ligne au dessus de la 1 ^{ère} ligne	Positionner le point d'insertion sur la 1 ^{ère} cellule. Clic droit pour afficher le menu contextuel et « Insérer des lignes au dessus » Couper coller les mots » Ingrédients garniture » dans la 1 ^{ère} cellule.																				
C entrer les mots « Ingrédients garniture » le mettre en gras, en fonte plus importante, etc.	Même consigne que ci-dessus : Fusionner les deux cellules et les formater.																				
U tiliser le pinceau pour re-formater la cellule de titre	1. Sélectionner la zone de titre en rouge du 1 ^{er} tableau qui est au format souhaité. 2. Cliquer sur le pinceau « Reproduire la mise en forme » dans l'onglet Accueil  3. Sélectionner la zone à formater « Ingrédients garniture »																				
A juster les largeurs de colonnes	Ajuster les largeurs de colonnes au tableau précédent en positionnant le curseur sur le trait du milieu du tableau et en le glissant jusqu'à alignement au trait du milieu du tableau précédent. Idem pour le trait de fin de tableau <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Ingrédients pâte sablée</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Œuf</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Sucre</td> <td>125g</td> </tr> <tr> <td>Farine</td> <td>250g</td> </tr> <tr> <td>Beurre</td> <td>125g</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Ingrédients garniture</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sucre</td> <td>75g</td> </tr> <tr> <td>Beurre</td> <td>50g</td> </tr> <tr> <td>Miel</td> <td>3 cuillères à soupe</td> </tr> <tr> <td>Amandes effilées</td> <td>100g</td> </tr> </tbody> </table>	Ingrédients pâte sablée		Œuf	1	Sucre	125g	Farine	250g	Beurre	125g	Ingrédients garniture		Sucre	75g	Beurre	50g	Miel	3 cuillères à soupe	Amandes effilées	100g
Ingrédients pâte sablée																					
Œuf	1																				
Sucre	125g																				
Farine	250g																				
Beurre	125g																				
Ingrédients garniture																					
Sucre	75g																				
Beurre	50g																				
Miel	3 cuillères à soupe																				
Amandes effilées	100g																				
Formatage des paragraphes de type « liste à puces » ou « liste numérotée »																					
N umérotation	Positionner le point d'insertion devant les mots « La pâte sablée ». Dans l'onglet « Accueil », dans la zone de liste « Numérotation » sélectionner le modèle de votre choix.  Utiliser le pinceau pour faire le même type de numérotation devant « Les amandes »																				
L iste à puces	Sélectionner le paragraphe contenant les étapes de la recette. Dans l'onglet « Accueil » zone de liste « Puces » sélectionner la puce de votre choix. Puis modifier le « retrait à gauche » dans la règle.																				

Consignes

Indications

	 1) La pâte sablée • Un œuf entier + 125 g sucre : bien remuer • Ajouter 250 g farine jusqu'à obtenir un aspect sablé • Puis ajouter 125 g de beurre plutôt ferme • Laisser reposer 1/2h puis étaler dans un moule à tarte directement Idem pour le second paragraphe.
Formatage du document : en-tête, pied de page	
Créer une en-tête comportant le titre « Recettes sucrées ».	Dans l'onglet « Insertion » → Zone de liste « En-tête » pied de page » Modifier l'entête  Puis fermer la zone d'entête 
Créer un pied de page comportant la date	Dans l'onglet « Insertion » → Zone de liste « pied de page » Modifier le pied de page et cliquer sur le bouton Date et heure : sélectionner le modèle de votre choix. Fermer le pied de page 

Annexe 1 Résultat à obtenir

Recettes sucrées

TARTE AUX AMANDES

Recette proposée par Chantal le : mardi 20 mars 2018

Ingrédients pâte sablée	
Œuf	1
Sucre	125g
Farine	250g
Beurre	125g

Ingrédients garniture	
Sucre	75g
Beurre	50g
Miel	3 cuillères à soupe
Amandes effilées	100g

1) La pâte sablée

- Un œuf entier + 125 g sucre : bien remuer
- Ajouter 250 g farine jusqu'à obtenir un aspect sablé
- Puis ajouter 125 g de beurre plutôt ferme
- Laisser reposer 1/2h puis étaler dans un moule à tarte directement.

2) Les amandes

Pendant ce temps, mettre dans une casserole:

- 3 cuillères à soupe de miel
- 75g de sucre
- Faire fondre le sucre

Ajouter :

- 100g d'amandes effilées
- 50 g de beurre
- Remuer 5 mn sans casser les amandes
- [Ajouter 1 cuillère à soupe de crème]
- Etaler sur la pâte sablée

Annexe 2 Texte

Tarte aux amandes

Ingrédients pâte sablée

Œuf 1

Sucre 125g

Farine 250g

Beurre 125g

Ingrédients garniture

Sucre 75g

Beurre 50g

Miel 3 cuillères à soupe

Amandes effilées 100g

La pâte sablée

Un œuf entier + 125 g sucre : bien remuer

Ajouter 250 g farine jusqu'à obtenir un aspect sablé

Puis ajouter 125 g de beurre plutôt ferme

Laisser reposer 1/2h puis étaler dans un moule à tarte directement.

Les amandes

Pendant ce temps, mettre dans une casserole:

3 cuillères à soupe de miel

75g de sucre

Faire fondre le sucre

Ajouter

100g d'amandes effilées

50 g de beurre

Remuer 5 mn sans casser les amandes

[Ajouter 1 cuillère à soupe de crème]

Étaler sur la pâte sablée

Faire cuire au four à peu près 20 mn à 180°

Bon appétit