

Tableur	1A	Mise en page
----------------	----	---------------------

Etape 1 : Compléter le tableau

Dans un premier temps, recopier le tableau selon le modèle suivant :

	A	B	C	D
1	Liste de Courses			
2		Quantité		Quantité
3	Fruits et légumes		Conserves	
4	Poireaux		Asperges	
5	Pommes de terre		Cœurs de palmier	
6	Céleri branche		Mais	
7	Chou-fleur		Champignons	
8	Navets		Haricots verts	
9	Boucherie/Charcuterie		Epicerie salée	
10	Roti de porc		Farine	
11	Palette de porc		Sel	
12	Jambon blanc		Poivre	
13	Jambon à l'os		Persillade	
14	Lard/lardons		Herbe de provence	
15	Boissons		Origan	
16	Eau		Entretien	
17	Lait		Lessive	
18	Jus de fruit		Savons mains	
19	Boulangerie		Détachants linge	
20	Baguette		Détartrant machine à laver	
21	Brioche		Lessive lave vaisselle	
22	Fromages		Liquide vaisselle	
23	Comté		Eponge	
24	Cancoillotte			
25	Chèvre			
26	Munster			

Etape 2 : Ecartement des colonnes et fusion des cellules

■ Pour élargir les cellules, il faut placer le curseur entre les lettres de la barre supérieure (A,B,C...) et en maintenant le bouton gauche enfoncé, vous pouvez agrandir ou rétrécir la colonne.

■ Fusionner les cellules du titre (pour grouper les cellules A1, B1, C1 et D1 en une seule cellule). Sélectionner les cellules à fusionner :

les cellules

Pour Microsoft Word : utiliser l'icône  ou **Format > Cellule > Alignement > Fusionner**

Pour Open Office : **Format > Fusionner les cellules**

	A	B	C	D
1	Liste de Courses			
2		Quantité		Quantité
3	Fruits et légumes		Conserves	
4	Poireaux		Asperges	
5	Pommes de terre		Cœurs de palmier	
6	Céleri branche		Maïs	
7	Chou-fleur		Champignons	
8	Navets		Haricots verts	
9	Boucherie/Charcuterie		Epicerie salée	
10	Roti de porc		Farine	
11	Palette de porc		Sel	
12	Jambon blanc		Poivre	
13	Jambon à l'os		Persillade	
14	Lard/lardons		Herbe de provence	
15	Boissons		Origan	
16	Eau		Entretien	
17	Lait		Lessive	
18	Jus de fruit		Savons mains	
19	Boulangerie		Détachants linge	
20	Baguette		Détartrant machine à laver	
21	Brioche		Lessive lave vaisselle	
22	Fromages		Liquide vaisselle	
23	Comté		Eponge	
24	Cancoillotte			
25	Chèvre			
26	Munster			

Etape 3 : Bordures et cadres

Pour le moment, les traits du tableau ne sont pas visibles, par conséquent, il faut tracer les différentes lignes du tableau en utilisant la fonction **format > cellules > bordures**

Faire la mise en page à l'intérieur du tableau (gras, italique, souligné, police de caractère, taille, centrer le

Mettre une trame de fond (couleur de fond)

Pour Microsoft Excel : Format > Cellule > Motifs

Pour Open Office : Format > Cellule > Arrière-Plan

Enregistrer le document en le nommant « courses ».

	A	B	C	D
1	Liste de Courses			
2		Quantité		Quantité
3	Fruits et légumes		Conserves	
4	Poireaux		Asperges	
5	Pommes de terre		Cœurs de palmier	
6	Céleri branche		Maïs	
7	Chou-fleur		Champignons	
8	Navets		Haricots verts	
9	Boucherie/Charcuterie		Epicerie salée	
10	Roti de porc		Farine	
11	Palette de porc		Sel	
12	Jambon blanc		Poivre	
13	Jambon à l'os		Persillade	
14	Lard/lardons		Herbe de provence	
15	Boissons		Origan	
16	Eau		Entretien	
17	Lait		Lessive	
18	Jus de fruit		Savons mains	
19	Boulangerie		Détachants linge	
20	Baguette		Détartrant machine à laver	
21	Brioche		Lessive lave vaisselle	
22	Fromages		Liquide vaisselle	
23	Comté		Eponge	
24	Cancoillotte			
25	Chèvre			
26	Munster			