

Perfectionnement Excel : tableaux croisés dynamiques

Grâce à cette formation, perfectionnez votre pratique du logiciel EXCEL afin de pouvoir construire et modifier des tableaux croisés dynamiques

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

→ Optimiser l'utilisation du logiciel Excel en réalisant des consolidations à partir de plusieurs tableaux ou d'une base de données Excel

→ Analyser vos données à l'aide de tris, de recherches, de filtre, d'extractions

→ Synthétiser les données en utilisant des calculs propres aux bases de données

PROGRAMME

1. Création d'un tableau croisé dynamique

- Validation de données
- Fonction logique (si, ou et...)<nb.si>,<sommes.si>
- Fonction Recherche

2. Synthèse de données

- Mise en forme d'un tableau
- Mise à jour d'un tableau croisé dynamique
- Personnalisation d'un tableau croisé

3. Création de champs calculés

- Les champs de page
- Ajout et suppression de données
- Masquer et afficher les détails

4. Groupement d'éléments sélectionnés

- Groupement de dates
- Groupement de valeurs

5. Tri des éléments

- Consolidation de données provenant de plusieurs pages

Durée

14 HEURES

Tarif

700 €

Pré-requis

Maîtriser les fonctions de calculs

et de mises en forme d'Excel

Profil du stagiaire

Tout public

Délai d'accès

2 à 4 semaines selon

financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et

techniques

-Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

-Exposés théoriques

-Etude de cas concrets

-Quiz en salle

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Formulaires d'évaluation de la formation.

-Certificat de réalisation de l'action de formation.



Mise à jour

novembre 2023



Taux de satisfaction de nos stagiaires (mai 2023 - novembre 2023)

97%



6. Les desserts à bases de fruits

- Découverte et travail des produits frais et de saison
- Les soupes et salades de fruits : découpe des fruits, le sirop, la macération des fruits, comment parfumer la salade de fruit...
- Les tartes aux fruits
- Les fruits pochés au sirop : poire au sirop ou au vin, clémentine au sirop...
- Les fruits rôtis

7. Les tartes

- Tarte tatin, tarte fine, tarte aux fruits
- Le crumble