

Partie A - Explorateur Windows

DÉPÔT

Capture A

Fichiers_Depart_Formatif_B_Linda_Lemieux

Nom	Modifié le	Type
Devis	2023-09-25 10:31	Dossier de fichiers
Projet_01_Ventilation	2023-09-25 10:31	Dossier de fichiers
Projet_02_Plomberie	2023-09-25 10:31	Dossier de fichiers
Projet_03_Ventilation	2023-09-25 10:30	Dossier de fichiers
Lettre_Offre_de_service.docx	2019-01-30 10:43	Document Micros...
Poulet_au_Beurre.docx	2019-09-03 09:05	Document Micros...

Capture B

Fichiers_Depart_Formatif_B_Linda_Lemieux > Devis

Nom	Modifié le
Devis_Protection_sismique.docx	2019-01-30 10:43

Capture C

Fichiers_Depart_Formatif_B_Linda_Lemieux > Projet_02_Plomberie

Nom	Modifié le
Devis_partiel.docx	2019-01-30 10:44
Directive_Chantier_028.pdf	2016-01-18 13:13
Directive_Chantier_030.pdf	2016-01-18 13:13
Directive_Chantier_035.pdf	2016-01-18 13:13
Soumission_2015-01-06.dwg	2016-01-18 13:14

Capture D

Fichiers_Depart_Formatif_B_Linda_Lemieux > Projet_01_Ventilation

Nom	Modifié le
Soumission_Rejetée_2015-01-17.dwg	2016-01-18 13:14
Projet01-Devis_complet.docx	2019-01-30 10:44
Liste_des_clients_électricité.xlsx	2019-01-30 10:44

Capture E

Fichiers_Depart_Formatif_B_Linda_Lemieux > Projet_03_Ventilation >

Nom	Modifié le
Clients_Année	2023-09-25 11:24
Clients_Discipline	2023-09-25 11:25

Capture F

Fichiers_Depart_Formatif_B_Linda_Lemieux > Projet_03_Ventilation > Clients_Discipline

Nom	Modifié le
Liste_des_clients_électricité.xlsx	2019-01-30 10:44

Capture G

Fichiers_Depart_Formatif_B_Linda_Lemieux > Projet_03_Ventilation > Clients_Année

Nom	Modifié le
Liste_des_clients_2011.xlsx	2019-01-30 10:45



Tout le texte du document en NOIR

Poulet au beurre

Titre : 20, Noir, Souligner

En-tête :
Nom, Arial, 9
alignement DROITE

Total : 3x retours de paragrap

Ingrédients :

- 25 g (3 c. à soupe) de farine tout usage non blanchie
- 15 ml (1 c. à soupe) de humus
- 5 ml (1 c. à thé) de cumin moulu
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre de cari
- 1,4 kg (3 lb) de hauts de cuisses de poulet désossés et sans la peau, chacun coupé en 4 morceaux
- 65 g (1/2 tasse) de noix de cajou
- 1 oignon, haché
- 4 gousses d'ail, hachées
- 1 poivron épépiné et haché
- 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais haché
- 2 tomates, épépinées et coupées en dés
- 180 ml (3/4 tasse) de crème 35 %
- 30 ml (2 c. à soupe) de pâte de tomates
- 180 ml (3/4 tasse) de yogourt grec nature
- Feuilles de coriandre fraîche, au goût
- Sel et poivre

Enlever GRAS;
Souligner +
Italique



Italique

Préparation :

1. Dans la mijoteuse, mélanger la farine et les épices. Ajouter le poulet et bien enrober du mélange de farine.
2. Au petit robot culinaire ou au mortier, broyer finement les noix de cajou.
3. Ajouter les noix et le reste des ingrédients dans la mijoteuse, sauf le yogourt et la coriandre. Saler, poivrer et mélanger.
4. Couvrir et cuire à basse température 4 heures. On peut maintenir à réchaud jusqu'à 4 heures.
5. Au moment de servir, ajouter le yogourt et bien mélanger. Garnir de feuilles de coriandre. Accompagner de riz pilaf à l'indienne, de quartiers de lime et de pain naan.

Numéro 4

Caractère gras

Notes:

Avec sa consistance crémeuse, son mélange d'épices et ses noix de cajou broyées qui ajoutent à la texture, ce poulet au beurre fait toujours beaucoup d'heureux. Surtout lorsqu'on le sert avec du pain naan. Remarquez, tout ce qui est servi avec un pain naan est un succès garanti chez nous. Vos enfants n'aiment pas le brocoli ? C'est parce que vous ne l'avez jamais enroulé dans un pain naan !



Déplacer une phrase



Insérer
une
image

- Corriger toutes les fautes
- Imprimer
- Copier / Coller dans Dépôt de l'élève

Numéro de
page en Pied
de page (1)



1

Partie C – Envoi de Courriel

- Courriel envoyé de l'adresse du CSSMI
- Le fichier .docx (poulet au beurre) en attachement



À : Enseignante
Objet : Recette_Ton Nom

Bonjour Linda.

*Voici, ci-joint en attachement,
la recette de poulet au beurre:*

Formatif_B_Linda_Lemieux.xlsx

Nom du fichier : Formatif_B_Nom_Prenom

LOGO
 Fusionner 2&3 + A,B,C,D
 HOR. = gauche ;
 VERT. = haut
 Tahoma, 14 et 9
 Gras & italique
 Hauteur de ligne 2, 3 = 30

Largeur de colonne A
 = 18

Largeur de colonnes B,C,D,E,F
 = 15

Hauteur des lignes 6 @ 20
 = 20

DÉPÔT

Noms des pièces
 Tahoma, 9
 HOR. = gauche ;
 VERT. = centré
 Arrière-plan : Jaune Pâle
 → Texte

Surface
 Tahoma, 9
 HOR. = centré ;
 VERT. = centré
 2x décimales
 → Monétaire Nombre ←

Main d'oeuvre
 Tahoma, 9
 HOR. = centré ;
 VERT. = centré
 2x décimales
 → Monétaire Nombre ←

Formule
 =SOMME(F8 :F15)

Formules
 Manuellement
 =(B13*C13)+(D13*E13)

	A	B	C	D	E	F
1	Les plafonds de Luxe XYZ Inc.					
2	<i>Là où le ciel ne nous tombera pas sur la tête...</i>		Fusionner B&C Tahoma, 14		Fusionner D&E Tahoma, 14	
3	Tahoma <input type="checkbox"/> , 11		HOR. + VERT. = centré ;		HOR.+ VERT. = Centré ;	
4	HOR.+ VERT. = Centré ;		Arrière-plan : Bleu Pâle		Arrière-plan : Bleu Pâle	
5	Arrière-plan = Bleu Pâle		<input type="checkbox"/> Titre SURFACE		<input type="checkbox"/> Titre MAIN D'OEUVRE	
6	→ Texte				<input type="checkbox"/> TOTAL	
7	Sous-Titres <input type="checkbox"/>	SURFACE		MAIN D'ŒUVRE		TOTAL
		\$ / m. carré	# m. carrés	\$ / heure	# heure	
8	Salon 1	0,89 \$	125,00	35,00 \$	10,00	461,25 \$
9	Boudoir	0,99 \$	75,00	35,00 \$	4,00	214,25 \$
10	Cuisine	1,59 \$	100,00	35,00 \$	9,00	474,00 \$
11	Salle à manger	1,00 \$	125,00	35,00 \$	5,00	300,00 \$
12	Hall	2,84 \$	75,00	35,00 \$	5,00	388,00 \$
13	Chambre principale	3,99 \$	150,00	35,00 \$	12,00	1 018,50 \$
14	Chambre secondaire	0,56 \$	150,00	35,00 \$	14,00	574,00 \$
15	Sous-sol	0,25 \$	800,00	35,00 \$	36,00	1 460,00 \$
16						4 890,00 \$

Tahoma, 9
 HOR. = centré ;
 VERT. = centré
 2x décimales
 → Monétaire