Excel

Initiation adaptée à la gestion d'une cuisine

Excel est un logiciel permettant de faire des calculs à partir de tableaux : c'est un tableur. Il permet de gagner un temps précieux quand on dirige un restaurant, une cuisine ou quand on y exerce une responsabilité liée à la gestion, pour établir son budget, calculer les écarts entre le réalisé et le budgété, ou tenir à jour des tableaux de bord.

Cette formation permet de connaître les bases de ce logiciel, et d'être autonome pour créer des tableaux simples.

OBJECTIFS

- Savoir se repérer dans un fichier EXCEL
- Etre capable de créer un tableau avec sa mise en forme et des formules de calcul
- Savoir afficher et imprimer son tableau

PROGRAMME

L'environnement d'Excel
Qu'est ce qu'un fichier EXCEL
Comment se diriger dans une feuille Excel
Le ruban et les icônes
Les particularités de l'onglet « Fichier »

Comment créer un tableau
Mise en place d'un exercice menant pas à pas à la mise en forme d'un tableau.
Adaptation de l'exercice précédent pour donner un rôle à ce tableau grâce aux formules
Mise en page et impression

Appropriation d'un tableau répondant aux besoins de votre établissement
Exemples

DUREE

1 jour

PUBLIC

Chefs de cuisine,
Gestionnaires,
Economes…

PEDAGOGIE

Exercices concrets sur Excel,
adaptés à la réalité du site,
et aux besoins des stagiaires

Remise de supports pédagogiques

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonome, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc…

TARIFS

Inter-entreprises à Paris
Intra-muros en France entière
cliquez ici pour consulter
sur notre site internet
le calendrier et les tarifs

Vidéo de présentation

Tél. 09 51 08 96 14 – 06 63 58 49 30 www.cqfd-formation.fr contact@cqfd-formation.fr