



Objectifs

- ▶ Créer un tableau croisé dynamique
- ▶ Ajouter ou supprimer un champ
- ▶ Actualiser les données du tableau croisé dynamique
- ▶ Changer la source de données
- ▶ Trier les données

Compétences **pix**

- ▶ 1.2. Gérer des données
- ▶ 1.3. Traiter des données
- ▶ 3.3. Adapter les documents à leur finalité



SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous effectuez votre période de formation professionnelle au secrétariat du restaurant traiteur Le Bijou Gastronomique, à Dinan. Votre responsable, Mme Honan, vous confie la réalisation de différents tableaux statistiques pour l'année N.



14 jetée Henri Dunant
22000 DINAN
Tél. : 02 22 65 98 10

LE Bijou
Gastronomie

Restaurant traiteur

MISSION 1

Présenter le montant total des réservations par catégorie de clients et par ville

- 1 • Ouvrez le classeur *Le_bijou_gastronome_mission1*.
- 2 • Créez sur une autre feuille de calcul, à partir de la feuille *Réservations*, un tableau croisé dynamique permettant de visualiser le montant HT total des réservations par catégorie de clients et par ville d'origine (**DOCUMENT 1**).
- 3 • Nommez la feuille de calcul *TableauC1*.
- 4 • Mettez en forme le document.
- 5 • Imprimez la feuille.
- 6 • Enregistrez le classeur.

CONSEIL

Faites apparaître le sous-total pour « entreprise » et « particulier ».



DOCUMENT 1

Montant HT total par catégorie de clients et par ville d'origine

MONTANT HT PAR CATEGORIE DE CLIENTS ET PAR VILLE D'ORIGINE		
1		
2		
3	Étiquettes de lignes	Somme de MONTANT HT
4	entreprise	12845
5	Grenoble	1023
6	Mulhouse	1777
7	Paris	4848
8	Pau	3540
9	Rennes	1657
10	particulier	16465
11	Grenoble	400
12	Melun	10350
13	Metz	1379
14	Mulhouse	246
15	Paris	3420
16	Pau	670
17	Total général	29310

FICHE 1

Créer un tableau croisé dynamique

MISSION 2 Présenter le récapitulatif des recettes par événement

- 1 • Ouvrez le classeur *Le_bijou_gastronome_mission1*.
- 2 • Placez-vous sur la feuille *TableauC1*.
- 3 • Ajoutez le champ « Événement ».
- 4 • Supprimez les champs « Catégorie Client » et « Ville origine ».
- 5 • Modifiez le titre de votre tableau.
- 6 • Mettez en forme le document (DOCUMENT 2).
- 7 • Imprimez votre travail.
- 8 • Enregistrez le classeur sous le nom *Le_bijou_gastronome_mission2*.

DOCUMENT 2 Montant total HT par événement

	A	B
1	MONTANT TOTAL HT PAR EVENEMENT	
2		
3	Étiquettes de lignes ▼	Somme de MONTANT HT
4	baptême	2 320,00
5	formation	7 430,00
6	inauguration	1 350,00
7	mariage	14 145,00
8	séminaire	4 065,00
9	Total général	29 310,00

FICHE 2

Ajouter ou supprimer un champ au tableau croisé dynamique

MISSION 3 Présenter le récapitulatif actualisé des recettes par événement

- 1 • Ouvrez le classeur *Le_bijou_gastronome_mission2*.
- 2 • Ajoutez et modifiez les enregistrements (DOCUMENT 3) dans la feuille nommée *Reservations*.
- 3 • Modifiez la source de données et actualisez le tableau croisé dynamique de la mission 2.
- 4 • Triez les montants HT par ordre décroissant.
- 5 • Mettez en forme le document (DOCUMENT 4).
- 6 • Imprimez votre travail.
- 7 • Enregistrez le classeur.

DOCUMENT 3 Enregistrements à ajouter et à modifier

NOM CLIENT	CATEGORIE CLIENT	VILLE ORIGINE	MENU DEMANDE	EVENEMENT	MONTANT HT
ALIMAN	entreprise	Paris	menu 5	formation	3520
FRANTIN					968

Création
Modification

DOCUMENT 4 Montant total HT par événement après actualisation

	A	B
1	MONTANT TOTAL HT PAR EVENEMENT	
2		
3	Étiquettes de lignes ▼	Somme de MONTANT HT
4	mariage	14 145,00
5	formation	10 950,00
6	séminaire	4 265,00
7	baptême	2 320,00
8	inauguration	1 350,00
9	Total général	33 030,00

FICHE 3

Actualiser les données

FICHE 4

Changer la source de données

FICHE 5

Trier les données

VALIDER

Présenter des récapitulatifs des ventes HT par menu, ingrédient, fournisseur

- 1 • Ouvrez le classeur *Le_bijou_gastronome_synthese*.
- 2 • Créez sur une autre feuille de calcul, à l'aide de la feuille *Menu_et_ingredients* (DOCUMENT 5), un tableau croisé dynamique permettant de visualiser les ventes HT par menu et catégorie de plat.
- 3 • Mettez en forme le tableau.
- 4 • Nommez la feuille de calcul *Vente_Menu_Cat*.
- 5 • Imprimez votre travail.
- 6 • Créez sur une autre feuille de calcul un tableau croisé dynamique permettant de visualiser les ventes HT par fournisseur et ingrédient proposé.
- 7 • Nommez la feuille de calcul *Vente_Four_Ingr*.
- 8 • Triez les ventes HT par ordre décroissant.
- 9 • Mettez en forme le document.
- 10 • Imprimez votre travail.
- 11 • Procédez aux modifications nécessaires de la feuille *Ingrédients_et_menus_proposés* à l'aide de la note fournie (DOCUMENT 6).
- 12 • Changez les données sources et actualisez les deux tableaux réalisés précédemment.
- 13 • Imprimez-les.
- 14 • Créez sur une autre feuille de calcul un tableau croisé dynamique permettant de visualiser les ventes totales HT par menu.
- 15 • Nommez la feuille de calcul *Ventes_HT_par_menu*.
- 16 • Mettez en forme le document.
- 17 • Imprimez la feuille.
- 18 • Enregistrez le classeur.

DOCUMENT

5

Fichier « Menus et ingrédients proposés »

	A	B	C	D	E	F	G
1	MENU	PLATS PROPOSES	INGREDIENT DU MENU	CATEGORIE	NOM DU FOURNISSEUR	PRIX HT PROPOSE	VENTES HT SAISON N
2	MENU1	VERRINES	LEGUMES	APERITIF	TJAMALINE	9.50	245
3	MENU1	LAPIN A LA MOUTARDE	VIANDES	PLAT	PRATISTI	11.80	560
4	MENU2	TOMATES MOZZARELLA	LEGUMES	ENTREE	MEZZO	6.50	234
5	MENU1	LIEU A L'ANCIENNE	POISSONS	PLAT	GRAND FRAICHEUR	12.90	780
6	MENU2	TAGLIATELLES	FECULENT	PLAT	BAROLA	8.90	467
7	MENU1	POMME DE TERRE	LEGUMES	PLAT	LA BELLE ANGLAISE	6.5	345
8	MENU1	ANTIPASTI	LEGUMES	APERITIF	PRATISTI	7.80	900
9	MENU2	AMUSE BOUCHE	LEGUMES	APERITIF	PRATISTI	9.00	780
10	MENU1	MOULES AU CURRY	POISSONS	PLAT	BOUCHOTA	10.20	1245
11	MENU3	TAPAS	VIANDES	ENTREE	LA NAPPE MEXICAINE	9.70	1290
12	MENU2	TIRAMISU FRAISE	FRUITS	DESSERT	LANALI	10.9	786
13	MENU1	CHARLOTTE	CHOCOLAT	DESSERT	LANALI	12.00	908
14	MENU3	CREME BRULEE	CARAMEL	DESSERT	CAMAREL	8.90	1780
15	MENU2	VEAU A LA TOMATE	VIANDES	PLAT	GRAND FRAICHEUR	14.00	654
16	MENU3	COTES DE PORC MILANAISE	VIANDES	PLAT	MEZZO	12.3	956
17	MENU2	SALADE CAMPAGNARDE	LEGUMES	ENTREE	GRAND FRAICHEUR	7.80	1234
18	MENU3	SAUMON BERNAISE	POISSONS	PLAT	GRAND FRAICHEUR	8.50	389
19	MENU3	CAFE GOURMAND	CAFE	DESSERT	BAROLA	6.50	1230
20	MENU1	THE GOURMAND	THE	DESSERT	LEJOLI PALAIS	9.00	780
21	MENU2	TOMATES FARCIES	LEGUMES	PLAT	MEZZO	12.56	967
22	MENU3	TIAN DE COURGETTES	LEGUMES	PLAT	GRAND FRAICHEUR	7.90	1456
23	MENU2	AUBERGINES RISSOLEES	LEGUMES	PLAT	MEZZO	9.45	1340
24	MENU3	BAVETTE GRILLEE	VIANDES	PLAT	LA BELLE ANGLAISE	14.80	1560
25	MENU2	FORET NOIRE	CHOCOLAT	DESSERT	LANALI	9.80	1290

Suite à votre travail, j'ai décidé d'apporter quelques modifications au fichier de base.

- Le veau à la tomate du menu 2 sera enlevé de la carte.

Je souhaite ajouter sur la carte les plats suivants :

- Sauté de veau à l'anglaise
- Menu 3
- Fournisseur : GRAND FRAÎCHEUR
- Plat - viande
- Prix proposé : 7,95 €
Ventes HT : 250,00 €

- Blanquette de poissons
- Menu 2
- Fournisseur : BOUCHOTA
- Plat - poissons
- Prix proposé : 13,00 €
Ventes HT : 125,00 €

Les ventes de certains plats ont augmenté :

- | | |
|----------------------|-------|
| - Tomates farcies | 1 250 |
| - Salade campagnarde | 1 275 |
| - Antipasti | 1 000 |

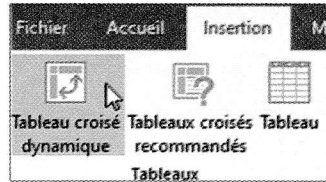
FICHE 1 Créer un tableau croisé dynamique



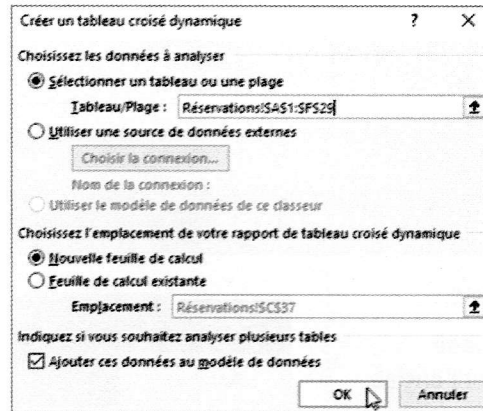
Tuto vidéo
liennathan.fr/i3s95j



Sous l'onglet **Insertion**, dans le groupe **Tableaux**, cliquer sur **Tableau croisé dynamique**.



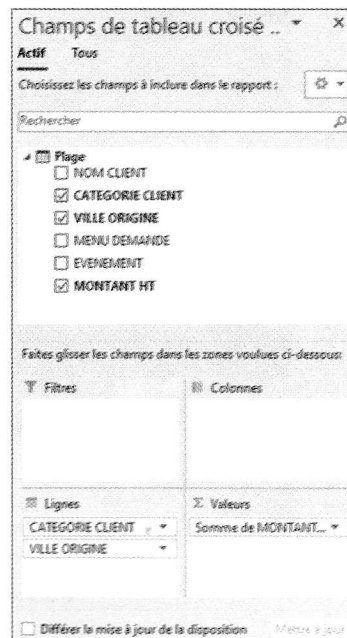
Dans la zone **Choisissez les données à analyser**, sélectionner l'intégralité de la feuille de données à exploiter.



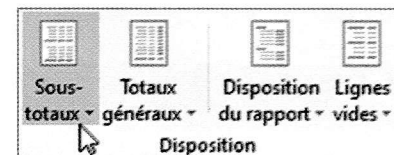
Dans la zone **Choisissez l'emplacement de votre rapport de tableau croisé dynamique**, sélectionner **Nouvelle feuille de calcul**.

Cliquer sur **OK**.

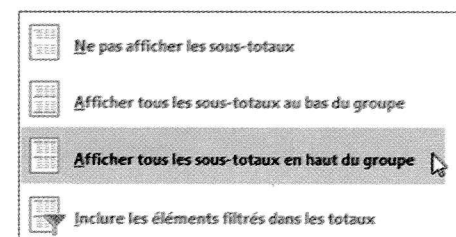
Choisir les champs à inclure dans le tableau.



Pour faire apparaître les sous-totaux : sous l'onglet **Création**, dans le groupe **Disposition**, cliquer sur **Sous-totaux**.



Sélectionner l'affichage souhaité.



FICHE 2 Ajouter ou supprimer un champ au tableau croisé dynamique



Tuto vidéo
liennathan.fr/i3s95j

Se placer dans le tableau croisé.

Dans la fenêtre **Liste de champs de tableau croisé dynamique**, cocher le(s) champ(s) à ajouter et décocher le(s) champ(s) à supprimer.



FICHE 3 Actualiser les données



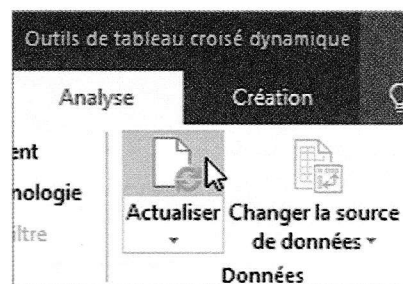
Tuto vidéo
liennathan.fr/i3s95j

Se placer dans le tableau croisé.

Dans le groupe **Outils de tableau croisé dynamique**, cliquer sur l'onglet **Analyse**.

Dans le groupe **Données**, cliquer sur **Actualiser**.

Les données du tableau croisé dynamique évoluent.



FICHE 4 Changer la source de données



Tuto vidéo
liennathan.fr/i3s95j

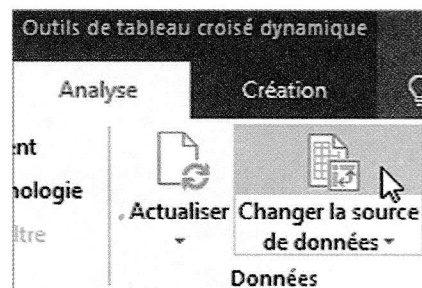
Se placer dans le tableau croisé.

Dans le groupe **Outils de tableau croisé dynamique**, cliquer sur l'onglet **Analyse**.

Dans le groupe **Données**, cliquer sur **Changer la source de données**.

Sélectionner la nouvelle plage de données.

Cliquer sur **OK**.



FICHE 5 Trier les données



Tuto vidéo
liennathan.fr/i3s95j

Se placer dans la colonne à trier du tableau croisé.

Sous l'onglet **Données**, dans le groupe **Trier et filtrer**, cliquer sur **Trier** puis choisir le critère de tri souhaité.

