



nom .....  
 date .....  
 classe .....  
 évaluation 😊 😐 😞 ...../10

## Chaînage texte

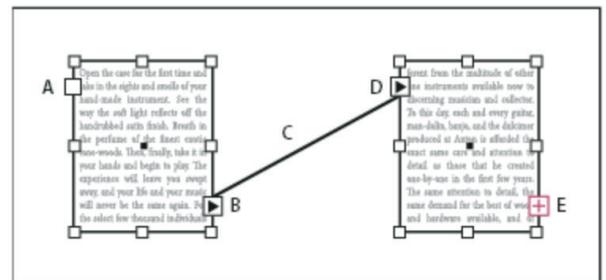
### Création d'une page recto/verso

1. Analyser la maquette : format, marges, colonnes, style de polices et fontes de caractère, ...
2. Mettre en page la composition et réaliser une épreuve pour BAT ou correction
2. Une fois le BAT reçu, exporter en PDF pour impression

#### Blocs de texte liés

Le texte d'un bloc peut être indépendant des autres blocs ou peut se poursuivre dans des blocs reliés. Les blocs reliés peuvent se trouver sur la même page ou bien sur une autre page du document. Les blocs de texte contiennent un port d'entrée et un port de sortie, qui sont utilisés pour les relier les uns aux autres.

- A. Port d'entrée au début de l'article
- B. Port de sortie indiquant un lien au bloc suivant
- C. Chaînage du texte
- D. Port d'entrée indiquant un lien au bloc précédent
- E. Port de sortie indiquant un texte en excès

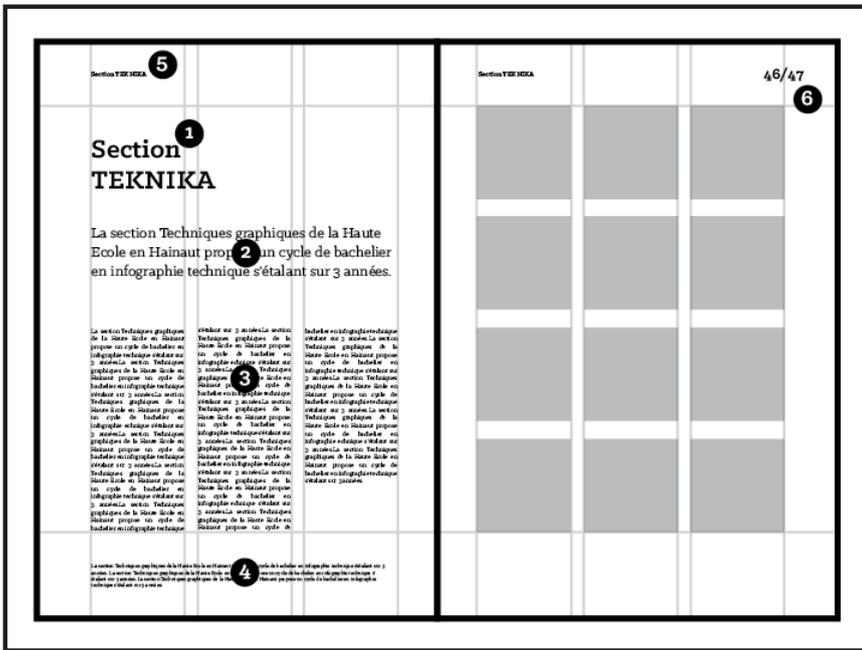


Blocs liés

**Un signe plus (+) rouge** dans un port de sortie indique que le texte de l'article n'est pas terminé mais qu'il n'y a plus de bloc de texte où le placer. **Le texte restant et invisible est appelé texte en excès.**

#### Placement automatique ou manuel de text

| Méthode   | Fonction  |
|---|---|
| Placement de texte manuel   | Ajoute le texte dans un bloc à la fois. Vous devez recharger l'icône de texte pour continuer à placer du texte.                                       |
| Placement semi-automatique  en cliquant tout en maintenant la touche Alt (Windows) ou Option (Mac OS) enfoncée                      | Similaire au placement manuel, mais le pointeur se transforme en icône de texte chargé à chaque fin de bloc, jusqu'à ce que tout le texte soit placé. |
| Placement automatique  en cliquant tout en maintenant la touche Maj enfoncée  | Ajoute des pages et des blocs jusqu'à ce que tout le texte soit placé dans le document.   |
| Placement automatique de pages fixes  en cliquant tout en maintenant les touches Maj+Alt (Windows) ou Maj+Option (Mac OS) enfoncées | Place tout le texte dans le document en ajoutant les blocs nécessaires sans ajouter de pages. Le texte restant est composé en excès.                  |



- ( 1 ) TITRE : Titre principal sur une page
- ( 2 ) CHAPEAU : Paragraphe d'introduction
- ( 3 ) TEXTE COURANT : Texte principal
- ( 4 ) NOTES DE BAS DE PAGE : Notes complémentaires
- ( 5 ) TÊTIÈRE ou TITRE COURANT : Surtitre de navigation
- ( 6 ) FOLIOS : Numéros de page

1

## Voyager en Belgique

### La Wallonie Gourmande

*Pour beaucoup, partir en Belgique ne se présente pas a priori comme un voyage particulièrement dépaysant. Et pourtant, c'est bien à une vraie balade exotique à laquelle nous vous invitons. Comment ne pas s'étonner devant tant de richesses sur un aussi petit territoire ?*

La Wallonie est accueillante et généreuse, jusque dans l'assiette. La richesse de son terroir, la créativité et le savoir-faire de ses artisans producteurs, son sens de la fête sont autant de talents au service de recettes généreuses aux saveurs uniques.

Partir à la rencontre de producteurs c'est une autre manière de faire du tourisme en Wallonie.

Des itinéraires, une route de la bière, mais aussi des vins et spiritueux, des événements gourmands organisés toute l'année comme des repas insolites, festivals et balades gourmandes thématiques...

**La Wallonie, terre de toutes les saveurs**  
Tables de terroir, produits locaux à découvrir chez le producteur ou l'artisan, fromages aux saveurs et textures diverses, proposés par plus d'une centaine de producteurs wallons, pralines et cuberdons, sans oublier nos nombreuses bières dont leur renommée a déjà largement dépassé nos frontières.

Autant de bonnes raisons de se laisser aller à la gourmandise des saveurs emblématiques de Wallonie

**Les fromages**  
L'Apaq-W' vous propose une liste de grossistes, crémiers et producteurs de fromages répartis sur tout le territoire wallon. Les fromages wallons sont tous plus savoureux les uns que les autres.



1 : Agence wallonne pour une agriculture de qualité



|  |   |  |                                   |
|--|---|--|-----------------------------------|
| Préparation et maquette                      | <input type="checkbox"/> Format             | <input type="checkbox"/> Marge               |                                   |
| Savoir utiliser les fonctions des logiciels. | <input type="checkbox"/> Document, fichiers | <input type="checkbox"/> Maîtrise des outils |                                   |
| Appliquer les procédures de réalisation      | <input type="checkbox"/> Maîtrise des blocs | <input type="checkbox"/> Masque              | <input type="checkbox"/> Couleurs |
| Appliquer les règles typographiques          | <input type="checkbox"/> Soins de la copie  | <input type="checkbox"/> Maîtrise de la typo |                                   |
| <b>TOTAL</b>                                 |   |  |                                   |

## La Wallonie Gourmande

*Pour beaucoup, partir en Belgique ne se présente pas a priori comme un voyage particulièrement dépaysant. Et pourtant, c'est bien à une vraie balade exotique à laquelle nous vous invitons. Comment ne pas s'étonner devant tant de richesses sur un aussi petit territoire ?*

La Wallonie est accueillante et généreuse, jusque dans l'assiette. La richesse de son terroir, la créativité et le savoir-faire de ses artisans producteurs, son sens de la fête sont autant de talents au service de recettes généreuses aux saveurs uniques.

Partir à la rencontre de producteurs c'est une autre manière de faire du tourisme en Wallonie.

Des itinéraires, une route de la bière, mais aussi des vins et spiritueux, des événements gourmands organisés toute l'année comme des repas insolites, festivals et balades gourmandes thématiques...

### La Wallonie, terre de toutes les saveurs

Tables de terroir, produits locaux à découvrir chez le producteur ou l'artisan, fromages aux saveurs et textures diverses, proposés par plus d'une centaine de producteurs wallons, pralines et cuberdons, sans oublier nos nombreuses bières dont leur renommée a déjà largement dépassé nos frontières.

Autant de bonnes raisons de se laisser aller à la gourmandise des saveurs emblématiques de Wallonie

### Les fromages

L'Apag-W<sup>1</sup> vous propose une liste de grossistes, crémiers et producteurs de fromages répartis sur tout le territoire wallon.

Les fromages wallons sont tous plus savoureux les uns que les autres.



1 : Agence wallonne pour une agriculture de qualité

|  |   |  |
|--|---|--|
| Préparation et maquette                      | <input type="checkbox"/> Format <input type="checkbox"/> Marge  |  |
| Savoir utiliser les fonctions des logiciels. | <input type="checkbox"/> Document, fichiers <input type="checkbox"/> Maîtrise des outils  |  |
| Appliquer les procédures de réalisation      | <input type="checkbox"/> Maîtrise des blocs <input type="checkbox"/> Masque <input type="checkbox"/> Couleurs <input type="checkbox"/> Pdf, fausse/trait de coupe |  |
| Appliquer les règles typographiques          | <input type="checkbox"/> Soin de la copie <input type="checkbox"/> Maîtrise de la typo  |  |
| <b>TOTAL</b>                                 |   |  |



Dinant, située en Belgique, est une charmante ville nichée le long des rives de la Meuse, célèbre pour sa citadelle impressionnante et son ambiance pittoresque.

### Les bières wallonnes

Si nos bières sont si célèbres, c'est sans aucun doute grâce à la grande diversité de nos brasseries et le savoir-faire acquis depuis des siècles. Ce sont probablement les bières trappistes, de par leur caractère unique, qui attirent les plus grands connaisseurs. Seules les bières brassées au sein d'une abbaye, sous la vigilance de sa communauté monastique de tradition cistercienne<sup>2</sup>, ont le droit de porter cette appellation rigoureusement contrôlée. Il n'existe que 9 bières Trappistes au monde, dont 3 sont brassées en Wallonie.

- La Chimay
- L'Orval
- La Rochefort

*La Wallonie, en plus de son riche patrimoine historique et culturel, offre également des paysages naturels magnifiques, notamment les vallées verdoyantes de la Meuse et de la Semois, ainsi que les vastes forêts des Ardennes, qui attirent les amateurs de randonnée, de vélo et d'activités en plein air.*

<sup>2</sup> : La tradition cistercienne, ancrée dans la simplicité, la méditation et le travail manuel, perdue depuis des siècles, incarnant l'essence de la vie monastique dédiée à la prière et à la contemplation.

|  |  |  |
|--|--|--|
| Préparation et maquette                      | <input type="checkbox"/> Format <input type="checkbox"/> Marge   |  |
| Savoir utiliser les fonctions des logiciels. | <input type="checkbox"/> Document, fichiers <input type="checkbox"/> Maîtrise des outils   |  |
| Appliquer les procédures de réalisation      | <input type="checkbox"/> Maîtrise des blocs <input type="checkbox"/> Masque <input type="checkbox"/> Couleurs <input type="checkbox"/> Pdf, fausse/traits de coupe |  |
| Appliquer les règles typographiques          | <input type="checkbox"/> Soin de la copie <input type="checkbox"/> Maîtrise de la typo   |  |
| <b>TOTAL</b>                                 |  |  |

## La Wallonie Gourmande

*Pour beaucoup, partir en Belgique ne se présente pas a priori comme un voyage particulièrement dépaysant. Et pourtant, c'est bien à une vraie balade exotique à laquelle nous vous invitons. Comment ne pas s'étonner devant tant de richesses sur un aussi petit territoire ?*

La Wallonie est accueillante et généreuse, jusque dans l'assiette. La richesse de son terroir, la créativité et le savoir-faire de ses artisans producteurs, son sens de la fête sont autant de talents au service de recettes généreuses aux saveurs uniques.

Partir à la rencontre de producteurs c'est une autre manière de faire du tourisme en Wallonie.

Des itinéraires, une route de la bière, mais aussi des vins et spiritueux, des événements gourmands organisés toute l'année comme des repas insolites, festivals et balades gourmandes thématiques...

### La Wallonie, terre de toutes les saveurs

Tables de terroir, produits locaux à découvrir chez le producteur ou l'artisan, fromages aux saveurs et textures diverses, proposés par plus d'une centaine de producteurs wallons, pralines et cuberdons, sans oublier nos nombreuses bières dont leur renommée a déjà largement dépassé nos frontières.

Autant de bonnes raisons de se laisser aller à la gourmandise des saveurs emblématiques de Wallonie

### Les fromages

L'Apaq-W<sup>1</sup> vous propose une liste de grossistes, crémiers et producteurs de fromages répartis sur tout le territoire wallon.

Les fromages wallons sont tous plus savoureux les uns que les autres.





# Wallonie

Dinant, située en Belgique, est une charmante ville nichée le long des rives de la Meuse, célèbre pour sa citadelle impressionnante et son ambiance pittoresque.

## Les bières wallonnes

Si nos bières sont si célèbres, c'est sans aucun doute grâce à la grande diversité de nos brasseries et le savoir-faire acquis depuis des siècles. Ce sont probablement les bières trappistes, de par leur caractère unique, qui attirent les plus grands connaisseurs. Seules les bières brassées au sein d'une abbaye, sous la vigilance de sa communauté monastique de tradition cistercienne<sup>2</sup>, ont le droit de porter cette appellation rigoureusement contrôlée. Il n'existe que 9 bières Trappistes au monde, dont 3 sont brassées en Wallonie.

- La Chimay
- L'Orval
- La Rochefort

*La Wallonie, en plus de son riche patrimoine historique et culturel, offre également des paysages naturels magnifiques, notamment les vallées verdoyantes de la Meuse et de la Semois, ainsi que les vastes forêts des Ardennes, qui attirent les amateurs de randonnée, de vélo et d'activités en plein air.*

<sup>2</sup> : La tradition cistercienne, ancrée dans la simplicité, la méditation et le travail manuel, perdue depuis des siècles, incarnant l'essence de la vie monastique dédiée à la prière et à la contemplation.