



Public :

Toute personne ayant des informations à publier sur un site reposant sur la solution de publication Spip.

Pré-requis :

Maîtrise de l'environnement Mac ou PC.

Objectifs de la formation :

Maîtriser les outils de production de contenu à l'aide de Spip.

Déroulé de cours :

L'apprentissage se fera sur la base de l'alternance d'apports théoriques et de nombreux exercices pratiques. Les participants peuvent venir avec des documents déjà réalisés ou en cours d'élaboration.

Plan de cours

Introduction

- La publication collaborative.
- Le rôle du rédacteur
- Principe de fonctionnement d'un site dynamique.
- Présentation de SPIP.

Démarrer avec Spip

- Principe de fonctionnement.
- La notion de squelettes.
- Le système de cache.
- Les Articles.
- Les rubriques.
- Les brèves.

Utiliser la partie privée d'un SPIP (back-office)

- Présentation de l'interface
- Ecrire son premier article
- Demander la publication d'un article
- Modifier un article
- Versionning
- Ecrire un article complet
- Utiliser les raccourcis de mise de forme

- Contraintes du HTML : les espaces blancs et les retours chariots
- Ajouter un lien (vers un article, une rubrique, un objet extérieur).
- Insérer des tableaux dans un texte, des barres de séparation, des listes numérotées, des listes à puces
- Ajouter des images aux articles
- Ajouter un document
- Ajouter plusieurs documents en une seule fois
- Ajouter des documents volumineux
- Ajouter un document externe
- Ajouter des mots-clés
- Ajouter d'autres auteurs
- Autres fonctions

Fonctionnalités avancées

- Les statistiques.
- Association de mots clés.
- La syndication des contenus.
- La messagerie interne.
- Insérer un moteur de recherche.

Rédiger pour le web

- Particularités de la lecture écran
- Facteurs de lisibilité des contenus web
- Traitement des textes longs
- Conseils pratiques

Traitement des images

- Taille
- Format
- Droit de l'image

L'interface Privée

- Envoi automatique d'emails.
- Statistiques de visite.
- Types d'utilisateurs.
- Droits d'accès.
- Sauvegardes et restauration.

Lieu : Toutes les formations sont animées sur site ou à Caluire.

Horaires : 9h00-12h30/13h30-17h00 (ou tout autre arrangement à votre convenance).

Suivi de stage : Support téléphonique et par mail.