

B.E.P. INDUSTRIES GRAPHIQUES

Préparation de la forme imprimante

SUJET

Éléments du dossier :

- La lettre de commande (page 2/12)
- Un dossier de fabrication (page 4/12)
- La maquette, les textes et les illustrations (pages 3, 6 et 8/12)
- Le questionnaire à rendre (pages 4 à 12/12)

Les documents à rendre seront agrafés par le surveillant, avec la copie anonymée.

Groupement académique du Grand Est		Session 2000		SUJET	
B.E.P. INDUSTRIES GRAPHIQUES : PRÉPARATION DE LA FORME IMPRIMANTE					
Épreuve : EP2 –Analyse d'un dossier et rédaction d'un mode opératoire		Durée : 04heures		Coef. : 6	
				Page 1/12	

Guide SUPER CUISINE
90, rue de Flandres
75010 PARIS

Paris, mardi 2 mai 2000

Imprimerie C.V.G.
18, rue des Roseaux
75010 PARIS

A l'attention de Monsieur ALLAIN

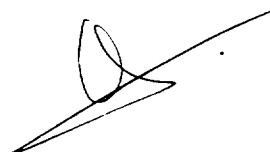
Monsieur,

Suite à notre conversation téléphonique de vendredi, je vous fais parvenir les derniers éléments de notre guide du mois de juin prochain :

- La pré-maquette de la page 16 du guide (*document 3/12*)
- Les textes dactylographiés de la page 16 et ses photos (*documents 6/12 et 8/12*)
- Le texte d'une annonce à réaliser en 3^e page de couverture (*documents 12/12*)

Dans l'attente des épreuves avant flashage, recevez Monsieur, mes cordiales salutations.

Justine GERBAIS



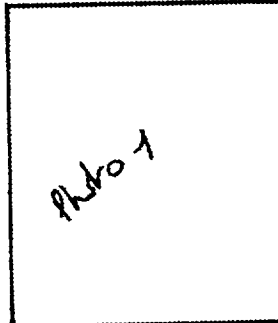
Pré-maquette de la page 16 du Guide SUPER CUISINE
(Taille réelle)

DESSERT

TARTE CANEBIÈRE

Préparation: 10mn
Cuisson: 35 mn
Cal. par pers: 360
Coût (4 pers.): 24 F

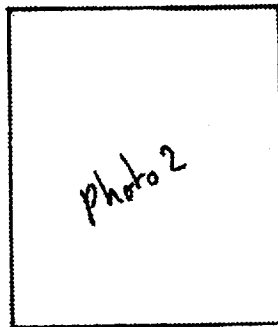
- POUR 4 PERSONNES**
- 400 g de pâte Brisée surgelée,
 - 6 jaunes d'œufs,
 - 200 g de sucre en poudre, ● 4 citrons,
 - 2 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger,



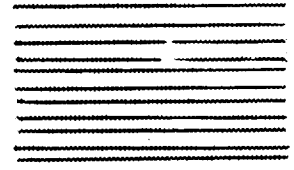
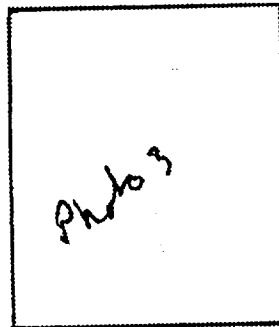
- 100 g de beurre ramolli,
- sucre granulé.

RÉALISATION

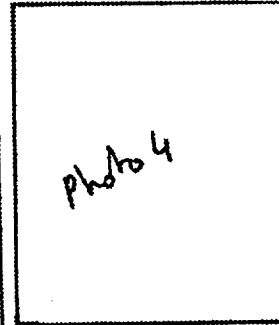
- 1** Dans une casserole



- Laissez refroidir.
- 2** Tapissez de pâte



- four (210° th.7)
- 3** Remplissez le fond de



grêlé.

Notre avis :

Vin conseillé :

orange.

muscat.

DOSSIER DE FABRICATION

CLIENT : Guide SUPER CUISINE
ADRESSE : 90, rue de Flandres
CODE : 75010 VILLE : Paris
Tél. 01 81 91 84 85 Fax : 01 81 91 84 84
E-mail : Supercuisin@guide.Fr.

Date : 02/05/2000
N° client : 1426
Contact : Mme GERBAIS Justine

DESRIPTIF : Guide SUPER CUISINE Juin 2000 - 32 pages deux couleurs (noir + 1) R°V° à Fonds perdus + couverture Quadri R°V° à Fonds perdus

TIRAGE : 10 000 exemplaires

FORMAT FINI : 140 x 200 mmmm **FORMAT OUVERT :** 280 x 200 mm
à la Française

COULEURS D'IMPRESSION : Noir + Pantone réf. rouge 172 c

PAPIER : Intérieur : couché moderne mat 2 faces 115 g
Couverture : couché moderne brillant 1 face 200 g

FORMAT D'ACHAT : 450 x 640 mm **FORMAT DE TIRAGE :** 450 x 640 mm

COMPOSITION

Copie : Manuscrite Dactylo. Disquette
Polices employées : Helvetica
Préparation de la copie :
Orthographique Typographique

Informations complémentaires :

Sur-titre : Black souligné c11, noir
Titre : Cap. c32 interligné 32, rouge
Encadré : c 11, retrait 2 mm, fer à gauche, texte noir, Fond rouge 20%
Texte ingrédients : bold, c11, justifié, noir
Inter-titres : c11 bold Cap. Centré, rouge
Texte courant : c11 justifié, noir
Notes : c11 bold ital souligné et ital justifié, noir

PHOTOGRAVURE

Originaux papier	Traitement
N & B : 28	28 Simili
Couleur : 9	5 Simili 4 Quadri
Originaux transparents	Traitement
N & B : -	-
Couleur : -	-

Résolution d'analyse : 300 ppp

FLASHAGE À SOUS TRAITER : PANNE FLASHEUSE

Résolution de sortie (ppp) : 2400/2540
Linéature (lpp) : 150
Forme du point : elliptique
Échelle : 100%

MONTAGE-IMPOSITION-COPIE :

Retiratur : in-8 Prise de pinces : 10 mm Fonds perdus : 5 mm
Nombre de plaques : intérieur : 8 couverture : 4

IMPRESSION-FINITION :

Machine offset : Presse 2 couleurs 52 x 74 cm
Finition : 2 piqûres à cheval

LIVRAISON : sous film rétractable par 100 exemplaires à livrer à l'adresse du client pour le 27 mai impératif

1 - Chaîne graphique

- a) Réalisez l'organigramme des différentes phases de fabrication du Guide SUPER CUISINE en expliquant les opérations techniques nécessaires à cette réalisation, sans oublier les différentes étapes de contrôle.
- b) Indiquez à quelle étape de la fabrication aura lieu l'envoi des épreuves au client.



2 - Préparation des textes

a) Préparez et corrigez la copie du texte de la page 16 (ci-dessous) en vous inspirant de la maquette (*document 3/12*) et en veillant à l'application du code typographique.

Dessert

Tarte canebière

Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

Cal. par pers : 360

Coût (4 pers.) : 24 F

Pour 4 personnes

- 400 g de pâte brisée surgelée,
- 6 jaunes d'oeufs,
- 200 g de sucre en poudre,
- 4 citrons,
- 2 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger,
- 100 grs de beurre ramolli,
- sucre grelot.

Réalisation

1 - Dans une casserole, mélangez 5 jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre, le jus des citrons, l'eau de fleur d'oranger et faites cuire 10 mn à feu doux en fouettant (photo1). Dès que le mélange épaissit, retirez-le du feu, ajoutez le beurre en morceaux (photo 2) et le zeste d'un citron en bâtonnets. Laissez refroidir.

2 - Tapissez de pâte l'intérieur d'un moule à tarte de 20 cm de diamètre. Coupez la pâte qui dépasse et découpez-y des feuilles. Dessinez les nervures avec la pointe d'un couteau (photo 3). Placez les feuilles tout autour des bords du moule (photo 4). Dorez-les avec le jaune d'oeuf restant délayé dans un peu d'eau. Faites cuire 25 mn au four (210° th 7).

3 - Remplissez le fond de tarte froid de crème au citron. Mettez dans le réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Décorez avec le sucre grelot.

Notre avis : une tarte au citron... mais pas comme les autres avec son parfum de fleur d'oranger.

Vin conseillé : avec les desserts, j'aime bien la Clairette de Die, un mousseux de la vallée de la drôme au goût de muscat.

b) Complétez la charte typographique ci-dessous en vous aidant du dossier de fabrication et de la pré-maquette (*document 3/12*).

Dénomination	Caractère	Corps	Type et couleur	Graisse	Style	Justif. en mm	Disposition Particularités
<i>Sur-titre</i>	<input type="text" value="Couleur"/>						
<i>Titre</i>	<input type="text" value="Couleur"/>						
<i>Encadré</i> (fond R 20%)	<input type="text" value="Couleur"/>						
<i>"Ingrédients"</i>	<input type="text" value="Couleur"/>						
<i>Inter-titres</i>	<input type="text" value="Couleur"/>						
<i>Texte courant</i>	<input type="text" value="Couleur"/>						
<i>Notes (titre)</i>	<input type="text" value="Couleur"/>						
<i>Notes (texte)</i>	<input type="text" value="Couleur"/>						

3 - Préparation des illustrations

Cadrez judicieusement et indiquez les pourcentages de reproduction des photos ci-dessous prévues en page 16 en vous aidant de la maquette (*document 3/12*).

Photo 1 : %

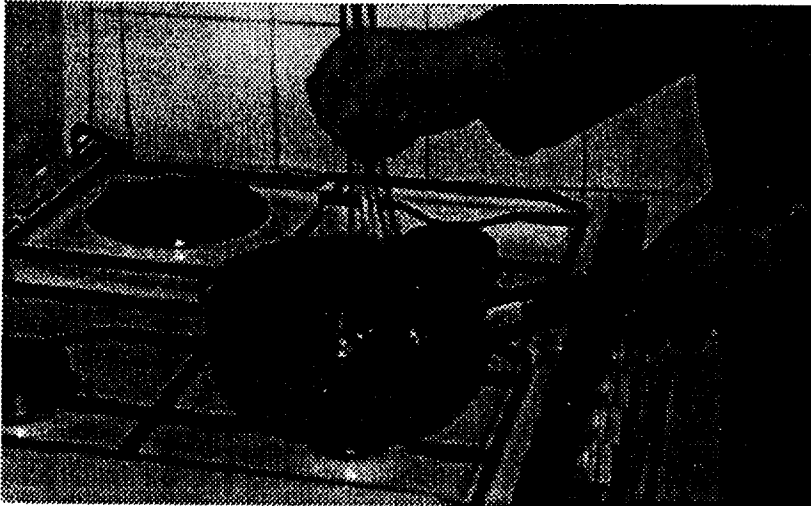


Photo 2 : %

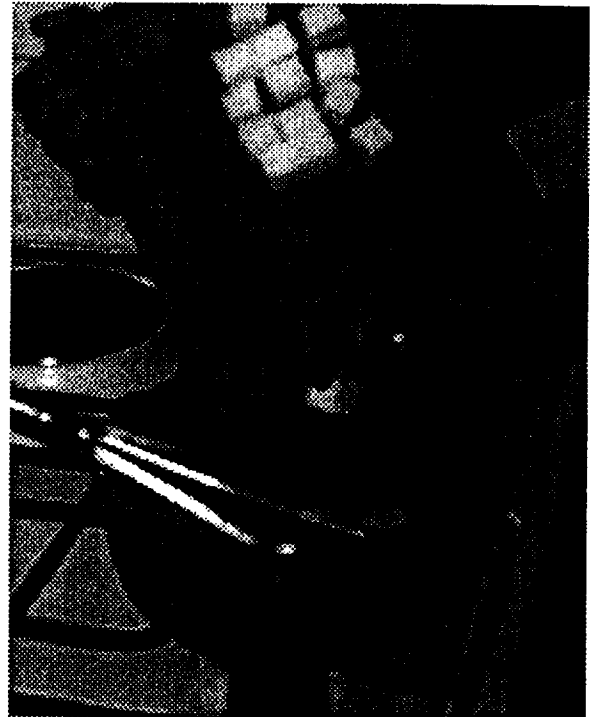


Photo 3 : %

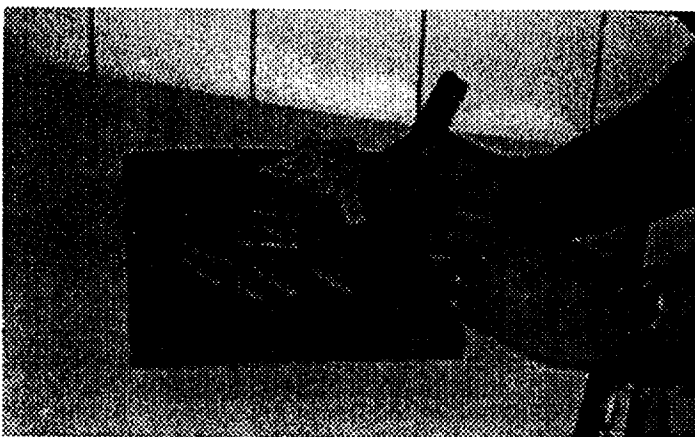


Photo 4 : %



4 - Préparation au flashage

Le client vous a donné son bon à flasher mais, suite à une panne, vous devez sous-traiter le flashage des pages deux couleurs auprès d'un confrère.

a) Dans la mesure où vous possédez les mêmes logiciels de mise en page, quels sont tous les éléments que vous devrez lui fournir pour qu'il puisse effectuer le travail sans problème ?

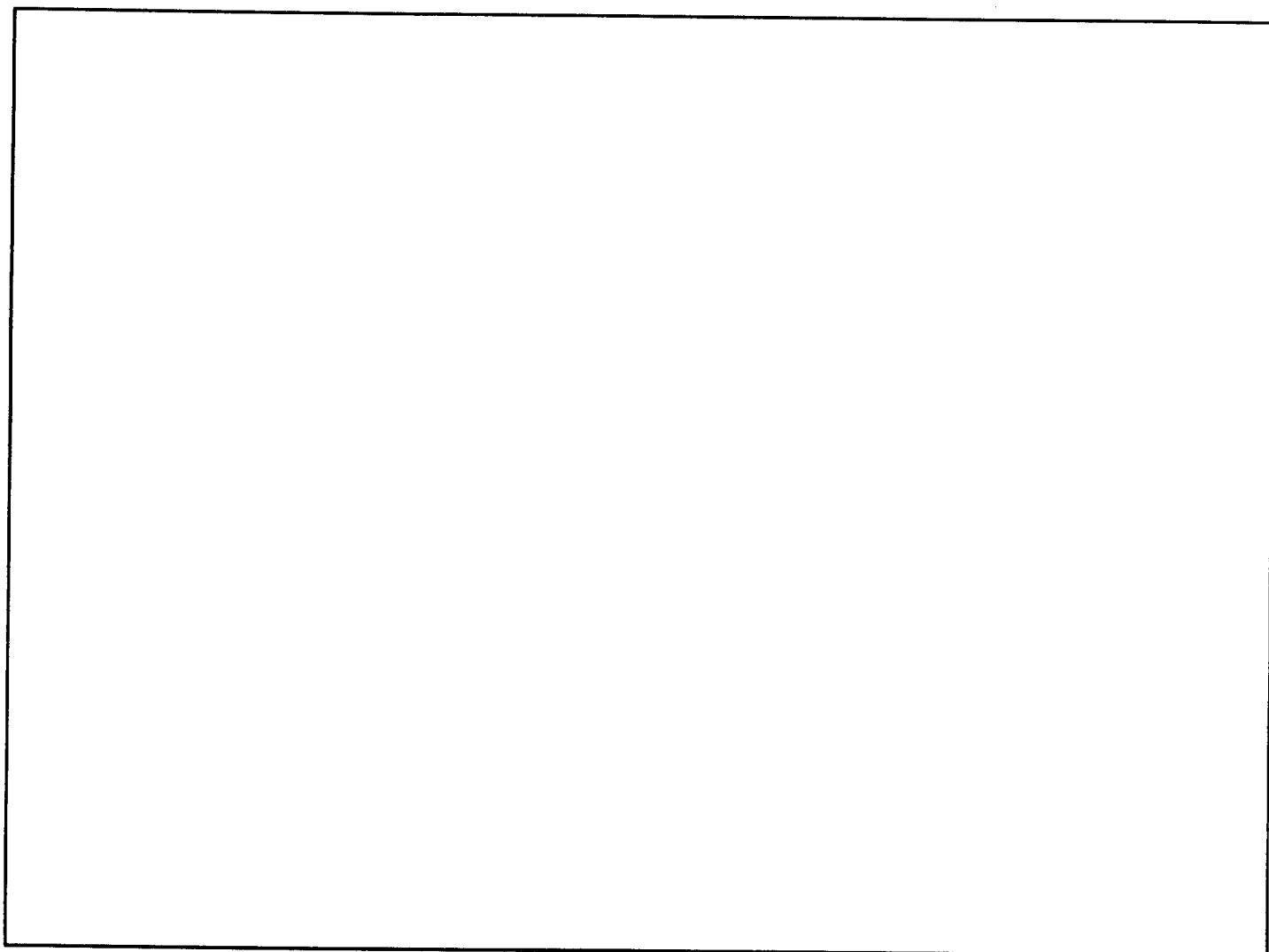
b) Citez toutes les indications qui peuvent apparaître sur le bon de commande de flashage.

c) Votre dossier de flashage fait 52 Mo. Citez les supports de stockage les plus courants susceptibles de contenir ce dossier afin de le transmettre au flasheur.

6 - Imposition

Complétez le schéma d'imposition ci-dessous en vous inspirant des éléments du dossier.
Vous indiquerez, sachant qu'il s'agit du cahier central du coté de première :

- les repères de pli en vert
- les repères de coupe en rouge
- l'angle de marge
- les prises de pinces
- les tolios
- les têtes
- les côtes



7 - Maquette

Vous devez réaliser sur une 1/2 page la maquette d'une annonce pour un restaurant, à venir sur la 3^e de couverture. Format de l'annonce : 120 x 75 mm. Caractères proposés : Helvetica et Times. Vous tiendrez compte des indications techniques du dossier pour la mise en couleurs. Vous enrichirez la maquette d'une illustration.

Texte :

LA TAVERNE DU PÊCHEUR
Poissons
Fruits de mer : tourteaux, homards, langoustes
Plateaux : Spécial - Royal - Géant
Huitres à volonté
Ouvert du lundi au samedi soir
Cour Jacquin - Paris 11^{ème}
Tél. 01 81 75 64 65

Helvetica

corps 10 - abcdefghijklmnopqrstuvwxyz ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

corps 14 - abcdefghijklmnopqrstuvwxyz ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

corps 24 - abcdefghijklmnopqrstuvwxyz

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

Times

corps 10 - abcdefghijklmnopqrstuvwxyz ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

corps 14 - abcdefghijklmnopqrstuvwxyz ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

corps 24 - abcdefghijklmnopqrstuvwxyz

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

