

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

PRODUCTION GRAPHIQUE

Épreuve technologique

Épreuve E2 – Étude d'une situation de production

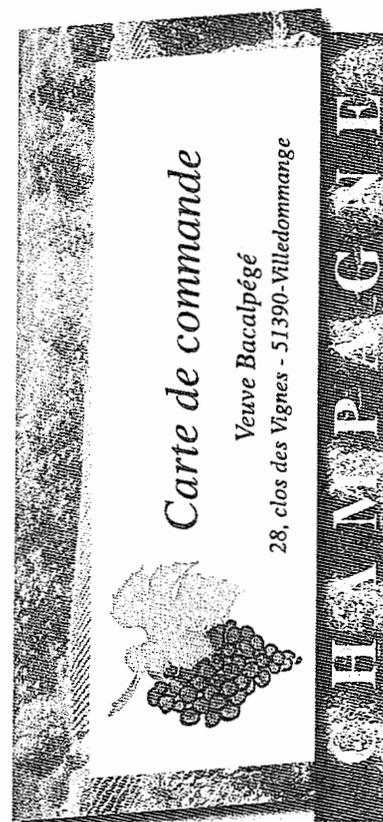
Durée : 2h00 – Coefficient 3

Le dossier comporte 7 pages.

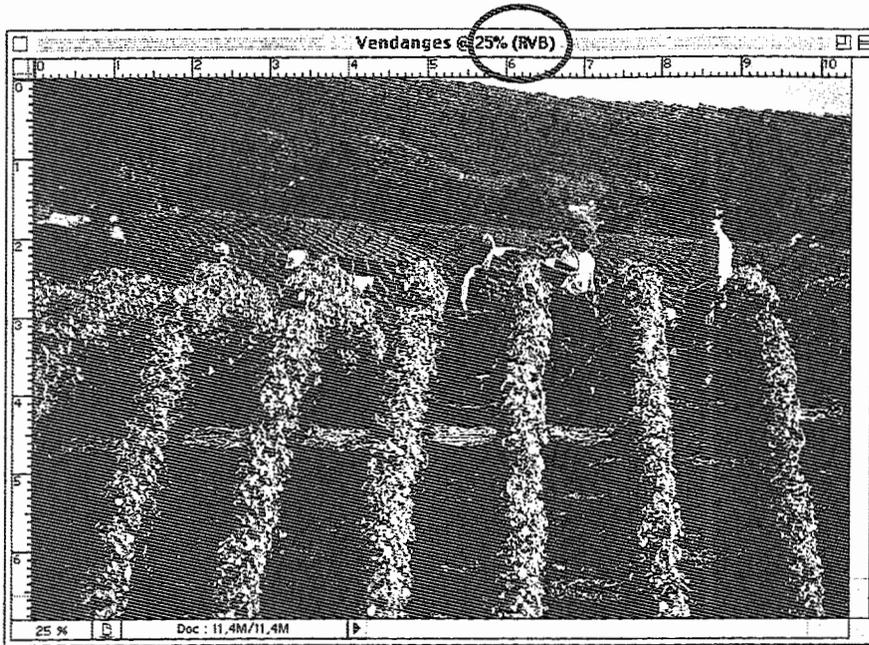
CODE ÉPREUVE : 0606-PG T		EXAMEN : BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL	SPÉCIALITE : PRODUCTION GRAPHIQUE
SESSION 2006	SUJET	ÉPREUVE : E2 – Étude d'une situation de production	
Durée : 2 heures		Coefficient : 3	N° sujet : 05PG315
			Page : 1 / 7

Ayant en charge l'étude de fabrication pour le dépliant ci-après, en tenant compte de l'équipement de l'entreprise et du dossier de travail joint : (feuilles 5/7, 6/7 et 7/7).

- 1) Définissez un mode opératoire, de la prise en charge du dossier jusqu'à la fourniture des formes imprimantes.

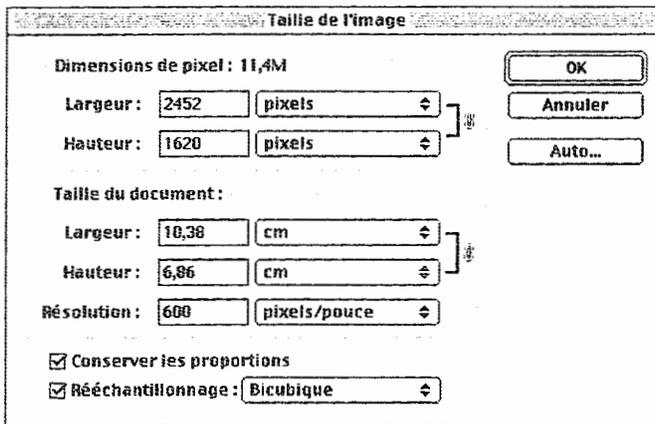


2) Sur l'illustration originale pour la première page :

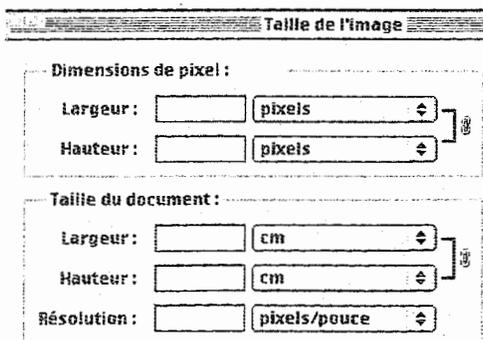


a) Le mode colorimétrique de cette image vous convient-il ? Expliquez votre réponse ?

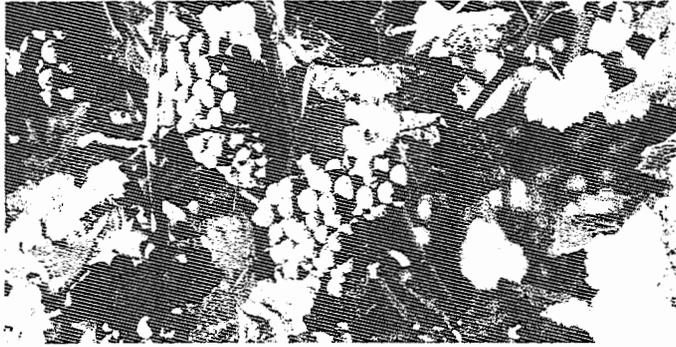
b) Que signifient les différentes informations contenues dans cette fenêtre ?



c) Lesquelles y figureront après votre intervention ? Pourquoi ?



3) Cette illustration sera traitée en bichromie (PMS 361 et PMS 2767) :



- a) Que signifie ce terme ?
- b) Quel sera le poids du fichier ainsi traité pour une image finale le 284 x 216 mm en trame 150 lpi ?
- c) Quelle est la particularité des couleurs de type PMS ?

4) Vous devez modifier le texte de la page 2 de ce dépliant en le justifiant, quels valeurs de base indiquez-vous dans la fenêtre ci-après ?

Modification de la césure et de la justification	
Nom: Nouvelle C&J	Mode de justification
<input checked="" type="checkbox"/> Césure automatique	Min. Optim. Max.
Le plus petit mot: <input type="text"/>	Espace: <input type="text"/> 100% <input type="text"/>
Minimum avant: <input type="text"/>	Caract.: <input type="text"/> 0% <input type="text"/>
Minimum après: <input type="text"/>	Zone justif.: <input type="text"/> 0 mm
<input type="checkbox"/> Césure des mots en maj.	<input checked="" type="checkbox"/> Mot justifié
Césures consécutives: Illimitées ▼	<input type="button" value="Annuler"/> <input type="button" value="OK"/>
Zone de césure: <input type="text"/> 0 mm	

5) D'après l'équipement de l'entreprise, réalisez le schéma du réseau topologie en étoile.

ÉQUIPEMENTS

Caractéristiques des matériels :

Prépresse :

- 1 scanner à plat
- 5 micro-ordinateurs avec progiciels de PAO
- 1 imprimante laser (noir)
- 1 imprimante jet d'encre (couleurs)
- éprouvage couleurs numérique A3+
- poste dédié au CTP avec logiciel d'imposition
- traceur couleurs
- CTP 4 poses
- 1 RIP
- réseau en topologie en étoile

Presses Offset :

	Papier maxi :	Passe calage :	Passe roulage :
- monocouleur	380 x 450	100 feuilles	2% par passage
- 4 couleurs	380 x 450	200 feuilles	4% par passage
- 2 couleurs	530 x 740	150 feuilles	3% par passage
- 4 couleurs	590 x 740	200 feuilles	4% par passage

Finition :

- | | Ouverture : | | |
|--|--------------|-------------|----|
| - Massicot | 920 mm | | |
| - Plieuse mixte (4+2 couteaux) | 650 x 920 mm | 20 feuilles | 1% |
| - Encarteuse-piqueuse 5 postes avec massicot trilatéral (dépassant de 10 mm) | | 20 feuilles | 1% |
- Conditionnement sous film rétractable.

* La perforation sera réalisée sur la presse monocouleur.

COMMANDE
Printemps 2006

	Quantité bouteilles	Montant total
CHAMPAGNE CUVÉE RÉSERVÉE		
BRUT : Bouteille		
Demi-bouteille		
Magnum		
Jacobson		
DEMI-SEC : Bouteille		
ROSE : Bouteille		
MILLÉSIMÉ 1997		
MILLÉSIMÉ 2000		
CUVÉE SPÉCIALE BACALPÉGE		
en caisse bois de 3 bout.		
Total :		
Supplément 15 Euros transport (moins de 24 bouteilles par destination)		
Montant total :		

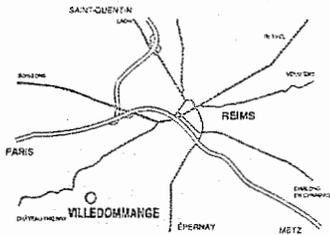
CHAMPAGNE

Regardez, les fines bulles montent à la surface, elles émaillent le vin limpide et scintillant.
Or ? Jaune pâille ? Rosé ? ...
La robe du Champagne en dit déjà long sur ce que vous allez découvrir : une pétilliance, des arômes, des goûts, une émotion attendue ou surprenante, jamais vraiment la même, jamais vraiment une autre.

C'est cela le Champagne.

Tout Champagne est une création ; aucun vin au monde ne dépend de ce point du génie humain pour être enfanté, élaboré, élevé, afin de devenir, à partir d'une réalité naturelle originale, certes, mais complexe, une œuvre toujours unique.

Voilà pourquoi il n'y a pas un mais des Champagnes.



Carte de commande

*Veuve Bacalpège
28, clos des Vignes - 51390-Villedommange*



R° : fond en quadrichromie , « logo » PMS 361 et 2767, plan et filets PMS 361
Fonds perdus = 3 mm
V° : bichromie PMS 361 et 2767

LA DÉGUSTATION

Comment rafraîchir une bouteille ?

Le Champagne se sert frais mais non glacé, à une température de 6 à 8°C.
Si vous disposez d'unseau à champagne, placez-y votre bouteille avec de l'eau et de la glace, vingt à trente minutes avant de le servir.
Vous pouvez également rafraîchir votre Champagne en plaçant la bouteille au réfrigérateur pendant 3 à 4 heures.

Comment déboucher la bouteille ?

Détachez le muselet métallique qui retient le bouchon.
Inclinez légèrement la bouteille, maintenez fermement le bouchon d'une main et imprimez un mouvement de rotation à la bouteille de l'autre main.
Le bouchon se décollera des parois puis se soulèvera progressivement de lui-même, retenez-le pour que le gaz s'échappe lentement (et sans bruit).

Quels verres utiliser ?

La forme idéale est celle du verre tulipe.
Une flûte large, haute et rétrécie en son extrémité pour permettre aux bulles et aux arômes de s'épanouir puis de se concentrer, afin de faire ressortir le bouquet d'arômes du Champagne.

Durée de stockage ?

Il est conseillé de toujours laisser les bouteilles reposer 3 à 6 mois après leur achat.
Ensuite c'est une question de goût.
Dans tous les cas, après 3 à 4 ans de cave, le bouchon de liège se rétrécit et laisse peu à peu échapper les précieuses bulles.

TARIF
Printemps 2006

	Prix incl. T.T.C.	Nbre bout. par carton
CHAMPAGNE CUVÉE RÉSERVÉE		
BRUT : Bouteille	13,00	6
Demi-bouteille	6,00	12
Magnum	26,00	3
Jacobson	63,00	1
DEMI-SEC : Bouteille	13,00	6
ROSE : Bouteille	15,00	6
MILLÉSIMÉ 1997	19,00	6
MILLÉSIMÉ 2000	17,50	6
CUVÉE SPÉCIALE BACALPÉGE		
en caisse bois de 3 bout.	25,00	3

TRANSPORT :

Gratuit à partir de 24 bouteilles.
Supplément de 15 Euros T.T.C. pour toute livraison inférieure à 24 bouteilles (ou équivalent de 75 cl) par destination.

PAIEMENT :

Par chèque bancaire à la commande, libéré à l'ordre de :
Veuve BACALPÉGE.

Nos prix s'entendent nets et sans escomptes.

Adresse de facturation :

NOM : _____
Prénom : _____
Adresse : _____
Code Postal : _____
Ville : _____
Téi. (domicile) : _____
(bureau) : _____

Pour une livraison à une adresse différente :

NOM : _____
Adresse : _____
Code Postal : _____
Ville : _____

Règlement : (par chèque bancaire)

Montant total : _____ €
Date : _____
Signature : _____