



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

Maintenance des Équipements Industriels

Épreuve : E1- Épreuve Scientifique et Technique

Sous-épreuve E11 (unité 11) : Analyse et exploitation de données techniques

Durée : 4 heures
Coefficient : 3

Cette sous-épreuve a pour support un bien ou un sous-système industriel pluritechnologique et son environnement, caractérisés par une problématique de maintenance.

Elle permet de vérifier que le candidat a acquis tout ou partie des compétences suivantes :

- Analyser le fonctionnement et l'organisation d'un système.
- Analyser les solutions mécaniques réalisant les fonctions opératives .

Les supports retenus sont liés à la spécificité maintenance des équipements industriels

Ce sujet comporte : 20 pages

- | | | |
|---|----------|--------------|
| • Dossier Présentation (DP) | feuilles | 1/2 à 2/2 |
| • Dossier Technique (DT) | feuille | 1/5 à 5/5 |
| • Dossier Questions Réponses (DQR) (à rendre par le candidat) | feuilles | 1/13 à 13/13 |

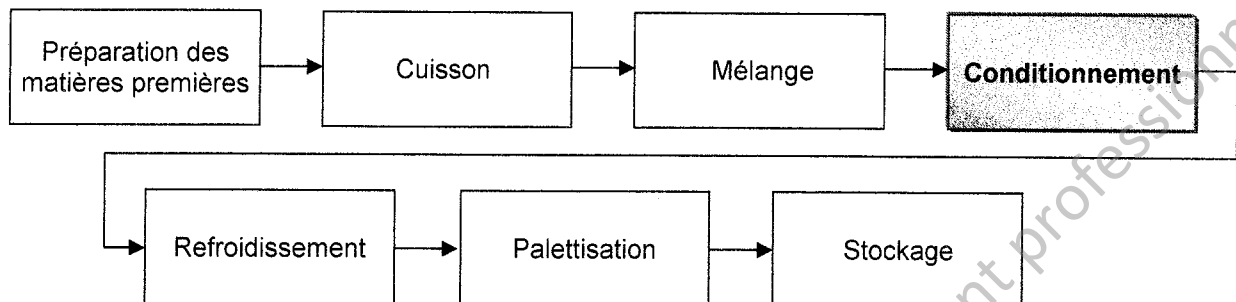
Le Dossier Questions Réponses (DQR) est à rendre impérativement, même s'il n'a pas été complété par le candidat. Il ne portera pas l'identité du candidat. Il sera agrafé à une copie d'examen par le surveillant.

Matériel autorisé :

- Aide-mémoire du dessinateur
- Matériel de dessin technique
- Calculatrice scientifique de poche à fonctionnement autonome, sans imprimante et sans aucun moyen de transmission, à l'exclusion de tout autre élément matériel ou documentaire. (circulaire n° 99-186 du 16 novembre 1999 ; B.O.E.N. n° 42)

PRESENTATION DE LA LIGNE DE PRODUCTION

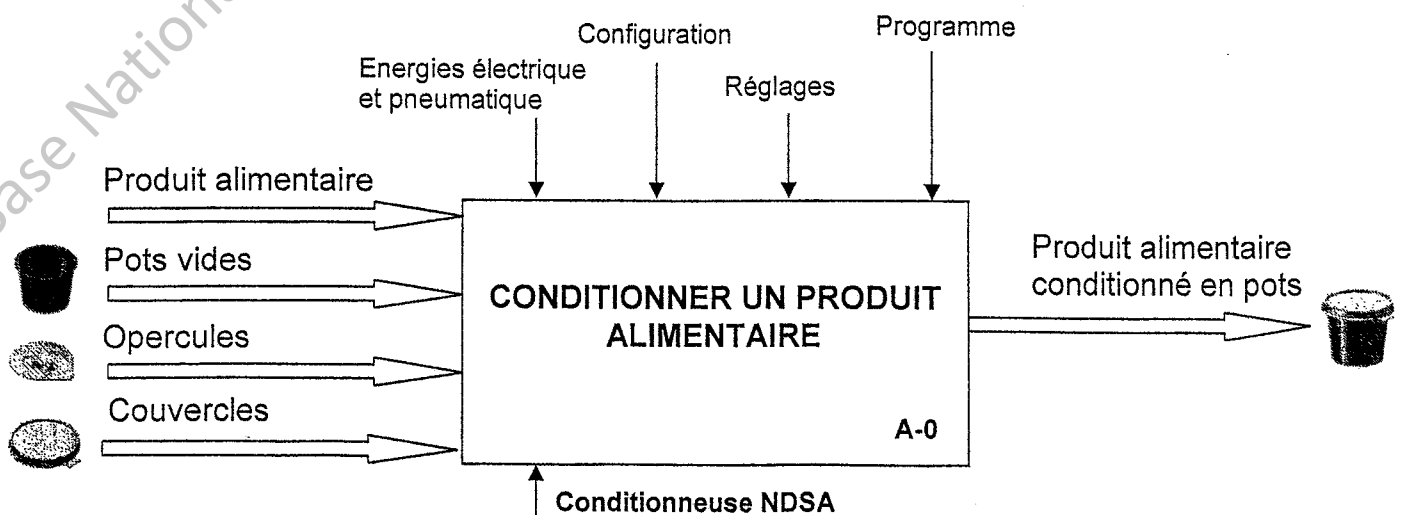
Dans une entreprise agro-alimentaire, le produit est réalisé en différentes phases décrites par le synoptique ci-dessous :



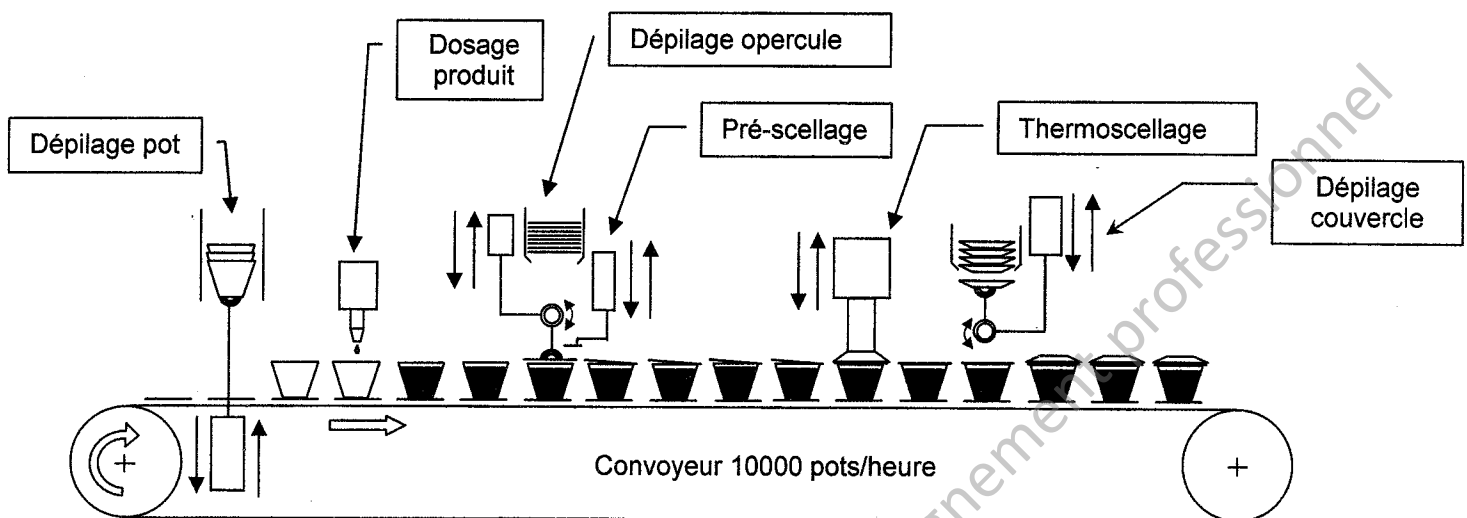
Le conditionnement, qui sera l'objet de notre étude, permet de mettre le produit dans son emballage final.



FONCTION GLOBALE DU CONDITIONNEMENT



PRESENTATION DES DIFFERENTS POSTES DU CONDITIONNEMENT



ROLE DES DIFFERENTS POSTES DU CONDITIONNEMENT

POSTE	ROLE
Dépilage pot	Prendre un pot dans le dépilleur pour le déposer sur le convoyeur
Dosage produit	Remplir le pot de produit alimentaire
Dépilage opercule	Prendre et poser un opercule sur le pot afin de sécuriser le produit alimentaire
Pré-scellage	Effectuer un point de soudure afin de pré-coller l'opercule sur le pot ce qui évitera qu'il ne se retire avant le thermoscellage
Thermoscellage	Souder l'ensemble de l'opercule sur le pot afin de le rendre hermétique
Dépilage couvercle	Prendre et poser un couvercle sur le pot afin de renforcer la protection du produit