



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

# B.P. BOULANGER

## U41 - Diagramme de production

<b>NOTATION DES DIFFÉRENTS TABLEAUX</b>	<b>POINTS</b>
Description du matériel	...../05
Ressources en personnel	...../02
Tableau récapitulatif des quantités à fabriquer	...../10
Tableau de répartition des cuissons	...../05
Tableau des recettes	...../13
<b>SOUS/TOTAL</b>	<b>...../35</b>

<b>NOTATION DU DIAGRAMME DE PRODUCTION</b>	<b>POINTS</b>
Corrections horizontales des différentes fabrications	...../10
Corrections verticales des créneaux horaires	...../08
Notion de la logique professionnelle	...../04
Présentation légende	...../03
<b>SOUS/TOTAL</b>	<b>...../25</b>

<b>TOTAL</b>	<b>...../60</b>
<b>NOTE SUR 20 (TOTAL : 3)</b>	<b>...../20</b>

<b>NATIONAL</b>	<b>SESSION PRINTEMPS 2011</b>	<b>BARÈME</b>	<b>TIRAGES</b>
<b>B.P. Boulanger</b>		<b>Coef. : 3</b>	
<b>ÉPREUVE : U41 - Diagramme de production</b>		<b>Durée : 3 h 00</b>	<b>Page 1/1</b>