

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

B.E.P. INDUSTRIES GRAPHIQUES

Préparation de la forme imprimante

CORRIGÉ

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)

Groupement académique du Grand Est	Session 2000	CORRIGÉ	
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

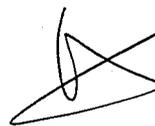
Monsieur,

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 (*feuille 3/12*)
- Les textes dactylographiés de la page 16 et ses photos (*feuilles 6/12 et 8/12*)
- Le texte d'une annonce à réaliser en 3^e page de couverture (*feuille 12/12*)

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

Justine GERBAIS



Maquette de la page 16 du Guide SUPER CUISINE
(Taille réelle)

Dessert

TARTE CANEBIÈRE

<p>Préparation: 20mn Cuisson: 35 mn Cal. par pers: 360 Coût (4 pers.): 24 F</p> <p>POUR 4 PERSONNES</p> <ul style="list-style-type: none">• 400 g de pâte brisée surgelée,• 6 jaunes d'œufs,• 200 g de sucre en poudre, • 4 citrons,• 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger, <p style="text-align: center;">Photo 1</p> <ul style="list-style-type: none">• 100 g de beurre ramolli,• sucre granulé. <p>RÉALISATION</p> <p><input type="checkbox"/> Dans une casserole</p>	<p style="text-align: center;">Photo 2</p> <p>Laissez refroidir.</p> <p><input type="checkbox"/> Tapissez de pâte</p> <p style="text-align: center;">Photo 3</p>	<p>four (210° th.7)</p> <p><input type="checkbox"/> Remplissez le fond de</p> <p style="text-align: center;">Photo 4</p> <p>grdct. Notre avis :</p> <p style="text-align: right;"><i>orange</i></p> <p>Vin conseillé :</p> <p><i>muscat.</i></p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

DESCRIPTIF : 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 mm

FORMAT OUVERT : 280 x 200 mm

à la Française

COULEURS D'IMPRESSION : Noir + Pantone ref. 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, se. 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 :

Retiration : 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

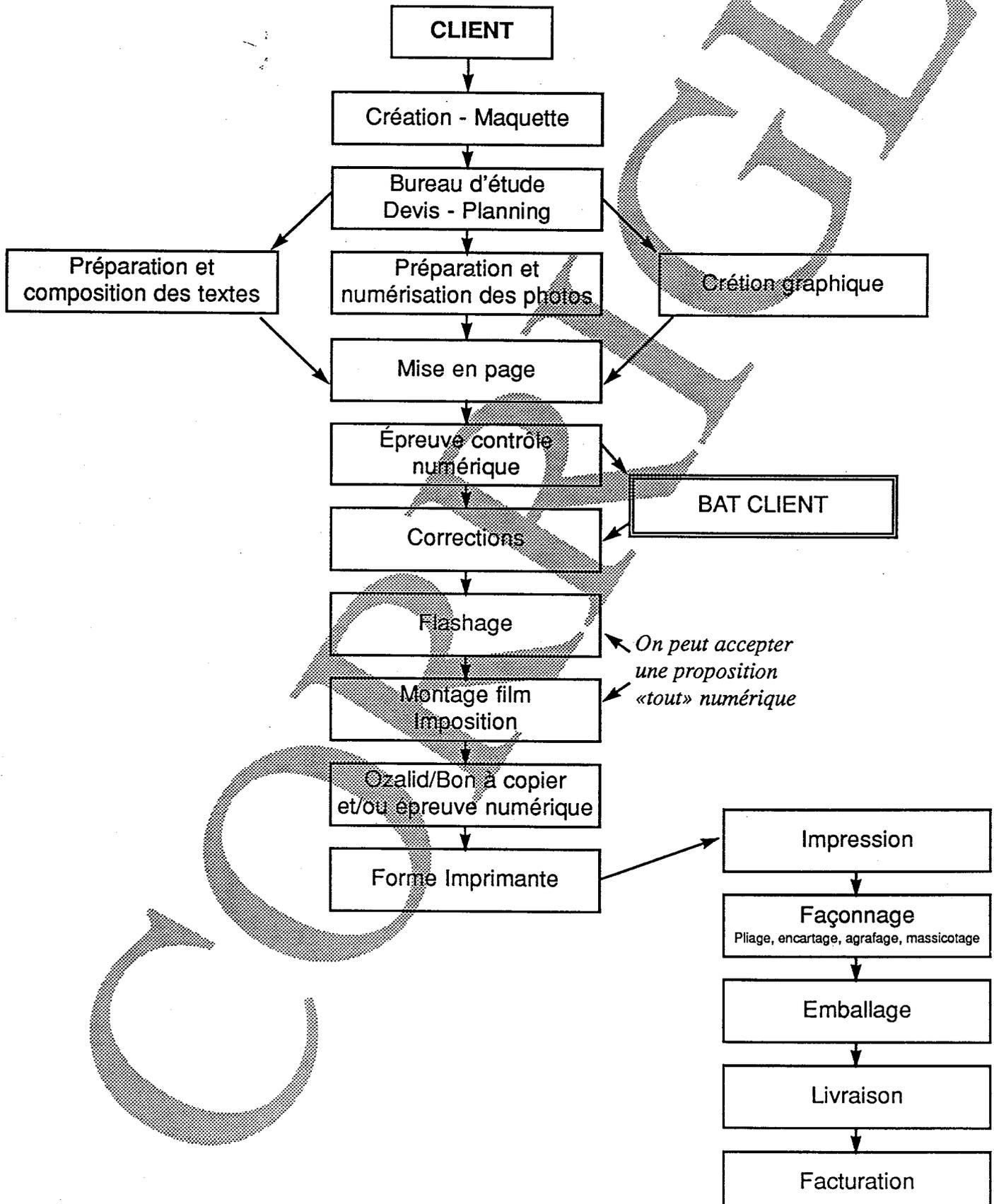
Finition : 2 plaques à cheval

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

1 - Chaîne graphique

20 points

- 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

18 points

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 (2pt)

Tarte canebière

Préparation : 20 mn
Cuisson : 35 mn
Cal. par pers : 360
Coût (4 pers.) : 24 F

Pour 4 personnes (2pt)

f 400 g de pâte brisée surgelée, / • Pucis (1pt)
f 6 jaunes d'oeufs,
f 200 g de sucre en poudre,
+ 4 citrons,
+ 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger,
+ 100 g de beurre ramolli,
+ sucre grelot.

5 fautes

Jrs/

Réalisation (2pt)

- Viagnette (4pt)
- 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 (photo 1). 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.

3m/

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.

(2pt)

D/

16 points

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

Dénomination	Couleur	Caractère	Corps	Type et couleur	Graisse	Style	Justif. en mm	Disposition Particularités
Sur-titre	Couleur	Helvetica	c11	Bdc /R	Black	Romain	x 75	Fer à gauche, souligné
Titre	Couleur	Helvetica	c32	Cap./N	Régular	Romain	x 75	Fer à gauche / interligné 32
Encadré (fond R 20%)	Couleur	Helvetica	c11	Bdc /N	Régular	Romain	x 35	Fer à gauche / Retrait 1 mm
"Ingrédients"	Couleur	Helvetica	c11	Bdc /N	Bold	Romain	x 35	Justifié / Puces rondes
Inter-titres	Couleur	Helvetica	c11	Cap./R	Bold	Romain	x 35	Centré
Texte courant	Couleur	Helvetica	c11	Bdc /N	Régular	Romain	x 35	Justifié
Notes (titre)	Couleur	Helvetica	c11	Bdc /N	Bold	Italique	x 35	Justifié, souligné
Notes (texte)	Couleur	Helvetica	c11	Bdc /N	Black	Italique	x 35	Justifié

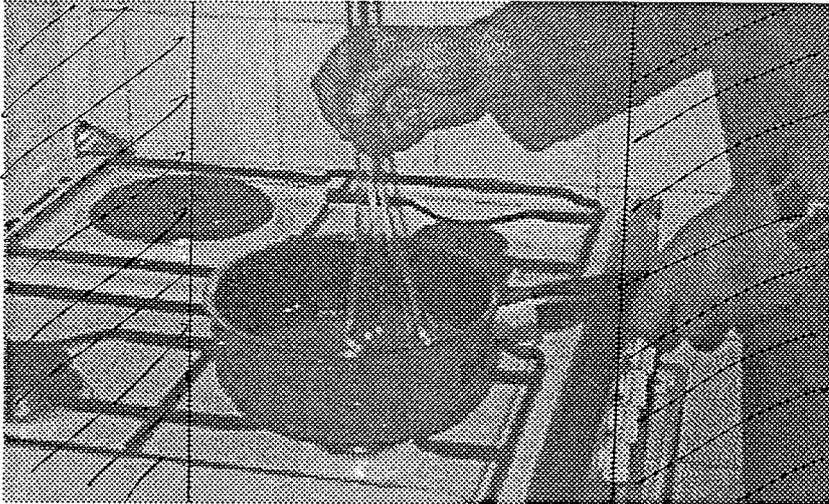
3 - Préparation des illustrations

8 points

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).

Toutes les photos sont à porter à 36 x 42 mm

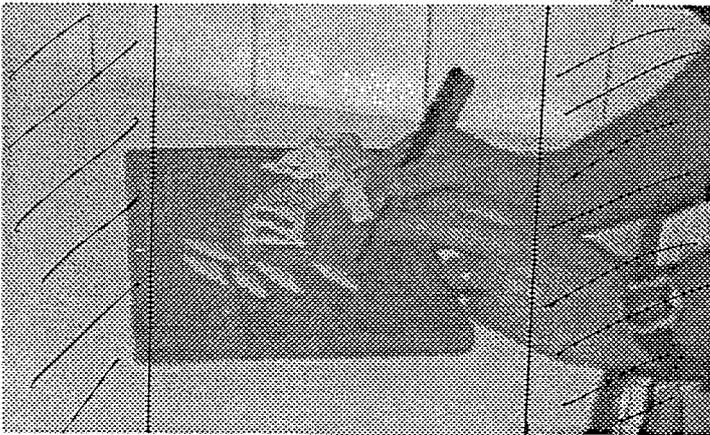
Photo 1 : 63 % (57 x 67)



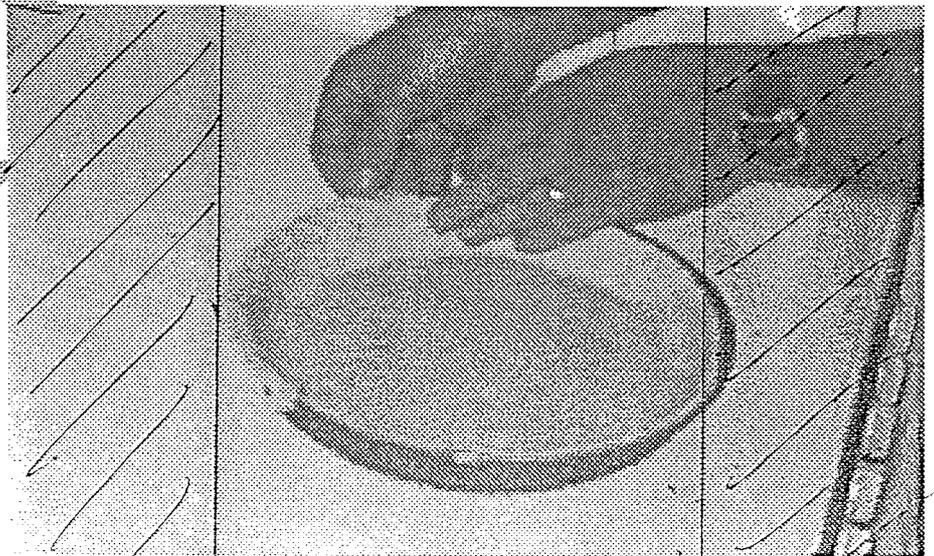
(77 x 90) Photo 2 : 47 %



Photo 3 : 73 % (49 x 57)



(63 x 73) Photo 4 : 57 %



4 - Préparation au flashage

22 points

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 ?

- 1 - Fichier de mise en page
- 2 - Préférences du logiciel de mise en page
- 3 - Fontes utilisées (screen + printer)
- 4 - Illustrations
- 5 - Un jeu d'épreuves
- 6 - Bon de commande

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

- | | |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1 - Nom des polices utilisées | 10 - Le format du document |
| 2 - Délais | 11 - Le pourcentage d'agrandissement ou réduction |
| 3 - Support de sortie (film ou bromure) | 12 - La résolution de sortie |
| 4 - Sens de la couche (typo ou offset) | 13 - La linéature |
| 5 - Positif ou négatif | 14 - Le nombre de jeux |
| 6 - Forme du point | 15 - Le type de support numérique fourni |
| 7 - Avec ou sans traits de coupe | 16 - Le type d'épreuve |
| 8 - Le nombre de pages à flasher | 17 - Sortie en imposition |
| 9 - Le nombre de couleurs en séparation | |

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.

Les cartouches magnéto-optique du type Sy-Quest, Zip ou Jaz

Les cédéroms

Disque dur amovible

5 - Informatique

20 points

- a) Des épreuves numériques sont soumises au client avant flashage.
- Citez deux types de procédé d'impression numérique utilisés en pré-press.
 - Expliquez le principe de fonctionnement de l'un d'entre eux.

IMPRIMANTES LASER

Les imprimantes laser fonctionnent grâce à un procédé électrostatique. Un rayon laser balaye horizontalement la surface d'un tambour. Chaque point touché par le laser allumé se charge d'électricité statique qui retient l'encre en poudre : le toner.

Les particules de poudre se déposent sur la feuille de papier qui passé entre deux rouleaux chauffants chargés de fondre l'encre et de l'incruster dans le papier.

JET D'ENCRE

Les imprimantes à jet d'encre possèdent une tête d'impression qui balaye la feuille de papier en lignes horizontales successives en vaporisant de minuscules gouttes d'encre. Cette encre est expulsée par des buses et se solidifie au contact du papier.

L'encre qui alimente ce type d'imprimantes peut être liquide ou sous forme de bâtons de cire colorée.

SUBLIMATION, TRANSFERT THERMIQUE,

Devant la diversité des réponses possibles, le jury appréciera les réponses des candidats

- b) L'imprimante laser de l'entreprise reçoit les informations codées en langage Postscript. Expliquez ce qu'est le langage Postscript.

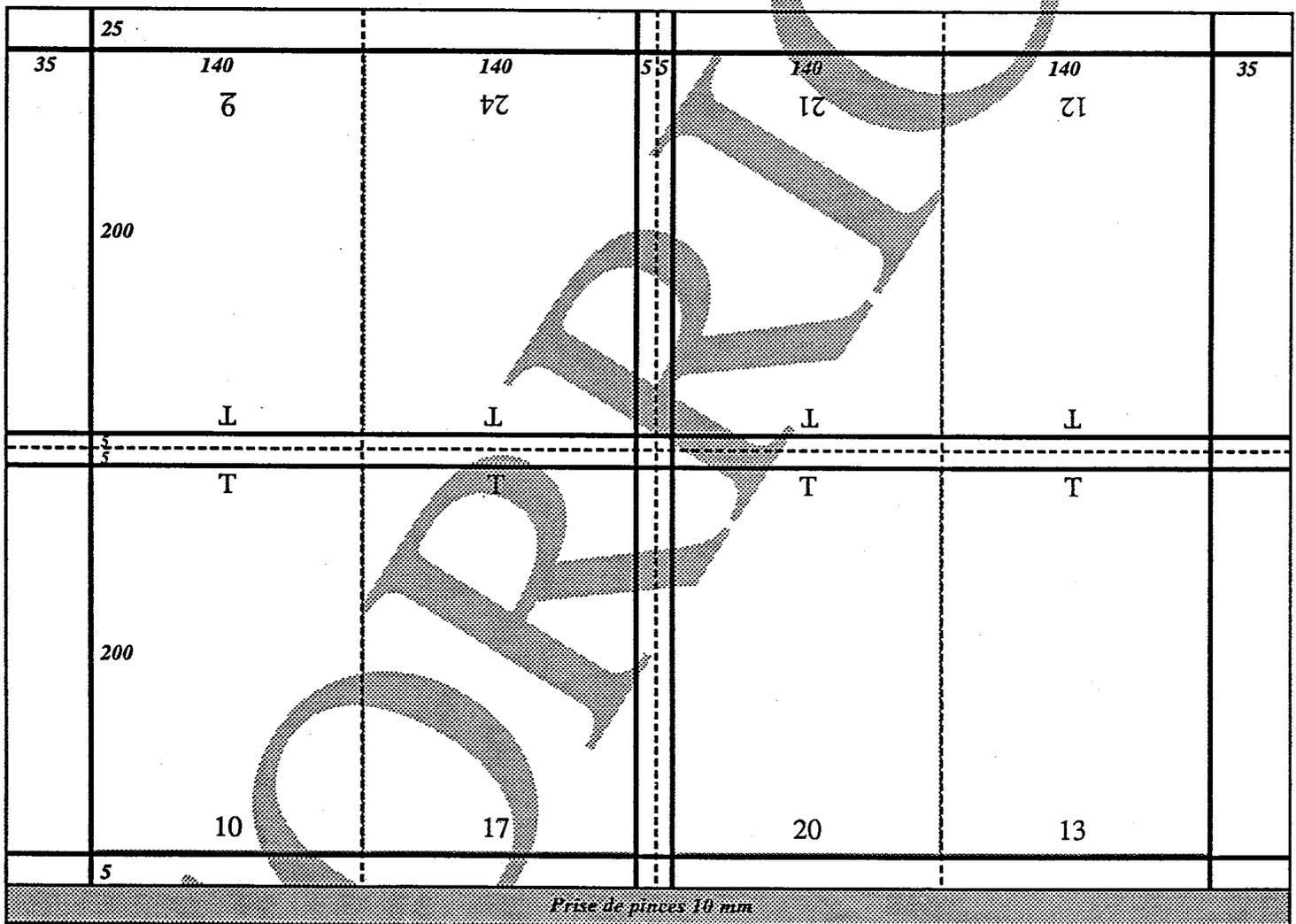
C'est un langage de description de page capable de décrire n'importe quelle page au moyen d'équations mathématiques. Cette définition vectorielle permet d'adapter les différents éléments constituant la page (polices, images, filets,...) en fonction du périphérique de sortie employé.

6 - Imposition

36 points

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 /4
- les repères de coupe en rouge /6 : 1 point pour les 2 coupes centrales
- l'angle de marge /2
- les prises de pinces /1
- les folios /8
- les têtes /2
- les côtes : 35 - 140(x2) - 5 - 5 - 140(x2) - 35 /6
 25 - 200 - 5 - 5 - 200 - 5 - 10 /7



7 - Maquette

20 points

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

