

Numéro du candidat : \_\_\_\_\_

# BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL ÉTUDE ET RÉALISATION D'AGENCEMENT

**SESSION 2022**

## **E.2 - ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE ET ARTISTIQUE** **Sous épreuves E.22 – E.23**

Analyse d'un projet d'agencement et préparation de chantier

## **DOSSIER TECHNIQUE**

Ce dossier comporte 6 pages numérotées de DT 1/6 à DT 6/6.

Ce dossier technique est commun aux épreuves :

- E.22 - Analyse d'un projet d'agencement
- E.23 - Préparation de chantier

Pour les candidats présentant les deux sous-épreuves :

- **Apposer** votre numéro de candidat sur l'en-tête situé en haut de page.
- **Restituer ce dossier technique à l'issue de la première sous-épreuve.**  
Il vous sera redistribué à la sous-épreuve suivante.

Baccalauréat Professionnel ÉTUDE ET RÉALISATION D'AGENCEMENT	Code : 2206-ERA TA	Session 2022	Dossier Technique
E.22 et E.23 - Analyse d'un projet d'agencement et préparation de chantier			DT 1/6

# PRÉSENTATION DE LA BOUTIQUE



## COOPÉRATIVE FROMAGÈRE du plateau de Bouclans

**Document 2** : logotype de la coopérative fromagère

Définition d'une coopérative fromagère :

Une fromagerie est une fromagerie traditionnelle de montagne où est transformé du lait cru en fromage. Cette appellation est d'usage dans les massifs du Jura et des Alpes, tant en France qu'en Suisse. Les producteurs locaux mettent en commun le lait de leur troupeau dans un lieu de transformation mutualisé, souvent une petite **coopérative**, pour produire un fromage artisanal et de grande taille.



**Document 1** : avant-projet de l'architecte d'intérieur



**Document 3** : intérieur de l'espace de vente (comptoir caisse et meubles réfrigérés) Vue sur la cave d'affinage (derrière le châssis vitré)



**Document 4** : cave d'affinage des meules de comté (la boutique est visible derrière le châssis vitré) :

L'affinage des meules de fromage se fait dans des caves. C'est la période de maturation pendant laquelle le fromage, ou d'autres aliments, reposent et reçoivent des soins à la cave ou dans un hâloir. Plus la période de maturation est longue, plus le fromage sera corsé.

# PHOTOGRAPHIES AVANT LES TRAVAUX

Document 5 - Bâtiment avant travaux : caserne de pompiers désaffectée



Vues extérieures - Façade principale



Vues intérieures

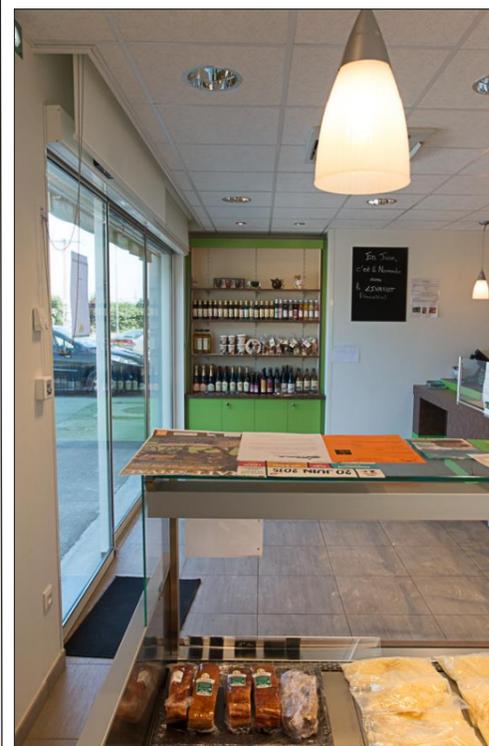


# PHOTOGRAPHIES APRÈS LES TRAVAUX

Document 6 - Bâtiment après travaux : coopérative fromagère



Vues extérieures - Façade principale

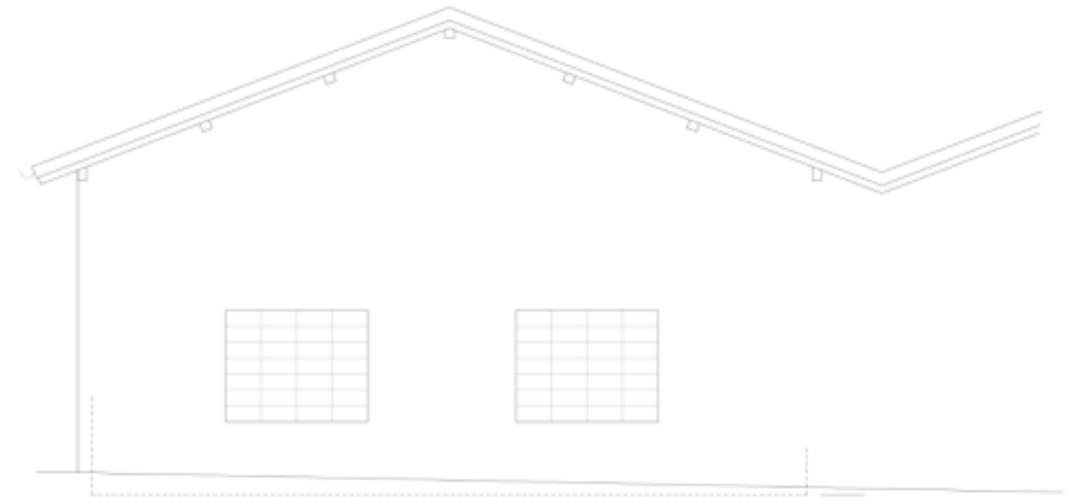


Vues intérieures

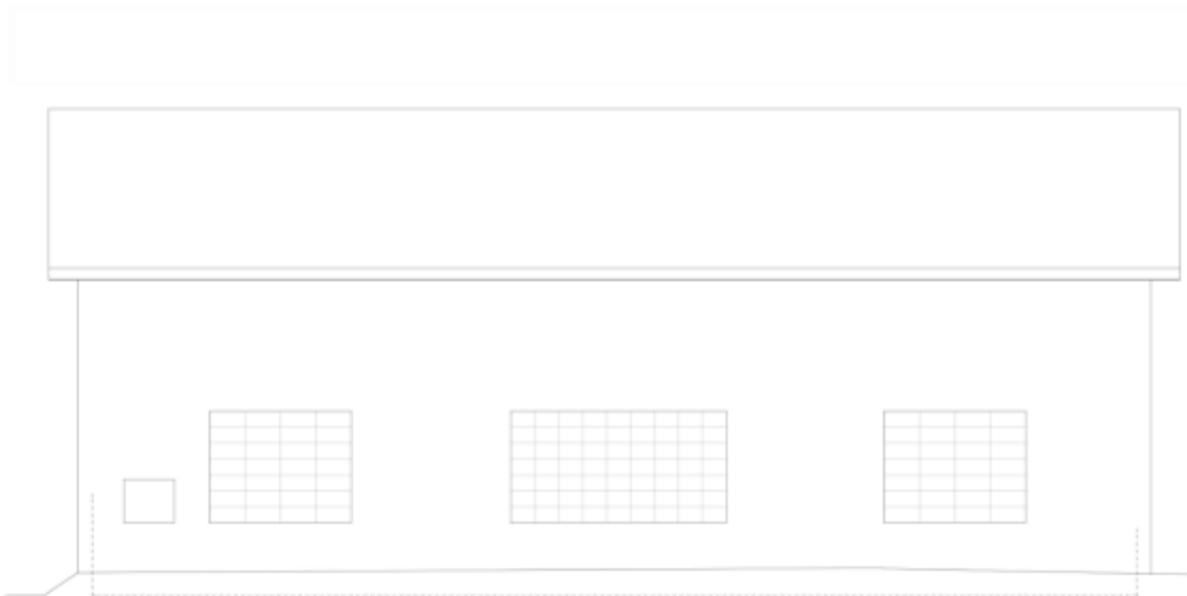




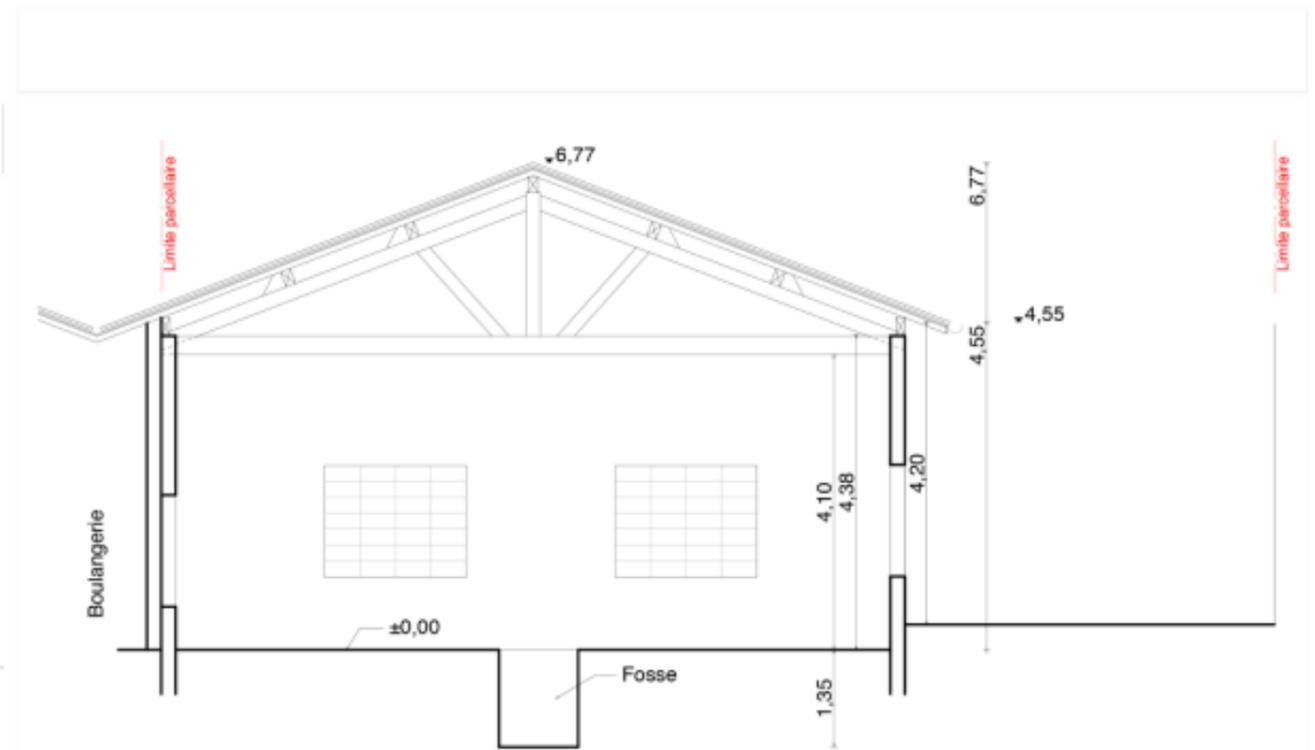
FACADE OUEST



FACADE EST

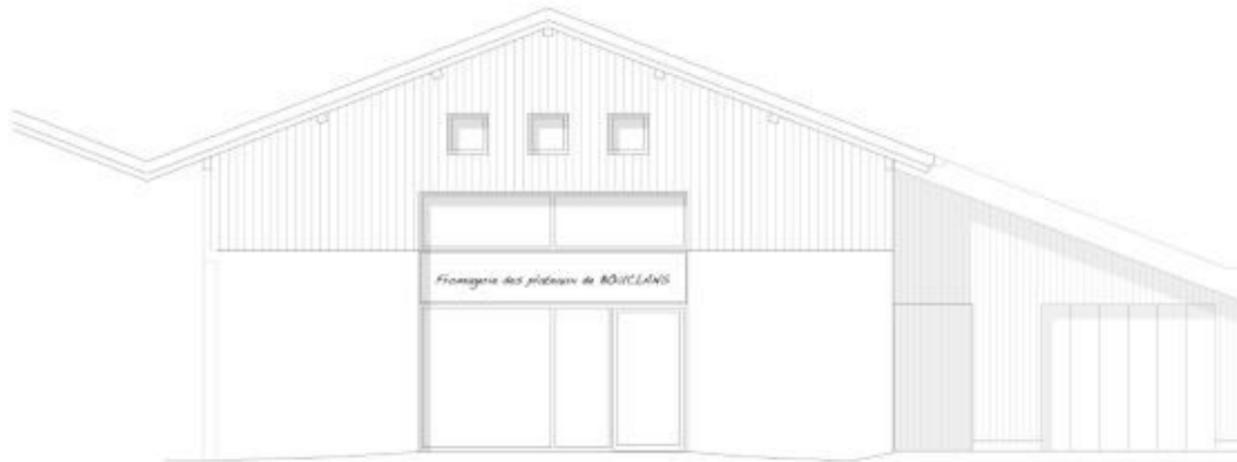


FACADE SUD

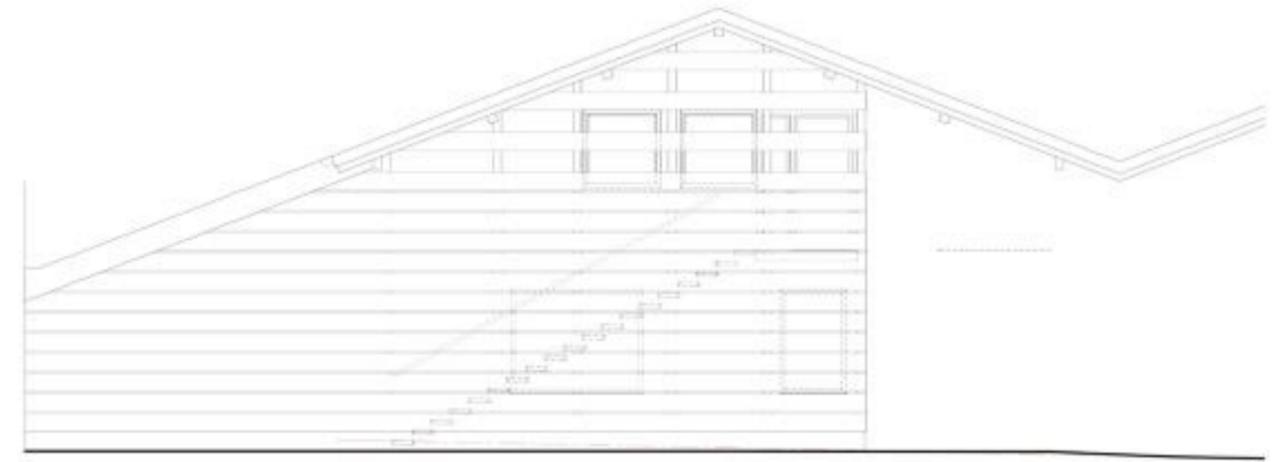


COUPE EXISTANT AA

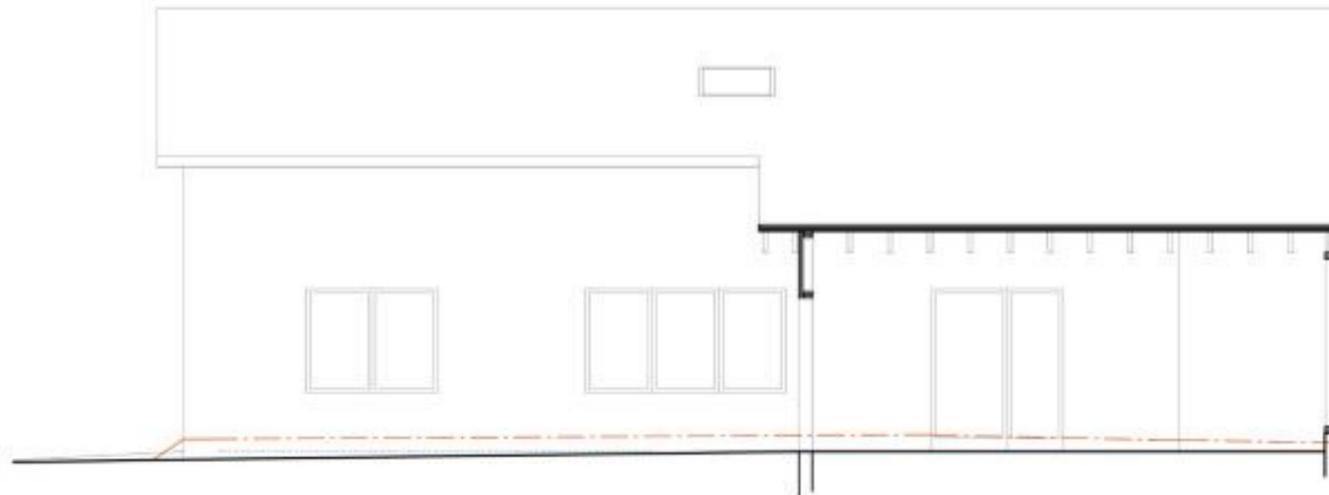
État avant travaux - Coupe et façades existantes – *Échelle non normalisée*



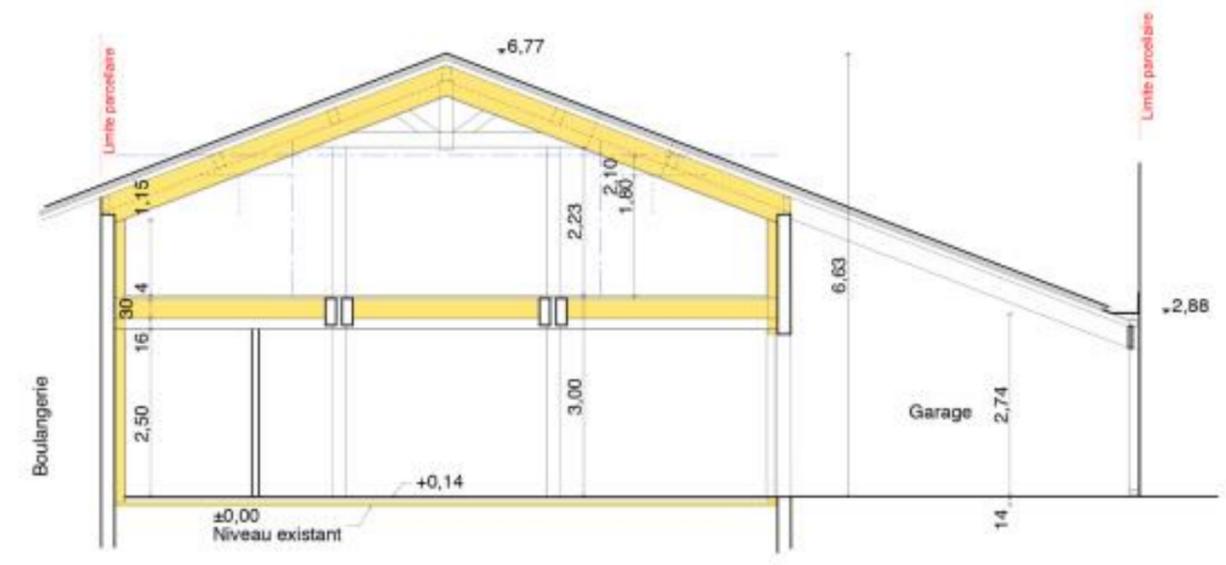
FACADE OUEST



FACADE EST

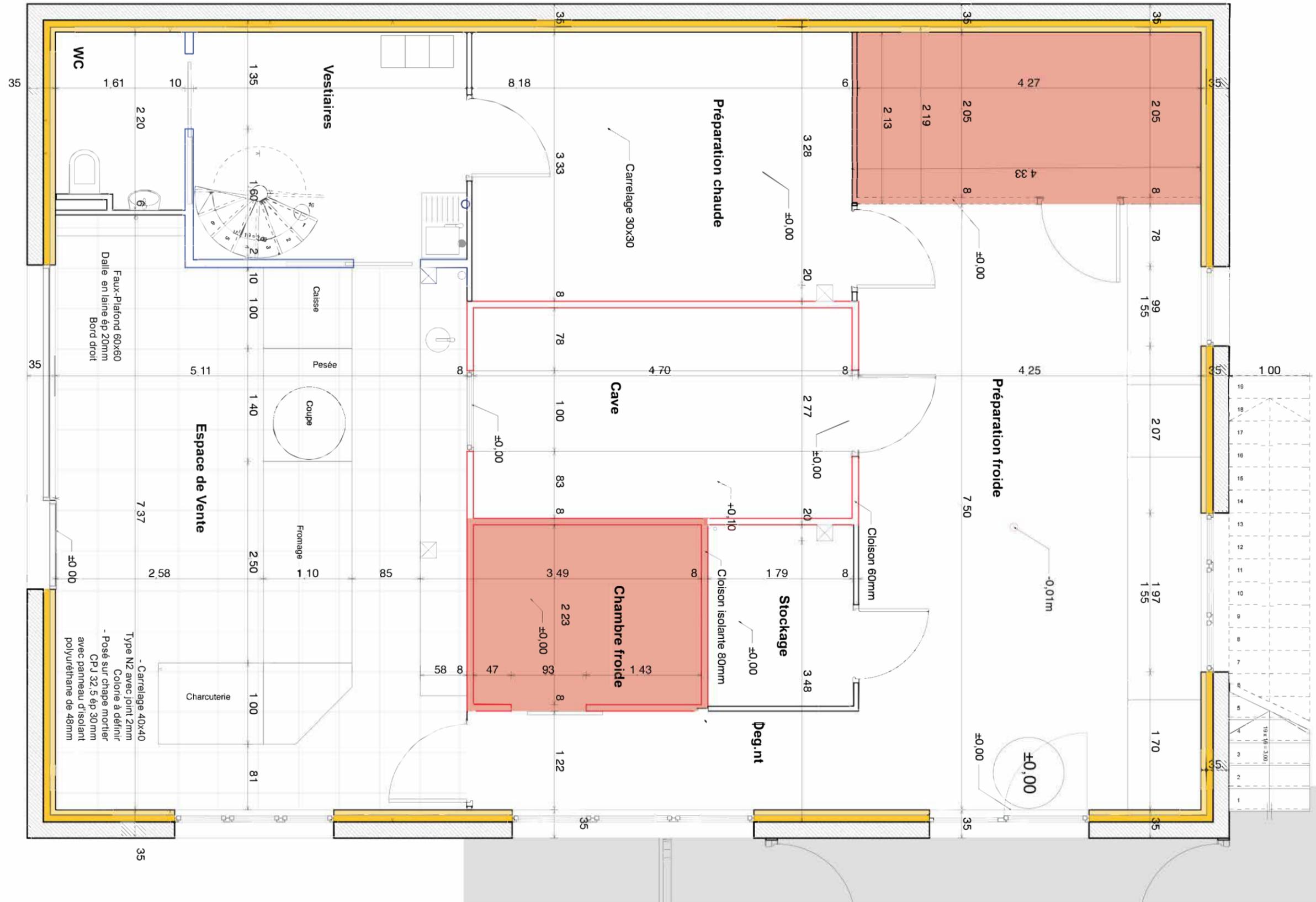


FACADE SUD



COUPE MODIFICATIF AA

Avant-projet - Coupe et façades – *Échelle non normalisée*



Avant-projet - Plan de rez-de-chaussée - Cotes en cm – Échelle non normalisée