

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL****PILOTAGE DE SYSTEMES DE PRODUCTION AUTOMATISEE****SESSION 2011****Epreuve E2 : Technologie****Sous épreuve A2 Unité U21 : Gestion et contrôle de la production****DOSSIER RESSOURCE**

Données de production	D.R 2/7
Commandes reçues	D.R 3/7
Fiche de stock	D.R 4/7
Courbe de dilatation du vin	D.R 5/7
Le système EAN13	D.R 6/7
Fichier Historique	D.R 7/7

**Données de production :**

- 1 équipe de 3 personnes travaillant 7 heures par jour du lundi au vendredi.  
(1 heure supplémentaire possible par jour).

**Cadences d'embouteillage :**

Type de bouteille	Nombre d'étiquettes	Cadence
50cl	2	2500
50cl	3	2400
75cl	2	2200
75cl	3	2100
1.5L	2	1800
1.5L	3	1700
75cl à vis	2	1200
75cl à vis	3	1050

**Commandes reçues :**

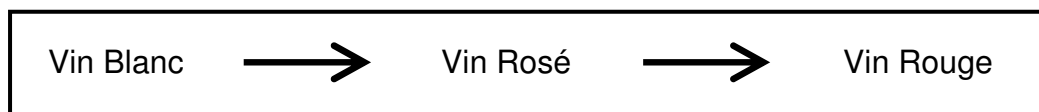
N°	Volume en litres	Type de vin	Format bouteilles	Nombre étiquettes
1	6000	Rouge Delphine	1.5l	2
2	18000	Blanc Delphine	75cl	2
3	10000	Rosé Magali	75cl	3
4	5000	Blanc Valérie	50cl	2
5	15000	Rouge Magali	75cl	3

Le stock disponible est donné sur le DR4/8

Le stock doit être supérieur à son minimum le Mercredi avant 18h.

**Consignes générales pour changement de format :**

- Organiser les changements de format (dans la mesure du possible) du vin le plus clair au vin le plus foncé, soit :

**Temps de changement de format :**

Type de changement de format	Temps en minutes
Type de capsule	10
Format bouteille (étoiles)	20
Rajout 1 étiquette	10
Retrait 1 étiquette	2
Rinçage pour tirage vin plus clair	30

**Commande exceptionnelle "N°6"**

Elle concerne 8100 litres de Cuvée rosé Magali 2009 en cartons de 6 bouteilles de 75cl, deux étiquettes, capsule à vis

Cde	Volume en litres	Type vin	Format bouteille	Nombre étiquette
6	8100	Cuvée rosé Magali 2009	75cl à vis	2

**STOCK AU :** Mer 30 juin 10 (semaine 26)

	Nombre total de bouteilles en stock
COLs vin	87742
COLs divers	481
COLs TOTAL	88223

s.sécu = stock de sécurité :  
 Nombre de bouteilles minima à  
 maintenir en stock avant le mercredi  
 soir semaine+1 à 18h.

<b>Fiche de stock</b>
-----------------------

CÔTE DE PROVENCE CUVÉE SIGNATURES									
MAGALI Rosé				François R		Blanc Valérie		MAGALI Rosé à Vis	
1.5L	75cl	50cl	37.5cl	75cl	50cl	75cl	50cl	75cl	
2008	3500	12045	0	0	7800	0	1050	0	0
2009	4150	5690	0	0	14230	0	2400	0	0
2010	3652	8907	0	0	6870	0	5680	0	0
2011	0	0	0	0	0	0	0	0	0
s.sécu	3000	5000	0	0	5000	0	1000	0	0

St ANDRÉ DE FIGUIERE						
Vin de Pays			Le Saint André			
Rosé			Rouge		Rosé à vis	
5L	1.5L	75cl	1.5L	75cl	75cl	
2008	1200	1100	3100	1200	4560	0
2009	750	1460	3500	1150	4789	0
2010	895	1780	5740	2400	3698	0
2011	0	0	0	0	0	0
s.sécu	500	1000	3000	1000	3000	0

CÔTE DE PROVENCE VIEILLE VIGNES									
Rosé Vieilles vignes			Rouge Vieilles vignes			Blanc Vieilles vignes			
1.5L	75cl	50cl	1.5L	75cl	50cl	1.5L	75cl	50cl	
2008	2400	7800	0	2140	3758	0	2450	5870	0
2009	4508	5780	0	2587	4560	0	2780	4512	0
2010	2410	9810	0	4850	7810	0	5600	3568	0
2011	0	0		0	0	0	0	0	0
s.sécu	1000	3000	0	1000	3000	0	1000	3000	0

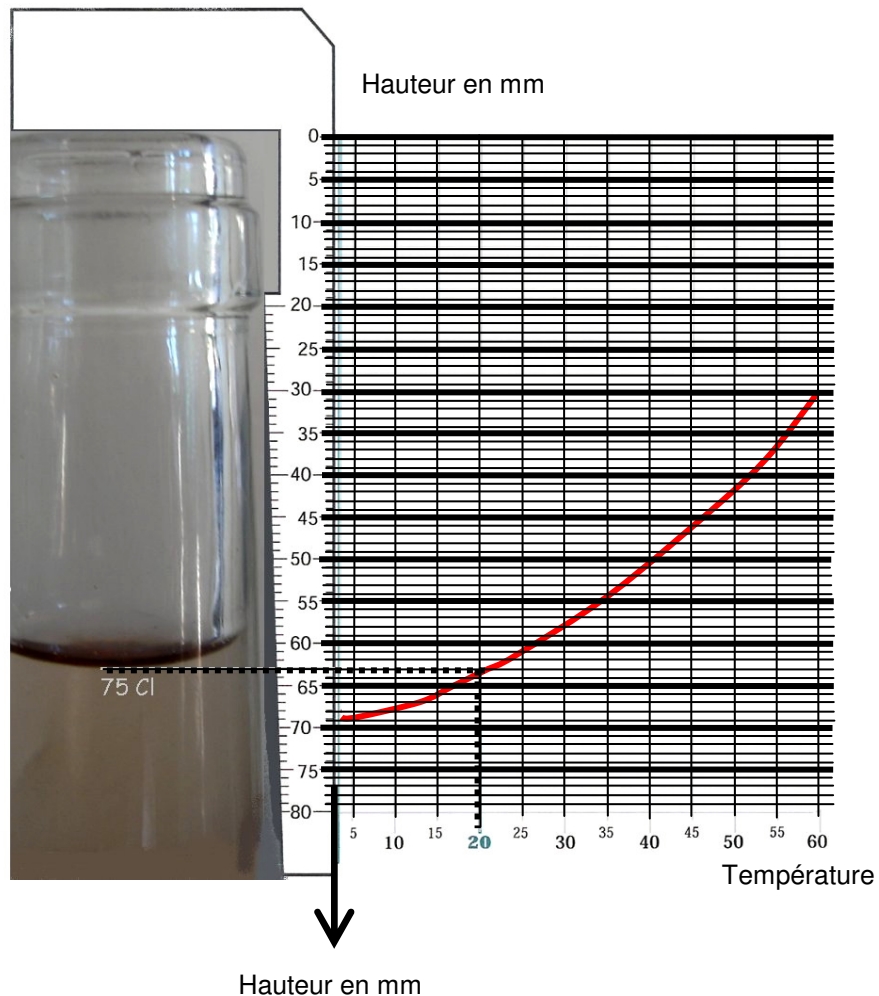
CUVÉE CONFIDENTIELLES						
Rosé Confident.		Rouge Confident.		Blanc Confident.		
1.5L	75cl	1.5L	75cl	1.5L	75cl	
2008	2570	3245	1200	3560	1200	2100
2009	7350	5174	4150	4120	1020	2400
2010	6840	4500	1470	3200	2140	2340
2011	0	0	0	0	0	0
s.sécu	500	1000	500	1000	500	1000

CÔTE DE PROVENCE RESERVE						
Rosé Atmosphère		Rouge Reserve		Blanc Réserve Delphine		
1.5L	75cl	1.5L	75cl	1.5L	75cl	
2008	2110	4500	1230	2145	1257	2180
2009	1200	2400	1563	2156	2458	3547
2010	1451	3560	2540	5610	1789	5680
2011	0	0	0	0	0	0
s.sécu	1000	2000	1000	2000	1000	2000

JEROBOAM+COFFRETS BOIS						
Rosé V V	CAISSES BOIS					
3L	3L	1.5L	4btle	3btle	2btle	
2008	1200	0	12	0	0	23
2009	2450	0	0	54	0	0
2010	1120	0	0	0	0	0
2011	0	0	0	0	0	0
s.sécu	1000	0	0	0	0	0

Dossier Ressource	Ligne d'embouteillage de vin de Provence	D.R. 4 / 7
-------------------	--	------------

## Courbe de dilatation du vin



### Principe d'utilisation :

A une température de 20 °C, le niveau correspondant à un remplissage de 75 cl se lit sur la règle à la graduation 63 mm.

## Le système EAN13

Dossier Ressource	Ligne d'embouteillage de vin de Provence	D.R. 5 / 7
----------------------	--	------------

Les codes **EAN 13** (*European Article Numbering* à 13 chiffres) sont les codes à barres utilisés dans le monde entier destinés à l'identification de produits de grande consommation (On utilise parfois le code EAN 8 pour les objets de petite taille). Ils comportent 13 chiffres codés en barres et espaces alternés (par logiciel), dont la signification varie suivant le type de produit, ce code peut être lu par un scanner.



Le numéro EAN constitue la base de contrôle du flux des marchandises, du fabricant jusqu'au consommateur final.

- Les deux ou trois premiers correspondent au pays de provenance du produit, ou à une classe normalisée de produits,
- les 4 ou 5 suivants sont le numéro de membre de l'entreprise participant au système EAN,
- les 5 suivants sont le numéro d'article du produit ainsi marqué et
- le treizième est une clé de contrôle calculée en fonction des douze précédents.

Le calcul de la clé de contrôle du code EAN 13 dont les 12 premiers chiffres sont 471951200288x (où x est la clé de contrôle que l'on cherche), résulte du tableau suivant:

		Pays		N° Propriétaire				Description du produit						Clé	
	Chiffres	13	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
L3	Code	4	7	1	9	5	1	2	0	0	2	8	8		
	Codes pairs x3		7x3		9x3		1x3		0x3		2x3		8x3		
	Résultat		21		27		3		0		6		24		= 81
L5	Codes impairs x1	4x1		1x1		5x1		2x1		0x1		8x1			
	Résultat	4		1		5		2		0		8			= 20
	L3+L5								81+20= 101						
L3+L5/10=nombre entier + reste de la division								101/10 = 10 et il reste 1							
10-reste								10-1						= 9	
Code EAN		4	7	1	9	5	1	2	0	0	2	8	8	9	

1. Pour les coefficients multiplicateurs, on alterne les valeurs 1 et 3.
2. On calcule ensuite la somme des résultats :  $4+21+1+27+5+3+2+0+0+6+8+24 = 101$
3. On soustrait à 10 le reste de la division par 10 de la somme précédemment calculée :  $101/10 = 10 + \text{reste } (1)$  .  $10-\text{reste}(1)= 9$   
(Si le résultat est 10 alors la clé de contrôle est 0)

La clé de contrôle est donc **9**, le code EAN 13 complet est donc 4719512002889

Dossier Ressource	Ligne d'embouteillage de vin de Provence	D.R. 6 / 7
-------------------	--	------------

