



BRANCHE	SECTION(S)	ÉPREUVE ÉCRITE
ORGANISATION ET GESTION D'ACTIVITÉS	CC	<i>Durée de l'épreuve</i> 3 hrs
		<i>Date de l'épreuve</i> 12 JUN 2017
		<i>Numéro du candidat</i>

TRAVAUX À RÉALISER	ANNEXES À UTILISER	SAUVEGARDE
<u>Travail 1</u> (10 + 6 = 16 points) Graphiques: Graphique à colonnes (bâtons) Graphique en courbes	Annexe 1	n_travail1_graph1 n_travail1_graph2
<u>Travail 2</u> (12 + 6 = 18 points) Fiches de stock: CUMP après chaque entrée CUMP en fin de période	Annexes 2 et 3	n_travail2_fiche_stock1 n_travail2_fiche_stock2
<u>Travail 3</u> (12 points) Fiche documentaire	Annexe 4	n_travail3_fiche_doc
<u>Travail 4</u> (14 points) Classement alphabétique	Annexe 5	n_travail4_classement

(n = no de candidat)

Tous les travaux de l'épreuve sont à écrire en Arial 12 à l'aide du logiciel Word, sauf indication contraire!

Les marges sont à fixer à 2,5 cm, sauf indication contraire. Le travail 3 et le travail 4 sont à présenter avec en-tête de l'entreprise Fruitworld S.A. Les images au choix se trouvent sur le réseau.

N'oubliez pas de faire figurer votre numéro de candidat dans le pied de page de chaque document!

Mise en situation

FRUITWORLD S.A.

13 rue des Bordes
F-29600 MORLAIX

☎ + (33) 2 98 78 92 72

☎ + (33) 2 98 78 92 73

✉ fruitwmorlaix@net.fr

🌐 www.fruitworld.com



Depuis sa création en 2002, Fruitworld S.A. est devenu un interlocuteur et partenaire-conseiller incontournable auprès d'un vaste réseau de fournisseurs et acheteurs à travers le monde.

De par son savoir-faire, son action discrète, son talent de négociateur, son intervention objective ainsi que la précision et fiabilité de son courant d'informations, Fruitworld S.A. a acquis aujourd'hui une position prépondérante dans le marché dynamique qu'est celui des fruits frais. Cette entreprise est leader européen pour la distribution de fraises pendant les mois d'avril jusque fin septembre.

Petit fruit rouge et savoureux poussant à l'état sauvage en Europe, en Asie et le long de la côte ouest américaine, la fraise est connue depuis l'Antiquité. Les Romains la nommèrent «*fragaria vesca*» qui vient de fragrare (parfum) en latin.

Au XVI^e siècle, le navigateur et explorateur Jacques Cartier importa les premiers fraisiers de ses voyages aux Amériques: leur culture peut commencer. Mais c'est à l'officier de marine Amédée-François Frézier, à son amour de la botanique et aux plantes de fraises du Chili qu'il a ramenés en 1714 que nous devons la fraise d'aujourd'hui.

La France produit près de 50000 tonnes de fraises chaque année. Face à la demande, cela n'est pourtant pas suffisant...

En France, la fraise est principalement cultivée en Aquitaine (Lot-et-Garonne et Dordogne) et en Rhône-Alpes (Isère et Rhône). Ces deux régions couvrent plus de 50 % de la production nationale. Viennent ensuite le Midi et le Val-de-Loire. La production sous serres est en constante augmentation.

La fraise française est récoltée à la main dès les premiers jours du printemps. Les fraisiers, qui peuvent avoir plusieurs cycles de fructification (on parle alors de variétés remontantes), ainsi que le panachage de variétés, permettent aux producteurs de commercialiser des fruits jusqu'aux premières gelées.

Pour satisfaire la demande des consommateurs, l'offre française est complétée en début de saison par des importations venant d'Espagne et du Maroc. Et en fin de saison, par des importations de Belgique et d'Allemagne.

Ci-dessous quelques informations complémentaires:

- ✓ Une fraise pèse 10 grammes en moyenne. Selon les variétés, sa robe peut être rouge ou orangée et sa chair sucrée ou acidulée.
- ✓ Principalement consommée crue, la fraise peut également se prêter à des cuissons rapides à la poêle ou au four en papillote. Elle se cuisine volontiers, que ce soit en version sucrée ou en version salée. Tentez l'expérience, vous ne serez pas déçus!
- ✓ La fraise est l'un des fruits qui contient le plus de vitamine C. À l'approche des beaux jours, elle prend ainsi le relais des agrumes pour recharger vos batteries. Comme tous les fruits rouges, elle est, par ailleurs, dotée d'un excellent pouvoir antioxydant. Peu calorique, vous pouvez en manger sans compter.
- ✓ La fraise fait partie des fruits les moins caloriques avec 36 calories aux 100 grammes. Bien que parfumée et sucrée en bouche, elle contient peu de glucides (entre 6 et 9 %). Composée à 90 % d'eau, elle convient à tous les régimes alimentaires.
- ✓ Le cœur de saison de la fraise se situe entre fin mars et juin; certaines variétés continuent à approvisionner le marché tout l'été puis les remontantes prennent le relais jusqu'en novembre.

Sur les étals se trouvent de nombreuses variétés de fraises. Formes, couleurs, saveurs..., chacune rivalise d'ingéniosité pour vous plaire. Pour trouver votre préférée, un seul moyen: les goûter!

Vous travaillez en tant qu'employé(e) auprès de Fruitworld S.A. à Morlaix. Votre patron Monsieur Christian Sanddorn vous explique les finesses du domaine des fraises dont les variétés principales sont multiples.

La Gariguette

Relativement récente sur le marché, la Gariguette est aujourd'hui la star des fraises grâce à sa finesse et à ses qualités gustatives. 73 % des Français la connaissent!

- *Robe*: La Gariguette est rouge vermillon. Elle est plutôt de taille moyenne, fine et allongée.
- *Production*: Elle est produite dans la France entière et est disponible de mars à mi-juin.
- *En bouche*: Juteuse et fondante, la Gariguette libère des arômes sucrés et acidulés.

La Ciflorette

Il s'agit d'une variété très appréciée, disponible dès le mois de mars.

- *Robe*: La Ciflorette est de forme allongée et sa couleur varie de l'orangé au rouge brique.
- *Production*: Cultivée dans le sud de la France, elle est disponible de mars à juillet.
- *En bouche*: Sa chair fine, juteuse, est riche en saveurs et très sucrée.

La Darselect

La Darselect fait partie des fraises dites «rondes».

- *Robe*: La Darselect est de couleur rouge clair.
- *Production*: Elle est produite dans le Sud-Ouest, le Rhône-Alpes et le Val-de-Loire et est disponible d'avril à juin.
- *En bouche*: Ferme et juteuse, la Darselect est sucrée, aromatique.

La Charlotte

Fraise préférée des enfants, la Charlotte est une variété remontante (qui produit des fleurs plusieurs fois dans la saison).

- *Robe*: La Charlotte est reconnaissable à sa forme de cœur et à sa couleur rouge vif.
- *Production*: Elle est produite dans le Sud-Ouest, le Val de Loire et en Rhône-Alpes, de mai à novembre.
- *En bouche*: À la fois juteuse et sucrée, la Charlotte offre une chair tendre au parfum de fraise des bois.

La Mara des Bois

La Mara des Bois rappelle, elle aussi, le goût de la fraise des bois. Ses qualités gustatives peuvent être appréciées pendant une bonne partie de l'année.

- *Robe*: La Mara des Bois est de couleur rouge clair.
- *Production*: Elle est cultivée dans la France entière. Elle est disponible de mi-mai à octobre.
- *En bouche*: Juteuse, la Mara des Bois est sucrée à très sucrée, très parfumée, très aromatique.

Travail 1 (10 + 6 points)

Afin de mieux visualiser la production de différents fruits, par rapport aux fraises, pour la période de 2013 à 2016, Madame Nathalie Malbro, chef du département vente, vous demande de réaliser un graphique à colonnes (bâtons) et un graphique en courbes. Vous vous basez sur le brouillon qui est mis à votre disposition (Annexe 1).

Les deux graphiques sont à présenter sur 2 documents différents et à centrer verticalement et horizontalement par rapport aux marges.

Des informations supplémentaires se trouvent sur le brouillon.

Travail 2 (12 + 6 points)

La société Fruitworld S.A. a des clients dans le monde entier. La saison des fraises est courte et la demande en est très importante.

En Europe, le conditionné est principalement vendu en ravier de 250 g et de 500 g. Sur les marchés locaux, les producteurs proposent aussi des ravier de 1 et même de 2,5 kg.

Votre patron, Monsieur Christian Sanddorn vous demande de réaliser une fiche de stock du mois d'avril 2017 concernant les ravier 500 g pour les fraises, du nom de «Ciflorette». La méthode à appliquer est celle du CUMP après chaque entrée.

En ce qui concerne les fraises «Gariguettes», votre patron vous demande de créer une fiche de stock du mois d'avril 2017 pour les ravier 250 g selon la méthode CUMP en fin de période.

Un calendrier est mis à votre disposition (Annexe 2).

Le mercredi est le jour principal de livraison pour les fraises chez Fruitworld S.A. La quantité qui entre dans le stock est fixée à 10 palettes de 60 ravier chacune, aussi bien pour les ravier de 250 g que pour ceux de 500 g, et ceci pour les 3 sortes de fraises déjà disponibles au mois d'avril et qui sont vendues par l'entreprise. Le prix est négocié d'avance.

Le prix unitaire pour la «Gariguettes» est de € 3,99 (250 g) et de € 6,20 (500 g), les bons d'entrée pour les différentes semaines en avril 2017 ont les numéros 4 et 6, 13 et 16, 23 et 26, 32 et 35. *

Le prix unitaire pour la «Ciflorette» est de € 2,50 (250 g) et de € 4,80 (500 g), les bons d'entrée pour les différentes semaines en avril 2017 ont les numéros 2 et 5, 12 et 15, 22 et 25, 31 et 46. *

Le prix unitaire pour la «Darselect» est de € 2,30 (250 g) et de € 4,10 (500 g), les bons d'entrée pour les différentes semaines en avril 2017 ont les numéros 9 et 10, 16 et 19, 28 et 34, 42 et 48. *

* 2 bons d'entrée pour chaque semaine, un pour ravier 250 g et un pour ravier 500 g.

Monsieur Christian Sanddorn vous soumet aussi un certain nombre de bons d'entrée et de sortie qui se trouvent en annexe 3.

La vente des fraises «Ciflorette» 500 g par ravier s'annonce moins bonne dans la dernière semaine du mois d'avril 2017 et votre patron décide spontanément d'annuler la commande pour le mercredi, 26 avril 2017.

Remarques

La fiche de stock CUMP après chaque entrée doit être présentée en format paysage sur une page A4. La fiche de stock CUMP en fin de période peut être présentée en format paysage ou format portrait. Les montants sont à noter avec 2 chiffres derrière la virgule (sans arrondir) pour les 2 fiches. Pour la fiche de stock CUMP (après chaque entrée), les marges inférieures et supérieures peuvent être réduites. Toutes les règles de disposition doivent être respectées.

Le stock initial au 01.04.17 est le suivant pour les différentes sortes de fraises disponibles à partir d'avril 2017:

50 ravier à 500 g de fraises «Gariguet» au prix de € 6,90 le ravier,
30 ravier à 250 g de fraises «Gariguet» au prix de € 4,00 le ravier,
30 ravier à 500 g de fraises «Ciflorette» au prix de € 5,00 le ravier,
30 ravier à 250 g de fraises «Ciflorette» au prix de € 2,50 le ravier,
28 ravier à 500 g de dattes «Darselect» au prix de € 4,90 le ravier,
40 ravier à 250 g de dattes «Darselect» au prix de € 2,55 le ravier.

Travail 3 (12 points)

Madame Nathalie Malbro, chef du service vente, vous soumet quelques articles de presse publiés sur internet et vous demande de réaliser les fiches documentaires correspondantes.

Créez sur ordinateur (sous forme de tableau) la fiche documentaire numéro 108. L'article se trouve en annexe 4.

Déterminez le titre, l'auteur, la source, la date, le résumé ainsi que 4 mots-clés principaux et 4 mots-clés secondaires pour l'article en question.

Travail 4 (14 points)

Vous créez un tableau indiquant la dénomination, l'indexage et le numéro d'ordre pour les nouveaux clients dont les coordonnées se trouvent sur la liste que Madame Nathalie Malbro vous soumet (Annexe 5). Soulignez le mot directeur dans la dénomination.

Annexe 1

Les informations ci-dessous servent de brouillon pour les 2 graphiques à réaliser!

Production de différentes sortes de fruits de 2013 à 2016 en milliers de tonnes

← titre



Fruits	2013	2014	2015	2016
Raisins	320	270	310	330
Framboises	120	80	90	110
Cerises	200	210	180	240
Groseilles	80	100	60	70
Fraises	300	320	250	280
Mûres	60	80	50	90

Abcisse: années 2013 à 2016

Ordonnée: fruits en milliers de tonnes de 0 à 350 avec un intervalle de 50 unités

Légende: différentes couleurs avec noms de fruits correspondants, à mettre en-dessous pour le graphique à colonnes et à droite pour le graphique en courbes



à mettre en ordre alphabétique dans les graphiques

Le graphique à colonnes (bâtons) est à présenter avec étiquettes de données (data labels) placés au-dessus des colonnes.

Le graphique en courbes est à présenter sans étiquettes de données (data labels).

Les graphiques doivent être centrés sur la page (vertical/horizontal) et peuvent être présentés avec ou sans cadre.

Annexe 2

CALENDRIER 2017

2017													
Avril							Mai						
D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S
						1		1	2	3	4	5	6
2	3	4	5	6	7	8	7	8	9	10	11	12	13
9	10	11	12	13	14	15	14	15	16	17	18	19	20
16	17	18	19	20	21	22	21	22	23	24	25	26	27
23	24	25	26	27	28	29	28	29	30	31			
30													
2017													
Juin							Juillet						
D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3							1
4	5	6	7	8	9	10	2	3	4	5	6	7	8
11	12	13	14	15	16	17	9	10	11	12	13	14	15
18	19	20	21	22	23	24	16	17	18	19	20	21	22
25	26	27	28	29	30		23	24	25	26	27	28	29
							30	31					
2017													
Août							Septembre						
D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5						1	2
6	7	8	9	10	11	12	3	4	5	6	7	8	9
13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	16
20	21	22	23	24	25	26	17	18	19	20	21	22	23
27	28	29	30	31			24	25	26	27	28	29	30

Jours fériés

16 avril: Pâques
17 avril: Lundi de Pâques
25 mai: Ascension
04 juin: Pentecôte
05 juin: Lundi de Pentecôte
14 juillet: Fête nationale
15 août: Assomption

Annexe 3

Bon numéro 19
10.04.17: Entrée de 150 ravers 250 g
fraises «Gariguettes», prix/ravier € 2,99

Bon d'entrée numéro 39
24 avril 2017
650 ravers 500 g fraises «Ciflorette»
€ 5,20 par ravier

Bon de sortie numéro 28
21.04.17
350 ravers 500 g fraises «Ciflorette»

Bon de sortie numéro 43 
25.04.17
240 ravers 250 g fraises «Ciflorette»

Bon de sortie numéro 49
27.04.17
150 ravers 500 g fraises «Darselect»

Bon d'entrée numéro 41
25 avril 2017
450 ravers 500 g fraises «Ciflorette»
€ 4,50 par ravier

Bon de sortie numéro 18
14.04.17
500 ravers 500 g fraises «Ciflorette»

Bon d'entrée numéro 43 du 26.04.17
10 palettes à 60 ravers 250 g fraises
«Gariguettes», prix/palette € 180,00

Bon d'entrée numéro 42 du 28.04.17
3 palettes à 60 ravers 250 g fraises
«Darselect», prix/palette € 170,00

Bon de sortie numéro 25
21 avril 2017
250 ravers 250 g fraises «Gariguettes»

Bon d'entrée numéro 20
17.04.17
450 ravers 500 g fraises «Ciflorette»
€ 5,60 par ravier

Bon de sortie numéro 10
11 avril 2017
500 ravers 500 g fraises «Ciflorette»

Bon d'entrée numéro 20 au 14.04.17
750 ravers 250 g fraises «Gariguettes»
€ 3,15 par ravier

Bon de sortie numéro 22
18 avril 2017
400 ravers 500 g fraises «Ciflorette»

Bon entrée numéro 51
27 avril 2017
350 ravers 250 g fraises «Gariguettes»
€ 3,20 par ravier

Bon de sortie numéro 49
27 avril 2017
1400 ravers 500 g fraises «Ciflorette»

Bon de sortie numéro 52
27 avril 2017
75 ravers 500 g fraises «Darselect»

Bon de sortie numéro 53
28 avril 2017
55 ravers 250 g fraises «Gariguettes»

 Situation exceptionnelle: Les 240 ravers «Ciflorette» 250 g demandés d'urgence par un client le 25 avril 2017 ne sont pas en stock. Un ouvrier est chargé de reconditionner 120 ravers à 500 g en 240 ravers de 250 g pour pouvoir satisfaire la demande. L'opération est à enregistrer comme sortie sur la date en question de 120 ravers «Ciflorette» 500 g avec le même bon.

Attention! Les entrées sont toujours à enregistrer avant les sorties sur une même journée.

Des fraises contre le cholestérol

Par Anne-Laure LEBRUN – 04.03.17

Une nouvelle étude confirme que manger des fraises aide à lutter contre le cholestérol et protégerait des maladies cardio-vasculaires.

Des chercheurs britanniques avaient récemment cherché à établir la véracité du proverbe «Une pomme chaque matin éloigne le médecin». Il pourrait en être de même pour les fraises selon une nouvelle étude italo-espagnole.

Selon l'Organisation mondiale de la santé (OMS), les maladies cardio-vasculaires sont la première cause de mortalité dans le monde. 17,3 millions de décès leur sont imputables et d'ici 2030, près de 23,3 millions de personnes en mourront. D'où l'importance de la prévention qui passe, notamment, par un régime alimentaire équilibré. Les chercheurs se sont intéressés aux fruits riches en antioxydants et qui améliorent le taux de lipides sanguin, comme les fraises.

Les fruits rouges contiennent des concentrations élevées de vitamine C (50 g pour 100 g, soit plus que l'orange) et d'anthocyanines – des composés appartenant au groupe des flavonoïdes (polyphénol), responsables de la coloration des fruits et des fleurs. L'activité anti-oxydante de ces pigments protège les cellules des radicaux libres en les capturant. Cela permettrait d'éviter le développement de plaques d'athérome, des dépôts de lipides dans les artères.

Une étude américaine avait déjà montré qu'une consommation régulière de fraises était protectrice. En effet, sur une période de 4 ans, les chercheurs ont observé 32 % d'infarctus en moins pour des femmes âgées de 25 à 42 ans, sur un échantillon total de plus de 96000 femmes.

L'action anti-oxydante a aussi un effet bénéfique sur les globules rouges. En effet, leur destruction, qu'elle soit spontanée ou due à un stress oxydatif sévère, a diminué de plus de 30 %. Ainsi la consommation prolongée de fraises a augmenté la résistance des globules rouges.

Ces résultats confirment donc l'effet protecteur, chez des sujets sains, d'un régime riche en fruits et légumes pour prévenir les maladies cardio-vasculaires.

Annexe 5

Compagnie des transports réunis
Alimentation du Sud de la France
Conserverie du Nord de la Turquie
Confiserie Marthe Joellmaert
La centrale des particuliers
Société gourmande du XXI^e siècle
Dafraisus S.A.
Fromage de brebis de l'Ardèche
La randonnée du Mexique
Fraises de la Jamaïque
Restaurant Marcel Le Coque
Grand Hôtel du Canal
Friandises du Bédouin
Grand Hôtel