

Code branche TINCO	Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse EXAMEN DE FIN D'ÉTUDES SECONDAIRES TECHNIQUES Régime technique – Session 2015	
Épreuve écrite	Branche Technologies de l'information et de la communication	Division / Section Division administrative et commerciale CC (communication et organisation)
Durée de l'épreuve 180 minutes		
Date de l'épreuve		

Remarque préliminaire

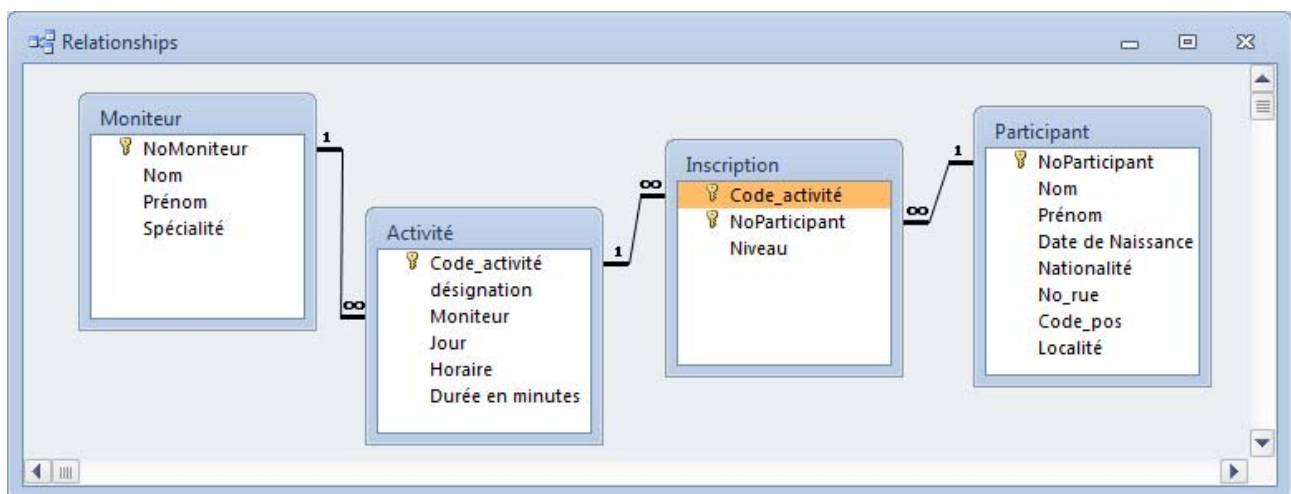
Les fichiers nécessaires à la réalisation de l'examen sont stockés dans un répertoire de travail p. ex. COM_EXAMEN.

Pendant l'examen tous vos travaux doivent obligatoirement être enregistrés à l'emplacement prévu à cet effet dans le répertoire **N°candidat_TINCO** (ex.: LTECG_CC1_ 21_TINCO).

A la fin de l'examen vous devez compresser (**zipper**) vos travaux (se trouvant à l'emplacement prévu à cet effet) en nommant le fichier **No candidat_TINCO** (ex.: LTECG_CC1_ 21_TINCO) et remettre ce fichier dans le répertoire **REMISE EXAMEN**.

Question 1 : SGBD (24 points)

Ci-joint la base de données LOISIRS relative à l'organisation des activités sportives de l'association « BEWEG DECH »



Vous devez renommer la base de données en lui donnant comme nom **no_candidat_ACCESS** (p.ex. LTECG_CC1_ 21_ACCESS).

Création d'une liste (12 pts)

On vous demande de créer, à l'aide du logiciel ACCESS, la liste des Activités par Moniteur dont vous avez un extrait sur les pages suivantes. Vous devez respecter les consignes suivantes :

- S'il s'avère nécessaire, vous devez créer une requête.
- La page est de taille A4 avec des marges de 25 mm (2,5 cm) en bas et en haut et de 35 mm (3,5 cm à gauche et à droite) de chaque côté.
- L'affichage doit se faire selon les moniteurs.
- La liste doit être triée selon l'ordre alphabétique des nom et prénom des participants.
- La mise en page de la liste se fait à l'aide du modèle OUTLINE.
- Les étiquettes sont **en gras**.
- Les caractères sont en **noirs**, en police **TAHOMA** et en taille 11, 14 et 20.
- On passe **à la page pour chaque moniteur**.
- Si les informations sur ses activités d'un moniteur ne tenaient pas sur une page, on devra prévoir sur les pages suivantes également l'affichage de ses nom et prénom ainsi que de sa spécialité.
- Sauvegardez la liste sous le nom « LISTE DES ACTIVITÉS ».

Liste des activités

Moniteur Virginie SCHMIT

Spécialité Basketball, Natation

Désignation Basketball Garçon
Vendredi à 19:00:00

Participant

DIDIER	Jean-Charles
MULLER	Pierre
THILL	Léo
WEBER	Paul

Désignation Natation filles
Vendredi à 17:00:00

Participant

ADAMS	Claude
SCHLAMMES	Viola
THILL	Pauline
WEBER	Aline

Liste des activités

Moniteur Virginie SCHMIT

Spécialité Basketball, Natation

Désignation Natation garçon
Jeudi à 17:00:00

Participant

BACKES	Harry
BAUER	Léon
THILL	Léo
WEBER	Paul

Création d'un formulaire (12 pts)

On vous demande de créer, à l'aide du logiciel ACCESS, le formulaire permettant la gestion (saisie, modification, suppression) des **inscriptions** aux activités. Vous devez respecter les consignes suivantes :

- S'il s'avère nécessaire vous devez créer une requête.
- Les caractères sont en police **TAHOMA** en taille **12** et **20**.
- Respectez **les couleurs**.
- Les **étiquettes** sont en **gras**.
- La liste déroulante « no participant » doit contenir les éléments suivants :

Numéro			
1998-05-01-987	ADAMS	Claude	MAMER
1997-05-05-331	BACKES	Harry	BELVAUX
1963-10-10-173	BAUER	Léon	STRASSEN
1998-04-04-654	DIDIER	Jean-Charles	STRASSEN
1999-04-01-462	GEISSELER	Maggy	BERTRANGE
1997-11-12-212	GOMES DA SILVA	Jorge	BERTRANGE
1996-06-16-243	LAMBERT	Michelle	STRASSEN
1999-12-12-122	LAMESCH	Marie	STRASSEN
1998-03-21-131	MULLER	Pierre	MAMER
1980-07-06-282	POUSSEAU	Nicole	MERL
1999-01-01-422	SCHLAMMES	Viola	SCHIFFELANGE
1996-12-18-652	SCHREIBER	Jan	SCHIFFELANGE
1995-03-04-311	THILL	Léo	DAHLEM
1999-10-10-224	THILL	Pauline	DAHLEM
1999-01-10-111	WEBER	Paul	MAMER
1997-03-01-342	WEBER	Aline	DAHLEM

Les largeurs des différentes colonnes sont les suivantes : 3,5 cm, 3,5 cm, 3 cm et 3 cm

- Ajouter les boutons de commande suivants :
 - Ajouter un nouvel enregistrement
 - Appeler la liste « LISTE des ACTIVITÉS » en **aperçu avant impression**
 - Fermer le formulaire
- Sauvegarder le formulaire sous le nom « GESTION DES INSCRIPTIONS ».

Gestion des Inscriptions

Activité

Code: Basket1

Désignation: Basketball Mixte

Jour: Lundi

Horaire: 15:00:00

Participant

Numéro: 1963-10-10-173

Nom: BAUER

Prénom: Léon

Localité: STRASSEN

Niveau

débutant moyen avancé

Liste des activités

Record: 14 | 1 of 47 | No Filter | Search

Question 2 : PAO (21 points)

On vous demande de reproduire, à l'aide du logiciel InDesign, le document se trouvant sur la page 8 en respectant les indications ci-dessous :

- **Feuille A4, orientation portrait**
- Police de caractères
 - Times New Roman 48 avec une approche de 60
 - Arial en tailles 9, 10, et 14. Les tailles 9 et 14 sont en **petites majuscules gras** (small caps)
- Couleur **vieux rose**: Cyan 13%, Magenta 94%, Yellow 21%, Black 0%
- La césure est **désactivée**.
- Les cadres ont une épaisseur de 1 pt. Toutes les **mesures** des blocs s'entendent **sans cadre**.
- **Arrière-fond** (de la feuille)
 - Vieux rose en teinte 15%
- **Bloc 1** (Plante)
 - À 15 mm de l'extrémité gauche et à 10 mm de l'extrémité supérieure de la feuille
 - Largeur 75 mm ; hauteur de 125 mm
- **Le texte QUINOA**
 - À 5 mm de l'extrémité gauche et à 5 mm de l'extrémité inférieure du bloc 1
- **Bloc 2** (Le Quinoa)
 - À 5 mm de l'extrémité droite du bloc 1 et à 10 mm de l'extrémité supérieure de la feuille
 - À 15 mm de l'extrémité droite de la feuille
 - Même hauteur que le bloc 1
 - retrait du texte de tous les côtés de 2 mm
 - Pour les puces le retrait du texte est de 4 mm
- **Bloc 3** (tableau)
 - À 15 mm de l'extrémité gauche de la feuille
 - À 5 mm de l'extrémité inférieure du bloc 1
 - Largeur de 100 mm ; hauteur de 40 mm
 - La 1^{re} ligne a une hauteur d'exactly 9 mm
 - Les autres lignes ont toute même hauteur.
 - Le contenu du tableau est à centrer en hauteur
- **Bloc 4** (Année international du Quinoa)
 - À 5 mm de l'extrémité droite du bloc 3 et à 5 mm de l'extrémité inférieure du bloc 2
 - À 15 mm de l'extrémité droite de la feuille
 - Même hauteur que le bloc 3
 - retrait du texte de tous les côtés de 1,5 mm
 - Le texte est à centrer en hauteur
- **Arrière-fonds Bloc 4** (Année international du Quinoa)
 - L'image (en teinte 40%) a les mêmes dimensions que le bloc.
- **Bloc 5** (Culture)
 - À 5 mm de l'extrémité inférieure du bloc 3
 - À 15 mm des extrémités gauche et droite de la feuille
 - À 10 mm de l'extrémité inférieure de la feuille
 - Gouttière de 5 mm
 - retrait du texte de tous les côtés de 1,5 mm

- **Bloc 6 - Image** (Récolte quinoa)
 - À 207,5 mm de l'extrémité supérieure de la feuille
 - À 16,5 mm de l'extrémité droite de la feuille
 - Largeur 62 mm ; hauteur de 42 mm
 - Habillage de 3 mm à gauche de l'image
- **Bloc 7** (Source)
 - À 5,5 mm de l'extrémité inférieure de la feuille
 - À 16,5 mm de l'extrémité droite de la feuille
 - Hauteur 2,5 mm

Le **trait**, les **numéros**, le **cadre gris** extérieur et la mention « Commissaire du Gouvernement » ne sont **pas à reproduire**.

Les textes se trouvent dans le fichier « **Quinoa** » alors que les images se trouvent dans les fichiers « **quinoa-plante** », « **Quinoa2013_Logo** » et « **quinoa-récolte** ». Les textes et valeurs du tableau sont à saisir.

Le fichier aura comme nom **no_candidat_INDESIGN** (p.ex. LTECG_CC1_21_INDESIGN)



2 **Le quinoa** (*Chenopodium quinoa*) est une espèce de plante herbacée annuelle de la famille des *Chénopodiaceae*. Il est considéré comme une pseudo-céréale, car il ne fait pas partie de la famille des graminées, mais de celle de la betterave et des épinards (les *Chénopodiaceae*).

Cette plante traditionnelle est cultivée depuis plus de 5.000 ans sur les hauts plateaux d'Amérique du Sud. Comme le haricot, la pomme de terre, le pois chiche, le maïs, le quinoa était à la base de l'alimentation des civilisations précolombiennes, mais, contrairement à ces derniers, il n'a pas retenu l'attention des conquérants espagnols à cause de la teneur en saponine de l'enveloppe de ses graines non écorées, et du fait que la farine qui en est tirée n'est pas panifiable, en raison de l'absence de gluten.

Dans les années 1970, les pays industrialisés en quête d'une alimentation plus saine découvrent les qualités nutritionnelles du quinoa.

VARIÉTÉS

On distingue principalement deux grandes familles de quinoa: le quinoa "amarga" (=amer) et "dulce" (=doux).

- La "amarga", traditionnellement cultivée dans les Andes depuis plus de 5 000 ans nécessite un lavage et scarification des grains à cause de la teneur en saponine de l'enveloppe (amère et présentant un certain taux de toxicité). Il s'agit de la variété principalement exportée en occident.
- La "dulce", issue de sélections variétales plus récentes, contient peu ou pas de saponine.

3 PRODUCTION EN TONNES (SOURCE : FOA)

	2004		2010	
Pérou	27.040	52 %	41.079	58 %
Bolivie	24.688	47 %	29.500	41%
Équateur	641	1 %	840	1 %
Total	52.369	100 %	71.419	100 %

4 ANNÉE INTERNATIONALE DU QUINOA

L'Assemblée générale des Nations Unies a proclamé 2013 «Année internationale du quinoa» afin de rendre hommage aux pratiques ancestrales des peuples andins qui ont su, de par leur savoir-faire et leur vie en harmonie avec la nature, préserver cet aliment pour les générations présentes et futures.

5 CULTURE

Réputé pour sa capacité de résistance face à des conditions climatiques extrêmes (sécheresse,

gel), le quinoa se développe dans un milieu aride (besoin de 600 mm de pluie par an) où les sols, pauvres,

sont exposés à la sécheresse, au gel, au vent violent et à la forte radiation solaire due à l'altitude.

PAYS PRODUCTEURS, ENVIRONNEMENT ET COMMERCE

Le Pérou et la Bolivie sont les deux premiers producteurs mondiaux de quinoa. En Bolivie, les surfaces ont doublé entre 2005 et 2012. Cet intérêt mondial pour le quinoa a conduit à une hausse des prix dans les pays andins. Le Pérou est le premier exportateur mondial devant la Bolivie et l'Équateur. Plus de la moitié de la production est exportée vers les États-Unis, un peu moins d'un tiers vers l'Union européenne et 8 % vers le Canada, ces trois régions représentant donc 94 % des exportations de quinoa bolivien. Depuis 2009, la culture du quinoa a été introduite en France, de l'Anjou jusqu'au Poitou: elle est passée de

100 à 200 hectares entre 2009 et 2010.

La demande croissante du marché mondial pour le quinoa a engendré des modifications importantes de la part des agriculteurs boliviens en vue d'en intensifier la production. Le développement de la monoculture du quinoa se fait aux dépens d'activités comme l'élevage traditionnel du lama (son fumier servait à fertiliser le sol) ou la culture d'autres productions vivrières dans la puna. Cela a des conséquences à la fois environnementales (appauvrissement du sol par la réduction des jachères ou la



mécanisation par la charrue à disques) et sociales importantes. Si cette tendance freine, voire inverse partiellement l'exode rural, les revenus apportés entraînent néanmoins des tensions au sujet des terres au sein des communautés villageoises).

7 SOURCE: WIKIPÉDIA L'ENCYCLOPÉDIE LIBRE

Question 3 : Site WEB (15 points)

L'association des producteurs de quinoa veut promouvoir son produit. Pour cela on vous demande de mettre en forme un site WEB.

Avant de commencer la création de votre site web, créez à l'emplacement prévu pour la sauvegarde pendant l'examen un sous-répertoire appelé **no_candidat_SITE WEB** (p.ex. LTECG_CC1_21_SITE WEB) devant contenir votre site.

Pour la mise en page, on vous demande de tenir compte des consignes suivantes :


- Vous devez **impérativement** créer un modèle (**Dynamic Web Template**)
- Police ARIAL en taille 36, 24 18, 12
- Respectez la disposition et les couleurs.
- Les textes se trouvent dans le fichier « **quinoa.txt** ».
- Les images se trouvent dans les fichiers « **champ de quinoa** » « **quinoa-plante** », « **graines de quinoa** », « **quinoa-récolte** » et « **Quinoa2013_Logo** ».
- Les images ont une **largeur de 182 pixels** tout en respectant le ratio.
- Vous devez prévoir la possibilité de basculer d'une page vers l'autre.

Le texte en **bas de page** est le suivant :

© Wikipédia L'encyclopédie libre

sur lequel il y aura un renvoi vers le site internet **fr.wikipedia.org**

Les données du formulaire seront placés dans le fichier **newsletter.csv**



Une céréale aux qualités nutritionnelles exceptionnelles dans le cadre d'une alimentation saine


Le quinoa

[Home](#)
[Variétés et culture](#)
[Producteurs](#)
[Événement](#)
[Newsletter](#)

Le quinoa (*Chenopodium quinoa*) est une espèce de plante herbacée annuelle de la famille des Chenopodiaceae. Il est considéré comme une pseudo-céréale, car il ne fait pas partie de la famille des graminées, mais de celle de la betterave et des épinards (les Chenopodiaceae).

Cette plante traditionnelle est cultivée depuis plus de 5.000 ans sur les hauts plateaux d'Amérique du Sud. Comme le haricot, la pomme de terre, le pois chiche, le maïs, le quinoa était à la base de l'alimentation des civilisations précolombiennes, mais, contrairement à ces derniers, il n'a pas retenu l'attention des conquérants espagnols à cause de la teneur en saponine de l'enveloppe de ses graines non écorcées, et du fait que la farine qui en est tirée n'est pas panifiable, en raison de l'absence de gluten.

Dans les années 1970, les pays industrialisés en quête d'une alimentation plus saine découvrent les qualités nutritionnelles du quinoa.



© Wikipédia L'encyclopédie libre



Une céréale aux qualités nutritionnelles exceptionnelles dans le cadre d'une alimentation saine

Le quinoa

[Home](#)
[Variétés et culture](#)
[Producteurs](#)
[Événement](#)
[Newsletter](#)

Variétés

On distingue principalement deux grandes familles de quinoa: le quinoa "amarga" (=amer) et "dulce" (=doux).

La "amarga", traditionnellement cultivée dans les Andes depuis plus de 5 000 ans nécessite un lavage et scarification des grains à cause de la teneur en saponine de l'enveloppe (amère et présentant un certain taux de toxicité). Il s'agit de la variété principalement exportée en occident.

La "dulce", issue de sélections variétales plus récentes, contient peu ou pas de saponine.

Culture

Réputé pour sa capacité de résistance face à des conditions climatiques extrêmes (sécheresse, gel), le quinoa se développe dans un milieu aride (besoin de 600 mm de pluie par an) où les sols, pauvres, sont exposés à la sécheresse, au gel, au vent violent et à la forte radiation solaire due à l'altitude.



© Wikipédia L'encyclopédie libre



Une céréale aux qualités nutritionnelles exceptionnelles dans le cadre d'une alimentation saine

Le quinoa

[Home](#)
[Variétés et culture](#)
[Producteurs](#)
[Événement](#)
[Newsletter](#)

Pays producteurs, environnement et commerce

Le Pérou et la Bolivie sont les deux premiers producteurs mondiaux de quinoa. En Bolivie, les surfaces ont doublé entre 2005 et 2012. Cet intérêt mondial pour le quinoa a conduit à une hausse des prix dans les pays andins. Le Pérou est le premier exportateur mondial devant la Bolivie et l'Équateur. Plus de la moitié de la production est exportée vers les États-Unis, un peu moins d'un tiers vers l'Union européenne et 6 % vers le Canada, ces trois régions représentant donc 94 % des exportations de quinoa bolivien.



Depuis 2009, la culture du quinoa a été introduite en France, de l'Anjou jusqu'au Poitou: elle est passée de 100 à 200 hectares entre 2009 et 2010.

La demande croissante du marché mondial pour le quinoa a engendré des modifications importantes de la part des agriculteurs boliviens en vue d'en intensifier la production. Le développement de la monoculture du quinoa se fait aux dépens d'activités comme l'élevage traditionnel du lama (son fumier servait à fertiliser le sol) ou la culture d'autres productions vivrières dans la puna. Cela a des conséquences à la fois environnementales (appauvrissement du sol par la réduction des jachères ou la mécanisation par la charrue à disques) et sociales importantes. Si cette tendance freine, voire inverse partiellement l'exode rural, les revenus apportés entraînent néanmoins des tensions au sujet des terres au sein des communautés villageoises).

© Wikipédia L'encyclopédie libre



Une céréale aux qualités nutritionnelles exceptionnelles dans le cadre d'une alimentation saine

Le quinoa

[Home](#)
[Variétés et culture](#)
[Producteurs](#)
[Événement](#)
[Newsletter](#)

Année internationale du quinoa

L'Assemblée générale des Nations Unies a proclamé 2013 «Année internationale du quinoa» afin de rendre hommage aux pratiques ancestrales des peuples andins qui ont su, de par leur savoir-faire et leur vie en harmonie avec la nature, préserver cet aliment pour les générations présentes et futures.



© Wikipédia L'encyclopédie libre



Une céréale aux qualités nutritionnelles exceptionnelles dans le cadre d'une alimentation saine

Le quinoa

[Home](#)
[Variétés et culture](#)
[Producteurs](#)
[Événement](#)
[Newsletter](#)

Pour rester informé, abonnez-vous à notre newsletter en complétant le formulaire ci-dessous:

nom et prénom:

courriel:

© Wikipédia L'encyclopédie libre