Espace pédagogique de l'académie de Poitiers > Électrotechnique LP > Enseigner > Ressources pédagogiques > Sujets d'examen et de concours

https://ww2.ac-poitiers.fr/electrotechnique/spip.php?article46 - Auteur: Bruno Boixiere



Sujet de l'épreuve Etude d'un ouvrage E2 du BAC PRO ELEEC juin 2008

La fromagerie Le Francomtois

Descriptif:

La fromagerie Le Francomtois

Sommaire:

- Partie A : distribution de l'énergie électrique
- Partie B : système cryovac
- Partie C : éclairage de sécurité du restaurant
- Partie D : gestion centralisée de éclairage du restaurant

L'étude porte sur les parties suivantes :

• Partie A : distribution de l'énergie électrique

Pour alimenter la nouvelle ligne d'embossage en BT, il faut créer un nouveau départ au niveau de la distribution HT. Après une étude du poste de livraison, on vous demandera de déterminer les protections en amont et en aval du transformateur, ainsi que d'établir un bon d'intervention pour la mise en place des fusibles de protection.

Partie B : système cryovac

Suite à une demande du service d'exploitation de l'entreprise, le système Cryovac devra être rendu communicant avec un réseau ethernet.

Afin de répondre à cette demande, on remplacera le mode de démarrage actuel par un démarreur ralentisseur progressif car celui-ci permet la communication.

Après une étude du mode de démarrage actuel, vous choisirez le nouveau matériel, et adapterez les schémas électriques.

Partie C : éclairage de sécurité du restaurant

En vue d'améliorer les conditions de vie au sein de l'entreprise, celle-ci envisage la construction d'un restaurant d'entreprise ainsi que des bureaux.

Après avoir déterminé les caractéristiques et les références des différents blocs d'éclairage de sécurité (évacuation et ambiance), donnez la référence de l'armoire d'énergie à utiliser.

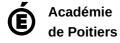
Partie D : gestion centralisée de éclairage du restaurant

On désire installer une commande centralisée avec possibilité de signalisation sur le système d'éclairage permettant de commander l'extinction ou l'allumage des circuits d'éclairage de la salle de restauration et de la cuisine. Afin d'effectuer des économies de consommation, l'extinction de la salle restauration sera possible par l'intermédiaire d'un interrupteur crépusculaire.

On demande l'élaboration du schéma de commande permettant de répondre au cahier des charges.

Documents joints

- Sujet E2 juin 2008 (PDF de 970.8 ko)
 BAC PRO ELEEC
- Dossier technique E2 juin 2008 (PDF de 16.7 Mo)
- Corrigé E2 juin 2008 (PDF de 502.3 ko)



Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.