

COLLEGE PRIVE LAROUSSE BP. 11700 TEL.(+237) 677 35 71 04 / 699 64 24 98					
ANNEE SCOLAIRE	TRIMESTRE N°2	EPREUVE	CLASSE	DUREE	COEF
2022-2023	EVALUATION N°4	CGAO	TCG	30MIN	3
EXAMINATEUR : M.EKANI			DATE: 02/04/2023	EF	

EPREUVE DE CGAO

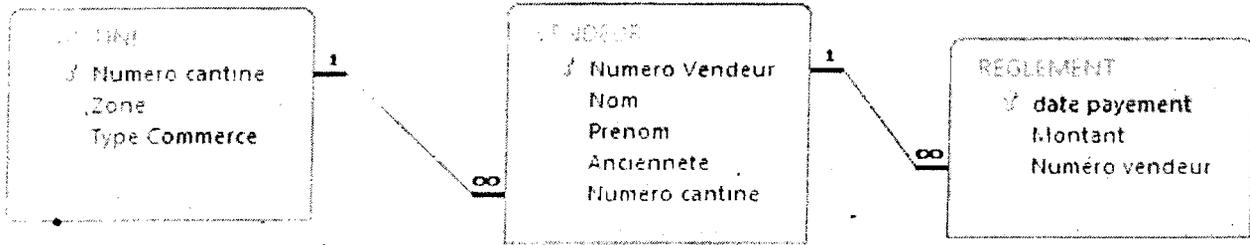
*Handwritten signature and date: 02/04/2023*

Dans le but de gérer les cantines scolaires de votre établissement, le proviseur vous consulte pour la mise en place d'une base de données ayant pour tables VENDEUR, CANTINE et REGLEMENT.

Travail à faire :

1. Lancer le Microsoft ACCESS puis, créer la base de données nommée « VCR » en précédant ce nom de votre numéro d'ordre. 1pt
2. En vous servant de l'annexe 1 et de l'annexe 2,
  - a- Créer la table « CANTINE » 1pt
  - b- Créer la table « VENDEUR » 1pt
  - c- Créer la table « REGLEMENT » 1pt
3. Mettre les trois tables en relation telle qu'en annexe 1. 2pts
4. Créer le formulaire « Enregistrement des cantines ». 2pts
5. Créer le formulaire « Enregistrement des vendeurs ». Numéro cantine est une zone de liste déroulante 2pts
6. Créer le formulaire « Enregistrement des règlements ». Numéro Vendeur est une zone de liste déroulante 2pts
7. Créer pour chaque formulaire le bouton « **Enregistrer** » permettant d'ajouter les enregistrements et le bouton « **Quitter** » permettant de fermer le formulaire. 2pts
8. Saisir les données des annexe3, Annexe4 et annexe5 en se servant des formulaires 4pts
9. Créer une requête ressortant : Nom, Prénom, Ancienneté et Montant; permettant d'extraire la liste des vendeurs ayant payés plus de 20 000 FCFA et qui ne sont pas à leur première année dans l'établissement. Nommer cette requête **Anciens vendeurs** 2pts

**Annexe 1: Schéma logique des tables**



**Annexe 2 : Dictionnaire des données**

Tables	Champs	Type de données	Taille	Indexé
CANTINE	Numero cantine	Numérique		Oui – Sans doublon
	Zone	Texte	50	Non
	Type Commerce	Texte	50	Non
VENDEUR	Numero vendeur	Numérique		Oui – Sans doublon
	Nom	Texte	25	Non
	Prénom	texte	25	Non
	Ancienneté	texte	15	Non
	Numéro cantine	Numérique		Oui- avec doublon
REGLEMENT	Date Payment	Date/Heure		Oui – Sans doublon
	Montant	Monétaire		Non
	Numéro vendeur	Numérique		Non

Annexe 3 : extrait de la table « CANTINE »

Annexe 5 : extrait de la table « REGLEMENT »

Numéro cantine	Zone	Type commerce
1	Cantine enseignant	Repas
2	Rôtisserie	Roti de viande de Bœuf
3	Rôtisserie	Roti de viande de poulet
4	Pâtisserie	Cake et Hamburger
5	Conteneur	Produits laitiers
6	Conteneur	Boissons gazeuses

Date payment	Montant	Numéro vendeur
15/12/2014	15000	10
02/01/2015	20000	4
07/02/2015	30000	3
13/02/2015	45000	7
06/03/2015	45000	8
01/04/2015	18000	8
09/05/2015	50000	6

Annexe 4 : extrait de la table « VENDEUR »

Numéro vendeur	Nom	Prénom	Ancienneté	Numéro cantine
1	NANFACK	Dumont	Nouveau	1
2	BAMBA	Thomas	Ancien	5
3	TAKAM	Lionel	Ancien	4
4	NGONO	Danielle	Nouveau	6
5	RIM	Sylvianne	Nouveau	4
6	KIYECK	Charly	Ancien	3
7	BABA	Issa	Nouveau	2
8	EWANE	Josiane	Ancien	5
9	MAFANI	Pierre	Nouveau	3
10	MELI	Martin	Ancien	6

**DOSSIER 2 : PREVISION ET GESTION BUDGETAIRE 40 POINTS**

**SOUS DOSSIER 1: SOCIETE NKUTA- Minimisation des couts 15 points**

La Sarl NKUTA fabrique deux produits A et B qui passent tour à tour dans trois ateliers. Le nombre d'unité d'œuvre consommé par chaque produit dans les ateliers est le suivant :

Produits	Atelier 1	Atelier 2	Atelier 3
A	3	1	1
B	1	1	3
Unité d'œuvre	6	2	6

Travail à faire

Sachant que le coût de production par unité est en FCFA de 100 pour A et 800 pour B.

- 1- Procéder à la mise en inéquation des contraintes **4pts**
- 2- Représenter graphiquement les contraintes et indiquer la zone d'acceptabilité **8pts**
- 3- Déterminer la production optimale **3pts**

**SOUS DOSSIER 2: CYNDI CŒUR DE MERE- BUDGETISATION DES APPROVISIONNEMENT 20PTS**

Le programme de production de la **CYNDI CŒUR DE MERE** pour l'année 2017 est le suivant en ce concerne son produit son lait de toilette A25+ en quantité

Mois	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Total
Qtés	1 605	1 605	1 605	2 200	2 200	2 200	1 670	470	1 670	1325	1325	1325	<b>19 200</b>

- La finition d'une unité d'A25+ consomme 5 kg de matière première,
- Le prix d'achat d'un kilogramme est de 60 FCFA ;
- Le taux de possession du stock moyen est de 10 % ;
- Le coût de lancement d'une commande est de 8 000 FCFA.

Au 31/12/2016 le stock de matière première est de 2 000 kg. Le délai d'approvisionnement est d'un mois. Le stock de sécurité est fixé à un délai d'un mois de consommation, les livraisons ont lieu en début de mois.

Travail à faire :

- 1- Calculer le nombre de commande optimale permettant de minimiser le coût total des approvisionnements, puis en déduire le lot économique **6pts**



Annexe 3 : budget des approvisionnements

mois	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
SI												
BESOIN												
LIVRAISON												
SAL												
CONSO												
SS												
DATE COM												
DATE LIV												

sujetexa.com