

## COMMUNICATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes sommelier à l'hôtel restaurant du LION d'Or de la ville du centre d'examen.  
Pour améliorer la tenue de vos stocks en cave vous désirez réaliser une fiche de stock sur tableur pour connaître à tout moment les quantités en stock- et la valeur de ce stock au coût unitaire de la dernière livraison.

### TRAVAIL A FAIRE

1°) Réaliser sur tableur la fiche de stock selon le modèle ci-dessous en format A4 paysage (prévoir une fiche pouvant inclure 10 dates)

appellation.  
millésime  
Coordonnées du fournisseur

| DATE | ENTREE |      |       | SORTIE |      |       | STOCK FINAL |      |       |
|------|--------|------|-------|--------|------|-------|-------------|------|-------|
|      | Q      | P.U. | TOTAL | Q      | P.U. | TOTAL | Q           | P.U. | TOTAL |
|      |        |      |       |        |      |       |             |      |       |
|      |        |      |       |        |      |       |             |      |       |

2°) Rentrez les formules de calcul vous permettant de connaître pour chaque date :

- le stock final en quantité
- La valeur du stock final
- Les sorties sont évaluées au coût moyen pondéré après chaque entrée : prévoir 4 décimales

|                          |                |   |  |                           |  |
|--------------------------|----------------|---|--|---------------------------|--|
| CODE EPREUVE:<br>CPHOME1 |                | EXAMEN:<br>BACCALAUREAT<br>TECHNOLOGIQUE  |  | SPECIALITE:<br>HOTELLERIE |  |
| SESSION<br>1998          | SUJET 7        | EPREUVE: E7 TECHNIQUES PROFESSIONNELLES<br>Partie Communication Professionnelle |  |                           |  |
| Durée : 40 min           | Coefficient: 1 | Code sujet: 98e7b7  |  | Page 1/2                  |  |

