

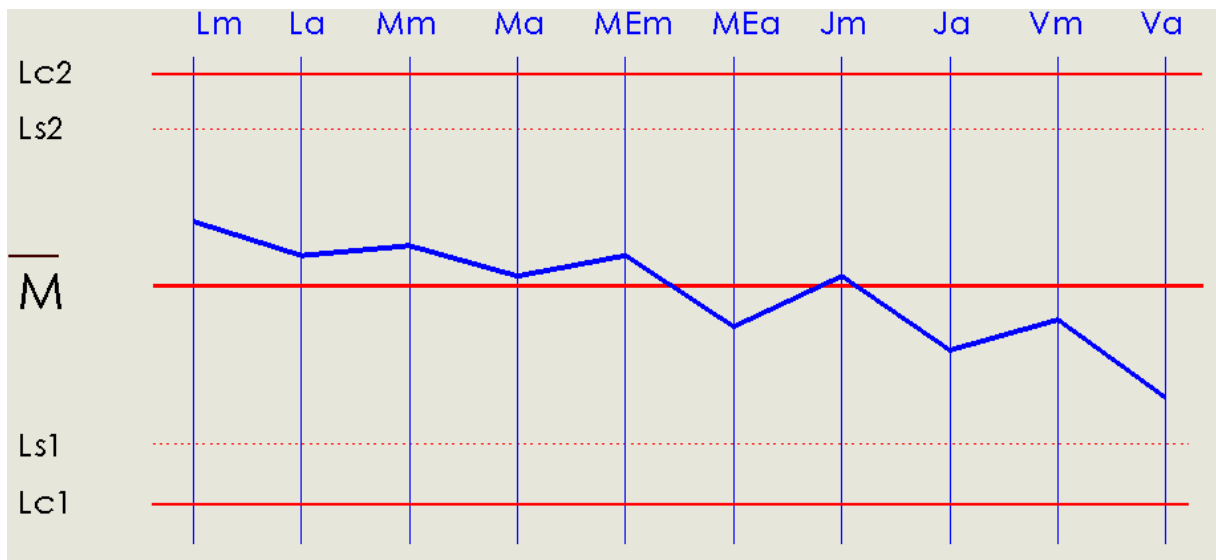
BARBOTINE		
2-1	<p>A partir des documents DT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quelle masse de barbotine faut-il pour réaliser 1 kg de cordiérite cuite (donnez les calculs)? - Quelle masse faut-il préparer pour la production mensuelle des creusets (donnez les calculs)? 	

QUALITE		
2-2	<p>Chaque demi-journée, un lot de 10 <u>creusets humides</u> type 2 sont pesés. La masse relevée est portée sur la fiche SPC suivante.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Que constatez-vous ? - Quelle est la cause la plus probable de cette dérive ? - Que proposez-vous pour y remédier ? 	

Lm : Lundi matin

Ma : Mardi après midi

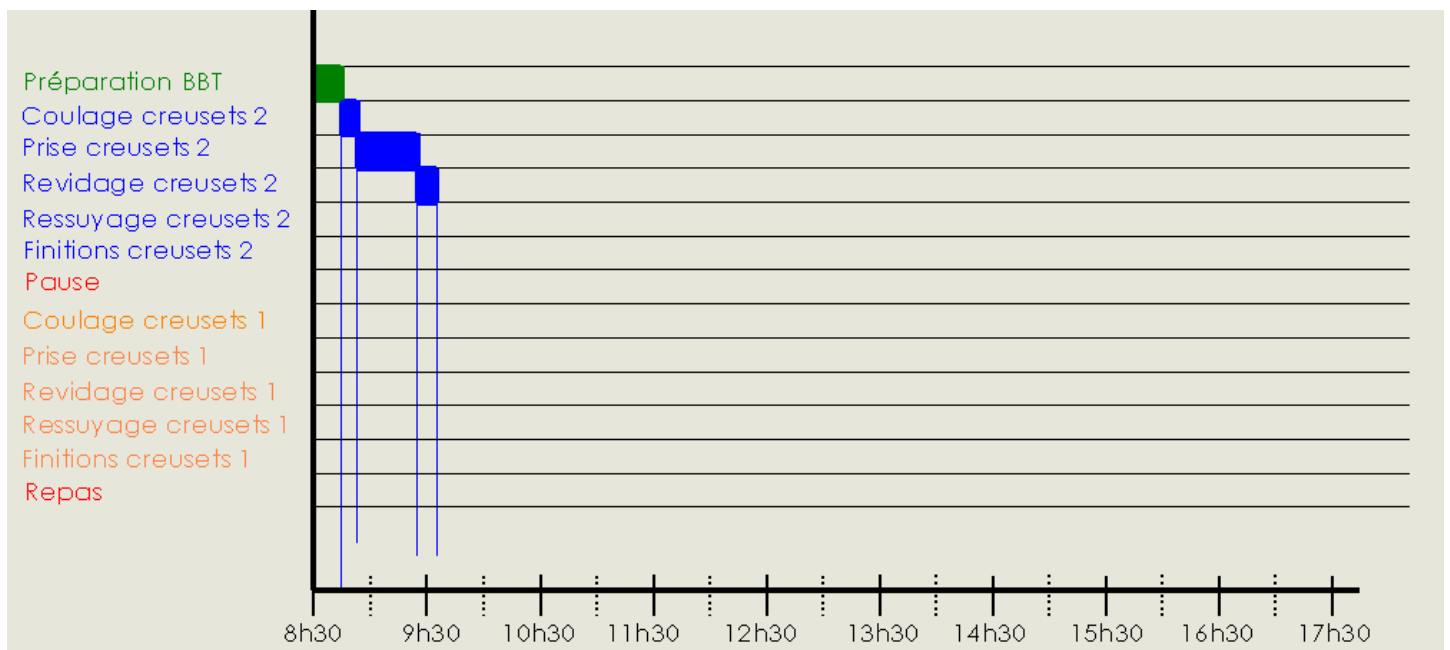
MEm : MErcredi matin



ORGANISATION DU POSTE DE COULAGE		
2-2	<p>Le ratio entre le nombre de pièces coulées et le nombre de pièces vendues est de 0,95, combien faut-il couler de creusets 2 par mois (donnez vos calculs) ?</p> <p>En tenant compte du nombre de jours ouvrés par mois, combien faut-il faire de coulées par jour (donnez vos calculs) ?</p>	

	ORGANISATION DU POSTE DE COULAGE	
2-3	<p>Vous décidez de ne faire qu'une coulée de creuset 2 par demi-journée avec 80 moules.</p> <p>Cela est-il possible sur chaque demi-journée (donnez les calculs) ?</p>	

	ORGANISATION DU POSTE DE COULAGE	
2-4	<p>En parallèle de la production des creusets 2, l'opérateur réalise les creusets 1 avec 40 moules.</p> <p>Complétez le chronogramme suivant afin de réaliser le plus possible de creusets 1 (la production du creuset 2 étant prioritaire).</p>	



	ORGANISATION DU POSTE DE COULAGE	
2-5	<p>Combien de coulées du creuset 1 sont réalisées par jour ?</p> <p>Quel est le nombre mensuel de creusets coulés ?</p> <p>Le ratio pièces vendues sur pièces coulées étant la aussi de 95 %, la production mensuelle de creusets 1 est elle suffisante ?</p> <p>Si non que proposez-vous pour respecter les commandes ?</p>	