Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Cuisine, veuillez visiter :
bp-cuisine.fr/annales-sujets-et-corriges

E3 - U 32 : Environnement et gestion de l’entreprise

Session 2002 • Code sujet : **E3 - U 32** • Durée : **2 h** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **La déclaration de TVA** (4 questions) — **Page 3**
2. **La politique des prix** (2 questions) — **Page 7**
3. **Les amortissements** (1 question) — **Page 9**
4. **Le contrat de travail** (8 questions) — **Page 10**
5. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 13**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/E3 - Environnement et gestion de l'entreprise/2002/BP Cuisine - E3 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2002 - 2-Sujet.pdf

1. La déclaration de TVA

Le dossier traite de la TVA d'un établissement de restauration pour le mois de septembre 2002, à partir des prestations, achats et immobilisations présentés dans les annexes. Il s'agit de calculer la TVA collectée et déductible, de déterminer la TVA à reverser, puis de compléter la déclaration correspondante.

TVA collectée

Question Annexe 1. Compléter le tableau de calcul de la TVA collectée sur les prestations du mois de septembre 2002, en indiquant les taux applicables, les chiffres d'affaires hors taxes et les montants de TVA, puis établir les totaux.

Les recettes de pension sont ventilées entre un quart au taux de 19,6 % et trois quarts au taux de 5,5 %. La location des chambres est également taxée à 5,5 % ; les autres prestations sont taxées à 19,6 %. Les chiffres d'affaires hors taxes et les montants de TVA sont repris selon les arrondis du barème. Les sommes des recettes TTC, des bases HT et de la TVA donnent les totaux ci-dessous.

Prestation	C.A. TTC (€)	Taux de TVA	C.A. HT (€)	TVA (€)
Restaurant	39 100	19,6 %	32 692	6 408
Banquets	5 850	19,6 %	4 891	959
Petits déjeuners	3 090	19,6 %	2 584	506
Bar	2 550	19,6 %	2 132	418
Location de chambres	62 710	5,5 %	59 441	3 269
Pension, 1/4 de la recette	8 179	19,6 %	6 839	1 340
Pension, 3/4 de la recette	24 536	5,5 %	23 257	1 279
Prestations annexes	762	19,6 %	637	125
Totaux	**146 777**		**132 473**	**14 304**

La TVA collectée totale du mois est donc de 14 304 €.

Annexe 1 : total de TVA collectée

(9,5 points)

Prestations	C.A.T.T.C	Taux de T.V.A	C.A.H.T.	Montant de T.V.A
Restaurant	39 100,00	19,6 %	32 692,00	6 408,00
Banquets	5 850,00	19,6 %	4 891,00	959,00
Petits Déjeuners	3 090,00	19,6 %	2 584,00	506,00
Bar	2 550,00	19,6 %	2 132,00	418,00
Location de Chambres	62 710,00	5,5 %	59 441,00	3 269,00
Pension	32 715,00			
¼ de la recette	8 179,00	19,6 %	6 839,00	1 340,00
¾ de la recette	24 536,00	5,5%	23 257,00	1 279,00
Prestations Annexes	762,00	19,6 %	637,00	125,00
TOTAUX	146 777,00		132 473,00	14 304,00

TVA collectée : 14 304 €

ANNEXE 2

✓ RÉPONSE À RETENIR

Totaux de septembre : chiffre d'affaires TTC 146 777 €, HT 132 473 €, TVA collectée 14 304 €.

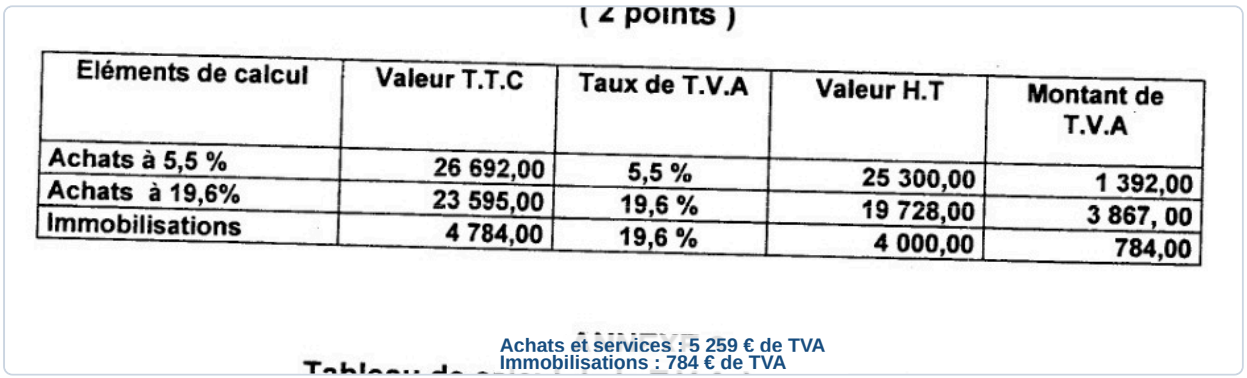
TVA déductible

Question Annexe 2. Compléter le tableau de calcul de la TVA déductible sur les achats et les immobilisations, à partir des montants TTC et des taux indiqués.

Pour chaque catégorie, la TVA déductible correspond à la différence entre le montant TTC et le montant HT, arrondie à l'euro comme dans le barème. Les achats à 5,5 % donnent 1 392 € de TVA et les achats à 19,6 % donnent 3 867 €. Leur somme constitue la TVA déductible sur les achats de biens et services. La TVA sur les immobilisations est comptabilisée séparément.

Élément	Valeur TTC (€)	Taux de TVA	Valeur HT (€)	TVA déductible (€)
Achats à 5,5 %	26 692	5,5 %	25 300	1 392
Achats à 19,6 %	23 595	19,6 %	19 728	3 867
Immobilisations	4 784	19,6 %	4 000	784

Annexe 2 : TVA déductible


(2 points)

Eléments de calcul	Valeur T.T.C	Taux de T.V.A	Valeur H.T	Montant de T.V.A
Achats à 5,5 %	26 692,00	5,5 %	25 300,00	1 392,00
Achats à 19,6%	23 595,00	19,6 %	19 728,00	3 867, 00
Immobilisations	4 784,00	19,6 %	4 000,00	784,00

Achats et services : 5 259 € de TVA
Immobilisations : 784 € de TVA

✓ RÉPONSE À RETENIR

TVA déductible : 5 259 € sur achats et services, plus 784 € sur immobilisations, soit 6 043 € au total.

TVA à reverser

Question Annexe 3. Calculer la TVA à reverser à l'État en tenant compte de la TVA collectée, de la TVA déductible sur les achats et immobilisations, et du crédit de TVA du mois précédent.

La TVA à reverser se calcule en retranchant de la TVA collectée la TVA déductible sur les achats, celle sur les immobilisations et le crédit antérieur. La TVA déductible sur les achats et services est de 5 259 €, et celle sur les immobilisations de 784 €. Le crédit du mois précédent s'élève à 813 €. Après imputation de ces trois montants sur les 14 304 € collectés, le solde constitue la TVA nette due à l'État.

$$14\,304 - 5\,259 - 784 - 813 = 7\,448\,€$$

Annexe 3 : TVA à reverser

(3 points)

Eléments de calcul	Montant
T.V.A collectée sur prestations de service	14 304,00
T.V.A déductible sur achat de biens et services	5 259,00
T.V.A déductible sur achat d'immobilisation	784,00
Crédit de T.V.A du mois précédent	813,00
T.V.A à reverser à l'état	7 448,00

TVA à reverser : 7 448 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

TVA nette à reverser à l'État pour septembre 2002 : 7 448 €, après imputation du crédit antérieur.

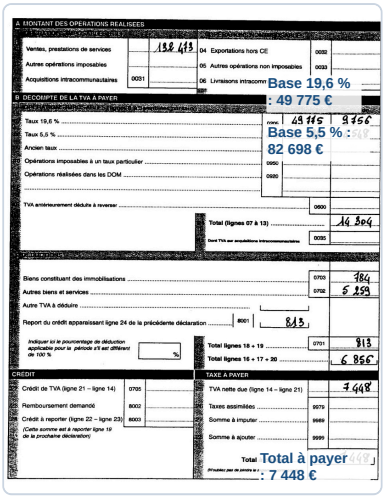
Déclaration de TVA

Question Annexe 4. Compléter la déclaration de TVA à partir des montants calculés, notamment les opérations réalisées, le décompte de la TVA à payer, la TVA déductible et le montant final à payer.

La déclaration reprend le chiffre d'affaires HT des ventes et prestations de services, puis les bases et montants de TVA ventilés par taux. Le total de TVA collectée est de 14 304 €. Les déductions comprennent 784 € sur immobilisations et 5 259 € sur autres biens et services ; le crédit antérieur de 813 € s'ajoute à ces déductions. Le solde est porté en TVA nette due et en total à payer.

Rubrique de la déclaration	Montant (€)
Ventes et prestations de services, base HT	132 473
Base imposable à 19,6 %	49 775
TVA à 19,6 %	9 756
Base imposable à 5,5 %	82 698
TVA à 5,5 %	4 548
Total TVA collectée	14 304
TVA déductible sur immobilisations	784
TVA déductible sur autres biens et services	5 259
Crédit de TVA antérieur	813
Total lignes 18 et 19	813
Total lignes 16, 17 et 20	6 856
TVA nette due et total à payer	**7 448**

Annexe 4 : montants de la déclaration de TVA



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Montant net de TVA et total à payer pour septembre 2002 : 7 448 €. Aucun crédit à reporter ni remboursement demandé.

2. La politique des prix

Le dossier présente onze plats avec leur prix unitaire et le nombre de plats vendus, données utilisées pour établir le chiffre d'affaires. Il demande ensuite de vérifier les principes d'Omnès : ouverture de la gamme, dispersion des prix, rapport demande/offre et choix d'un plat à mettre en avant.

Chiffre d'affaires

Question Annexe 5. Compléter le tableau récapitulatif du chiffre d'affaires en calculant, pour chaque plat, le prix unitaire multiplié par le nombre de plats vendus, puis établir les totaux.

Pour chaque plat, le chiffre d'affaires se calcule ainsi : prix unitaire × nombre de plats vendus. Le total des chiffres d'affaires est la somme des onze montants. Les prix unitaires totalisent 212 € et les ventes 1 409 plats.

Plat	Prix unitaire (€)	Plats vendus	Chiffre d'affaires (€)
Filet mignon de porc	11	153	1 683
Cœur de filet de bœuf	20	210	4 200
Magret de canard	13	120	1 560
Jambon à l'os	15	150	2 250
Entrecôte de charolaise	12	200	2 400
Escalope de veau	16	73	1 168
Jarret de veau	14	125	1 750
Foie de canard entier	21	85	1 785
Filet de bœuf au voinay	30	73	2 190
Pieds et oreilles de porc	28	99	2 772
Médaillon et ris de veau	32	121	3 872
Totaux	**212**	**1 409**	**25 630**

Total du chiffre d'affaires

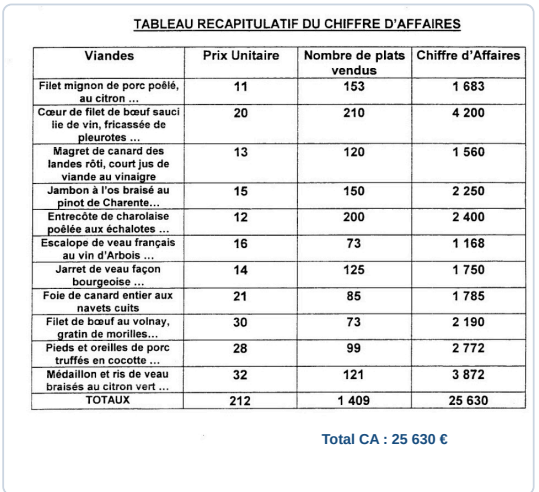


TABLEAU RECAPITULATIF DU CHIFFRE D'AFFAIRES

Viandes	Prix Unitaire	Nombre de plats vendus	Chiffre d'Affaires
Filet mignon de porc poêlé, au citron …	11	153	1 683
Cœur de filet de bœuf sauci lie de vin, fricassée de pleurotes …	20	210	4 200
Magret de canard des landes rôti, court jus de viande au vinaigre	13	120	1 560
Jambon à l'os braisé au pinot de Charente…	15	150	2 250
Entrecôte de charolaise poêlée aux échalotes …	12	200	2 400
Escalope de veau français au vin d'Arbois …	16	73	1 168
Jarret de veau façon bourgeoise …	14	125	1 750
Foie de canard entier aux navets cuits	21	85	1 785
Filet de bœuf au voinay, gratin de morilles…	30	73	2 190
Pieds et oreilles de porc truffés en cocotte …	28	99	2 772
Médaillon et ris de veau braisés au citron vert …	32	121	3 872
TOTAUX	212	1 409	25 630

Total CA : 25 630 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chiffre d'affaires total : 25 630 € pour 1 409 plats vendus.

Vérification des principes d'Omnès

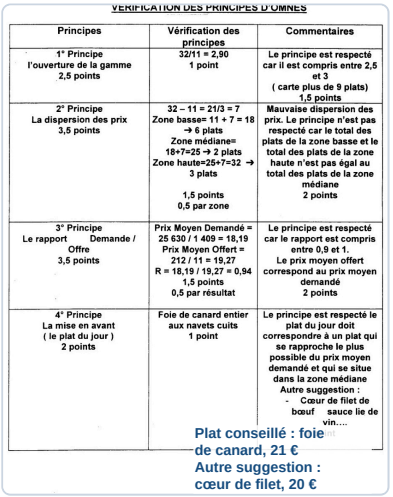
Question Annexe 6. Vérifier les quatre principes d'Omnès à partir des données : calculer l'ouverture de la gamme, répartir les plats par zone de prix, établir le rapport entre prix moyen demandé et prix moyen offert, puis choisir un plat du jour adapté.

L'ouverture de gamme se mesure par le rapport entre le prix maximal et le prix minimal. La dispersion repose sur trois zones de 7 €, calculées à partir de l'écart entre 32 € et 11 €. Pour le rapport demande/offre, on compare le prix moyen demandé au prix moyen offert.

Principe	Vérification	Conclusion
Ouverture de gamme	32 ÷ 11 = 2,90	Respecté : résultat entre 2,5 et 3, avec 11 plats
Dispersion des prix	Zone basse : 11 à 18 €, 6 plats. Zone médiane : 18 à 25 €, 2 plats. Zone haute : 25 à 32 €, 3 plats.	Non respecté : 6 + 3 n'égale pas 2
Rapport demande/offre	Prix moyen demandé : 25 630 ÷ 1 409 = 18,19 €. Prix moyen offert : 212 ÷ 11 = 19,27 €. Rapport : 0,94.	Respecté : rapport compris entre 0,9 et 1
Mise en avant	Foie de canard entier aux navets cuits, 21 €. Le cœur de filet de bœuf à 20 € est une autre suggestion du corrigé.	Les deux plats sont en zone médiane

Le cœur de filet est légèrement plus proche du prix moyen demandé. Le corrigé recommande néanmoins en premier le foie de canard, et accepte aussi le cœur de filet.

Synthèse des principes d'Omnès



VÉRIFICATION DES PRINCIPES D'OMNES

Principes	Vérification des principes	Commentaires
1° Principe l'ouverture de la gamme 2,5 points	32/11 = 2,90 1 point	Le principe est respecté car il est compris entre 2,5 et 3 (carte plus de 9 plats) 1,5 points
2° Principe La dispersion des prix 3,5 points	32 – 11 = 21/3 = 7 Zone basse= 11 + 7 = 18 → 6 plats Zone médiane= 18+7=25 → 2 plats Zone haute=25+7=32 → 3 plats 1,5 points 0,5 par zone	Mauvaise dispersion des prix. Le principe n'est pas respecté car le total des plats de la zone basse et le total des plats de la zone haute n'est pas égal au total des plats de la zone médiane 2 points
3° Principe Le rapport Demande / Offre 3,5 points	Prix Moyen Demandé = 25 630 / 1 409 = 18,19 Prix Moyen Offert = 212 / 11 = 19,27 R = 18,19 / 19,27 = 0,94 1,5 points 0,5 par résultat	Le principe est respecté car le rapport est compris entre 0,9 et 1. Le prix moyen offert correspond au prix moyen demandé 2 points
4° Principe La mise en avant (le plat du jour) 2 points	Foie de canard entier aux navets cuits 1 point	Le principe est respecté le plat du jour doit correspondre à un plat qui se rapproche le plus possible du prix moyen demandé et qui se situe dans la zone médiane Autre suggestion : - Cœur de filet de bœuf sauce lie de vin....

Plat conseillé : foie de canard, 21 €
Autre suggestion : cœur de filet, 20 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ouverture et rapport demande/offre respectés. Dispersion non respectée. Plat du jour proposé par le corrigé : **foie de canard entier aux navets cuits, 21 €**. Autre choix accepté : cœur de filet de bœuf, 20 €.

3. Les amortissements

Le dossier porte sur un four d'une base amortissable de 28 000 €, acquis le 26 mai 2002 et mis en service le 1er juin 2002. L'amortissement est linéaire et la durée d'utilisation prévue est de cinq ans.

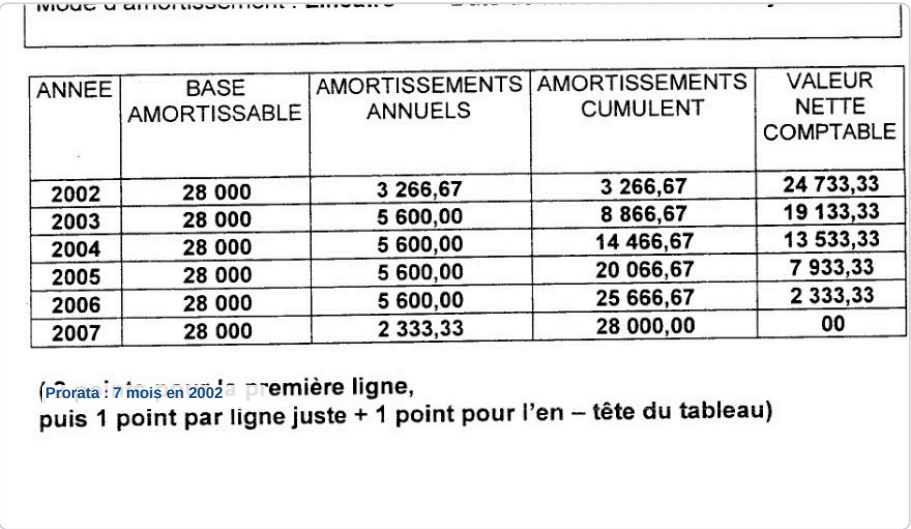
Tableau d'amortissement

Question Annexe 7. Établir le tableau d'amortissement du four en indiquant, pour chaque année, la base amortissable, les amortissements annuels et cumulés ainsi que la valeur nette comptable.

L'annuité complète est de 28 000 € ÷ 5 = 5 600 €. La mise en service le 1er juin donne 7 mois d'amortissement en 2002. Après quatre annuités complètes de 2003 à 2006, les 5 mois de 2007 achèvent l'amortissement. Les montants sont arrondis au centime. Chaque valeur nette comptable correspond à la base diminuée des amortissements cumulés. La date d'acquisition est le 26 mai 2002.

Année	Base amortissable	Amortissement annuel	Amortissements cumulés	Valeur nette comptable
2002	28 000,00 €	3 266,67 €	3 266,67 €	24 733,33 €
2003	28 000,00 €	5 600,00 €	8 866,67 €	19 133,33 €
2004	28 000,00 €	5 600,00 €	14 466,67 €	13 533,33 €
2005	28 000,00 €	5 600,00 €	20 066,67 €	7 933,33 €
2006	28 000,00 €	5 600,00 €	25 666,67 €	2 333,33 €
2007	28 000,00 €	2 333,33 €	28 000,00 €	0,00 €

Annexe 7 : tableau d'amortissement



ANNEE	BASE AMORTISSABLE	AMORTISSEMENTS ANNUELS	AMORTISSEMENTS CUMULENT	VALEUR NETTE COMPTABLE
2002	28 000	3 266,67	3 266,67	24 733,33
2003	28 000	5 600,00	8 866,67	19 133,33
2004	28 000	5 600,00	14 466,67	13 533,33
2005	28 000	5 600,00	20 066,67	7 933,33
2006	28 000	5 600,00	25 666,67	2 333,33
2007	28 000	2 333,33	28 000,00	00

Prorata : 7 mois en 2002

(… première ligne,
puis 1 point par ligne juste + 1 point pour l'en – tête du tableau)

✓ RÉPONSE À RETENIR

Annuité pleine : 5 600 € ; amortissement 2002 : 3 266,67 € ; dernière annuité 2007 : 2 333,33 € ; valeur nette comptable finale : 0 €.

4. Le contrat de travail

Le dossier porte sur un contrat de travail à durée déterminée de six mois entre un employeur et un salarié. Les questions abordent la définition du contrat, les obligations des parties, la période d'essai, les documents de fin de contrat, les litiges, les congés payés et l'évolution du temps de travail dans les cafés-hôtels-restaurants.

Question 1. Donner une définition du contrat de travail.

Le contrat de travail est une convention entre un salarié et un employeur. Le salarié s'engage à effectuer un travail sous la direction de l'employeur, qui organise et contrôle son activité. En contrepartie du travail fourni, le salarié reçoit une rémunération. Le lien de direction et la rémunération sont donc des éléments essentiels de la relation de travail.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Convention par laquelle un salarié travaille pour un employeur, sous sa direction, en contrepartie d'une rémunération.

Question 2. Indiquer la nature du contrat et sa durée.

La nature du contrat dépend de la durée prévue. Ici, l'emploi est conclu pour une période limitée, avec une échéance fixée : il s'agit donc d'un contrat à durée déterminée. La durée mentionnée dans le dossier est de six mois. Il faut indiquer à la fois le type de contrat et cette durée pour répondre complètement à la question.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Contrat à durée déterminée (CDD) de six mois.

Question 3. Présenter les principales obligations de chacune des deux parties, l'employeur et le salarié.

Les obligations sont réciproques : l'employeur fournit le travail convenu et rémunère le salarié, tandis que le salarié exécute le travail demandé.

Employeur	Salarié
Fournir le travail	Effectuer le travail demandé
Verser le salaire	Respecter le règlement intérieur
Respecter la législation du travail	Tenir le secret professionnel

Ces obligations résument les principales responsabilités attendues des deux parties dans le corrigé.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Employeur : fournir le travail, verser le salaire et respecter la législation. Salarié : effectuer le travail, respecter le règlement intérieur et le secret professionnel.

Question 4. Expliquer l’intérêt que présente la période d’essai pour l’employeur et pour le salarié.

La période d’essai permet à chaque partie de vérifier que le poste et la relation de travail lui conviennent. L’employeur peut apprécier les aptitudes du salarié ; le salarié peut découvrir les conditions de travail dans l’entreprise. Selon le corrigé de la session 2002, chaque partie peut rompre le contrat pendant cette période sans préavis ni indemnité.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> L’employeur évalue les aptitudes ; le salarié apprécie les conditions de travail. Selon le corrigé, chacun peut rompre le contrat sans préavis ni indemnité.

Question 5. Citer les trois documents obligatoires que l’employeur doit remettre au salarié à la fin du contrat de travail.

À la fin du contrat, l’employeur remet au salarié les documents liés à la fin de l’emploi. Le corrigé distingue trois pièces : le justificatif de l’emploi, le document récapitulant les sommes dues et l’attestation destinée à l’assurance chômage. Pour cette session de 2002, cette dernière est désignée comme l’attestation d’ASSEDIC.

1. Certificat de travail
2. Reçu pour solde de tout compte
3. Attestation d’ASSEDIC

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Certificat de travail, reçu pour solde de tout compte et attestation d’ASSEDIC.

Question 6. Indiquer le tribunal compétent en cas de litige entre un salarié et un employeur.

En cas de litige relatif à la relation de travail entre un salarié et son employeur, la juridiction compétente est le conseil de prud’hommes. Il traite les différends individuels liés au contrat de travail. Il suffit de nommer cette juridiction pour répondre à la question, sans détailler la procédure de saisine.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Le conseil de prud’hommes.

Question 7. Rappeler les règles générales en matière de congés payés : durée annuelle, période de référence et période de prise des congés.

Le corrigé donne les règles générales en jours ouvrables et précise séparément la période d’acquisition des droits et celle pendant laquelle les congés sont pris. Il faut retenir les trois éléments suivants :

Règle	Réponse attendue
Durée annuelle	30 jours ouvrables
Période de référence	Du 1er juin de l’année précédente au 31 mai de l’année en cours
Période de prise	Du 1er mai au 31 octobre

✓ RÉPONSE À RETENIR

30 jours ouvrables par an ; référence du 1er juin au 31 mai ; prise des congés du 1er mai au 31 octobre.

Question 8. Indiquer comment la durée du temps de travail dans les cafés-hôtels-restaurants devrait évoluer pour les années à venir.

Le corrigé décrit une tendance générale à la baisse progressive du temps de travail dans les cafés-hôtels-restaurants. Pour 2002, il indique 41 heures dans les entreprises de moins de 20 salariés et 39 heures dans celles de plus de 20 salariés. Il signale également que certaines entreprises sont déjà à 37 ou 35 heures. La réponse attendue porte surtout sur l’évolution globale.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La durée du travail devrait diminuer progressivement dans les cafés-hôtels-restaurants.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2002)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de BP Cuisinier, session 2002, porte le code E3 - U 32. D'une durée de 2 heures, coefficient 3 et notée sur 60 points, elle évalue la gestion d'un établissement de restauration : calcul et déclaration de TVA, politique des prix et principes d'Omnès, amortissement linéaire d'un four et connaissances essentielles du contrat de travail.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La TVA à reverser se calcule en déduisant de la TVA collectée la TVA déductible et le crédit de TVA antérieur.
- Le chiffre d'affaires d'un plat est égal à son prix unitaire multiplié par le nombre de plats vendus.
- En amortissement linéaire, la dotation annuelle est égale à la base amortissable divisée par la durée d'utilisation.
- Le contrat de travail établit des obligations réciproques entre l'employeur et le salarié.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les montants TTC et HT et appliquer le taux de TVA indiqué pour chaque opération.
- Contrôler les calculs et les totaux avant de reporter les sommes sur la déclaration de TVA.
- Présenter les zones de prix et les calculs des principes d'Omnès de manière lisible et justifiée.
- Vérifier le prorata de la première année, les amortissements cumulés et la valeur nette comptable.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la TVA à reverser dans ce dossier ?

Partez de la TVA collectée, puis soustrayez la TVA déductible sur les achats et les immobilisations ainsi que le crédit de TVA antérieur. Reportez le résultat obtenu dans le tableau de calcul et sur la déclaration.

Q : Comment établir le chiffre d'affaires de chaque plat ?

Multipliez le prix unitaire du plat par le nombre de plats vendus. Répétez le calcul pour les onze plats, puis additionnez les chiffres d'affaires obtenus pour établir le total.

Q : Comment les points sont-ils répartis entre les dossiers ?

L'épreuve est notée sur 60 points : le premier dossier vaut 20 points, le deuxième 15, le troisième 8 et le quatrième 17. La durée officielle indiquée est de 2 heures.

Q : Quels éléments doit comporter le tableau d'amortissement ?

Pour chaque année, indiquez la base amortissable, l'amortissement annuel, les amortissements cumulés et la valeur nette comptable. Tenez compte de la date de mise en service pour la première année et contrôlez le solde final.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/E3 - Environnement et gestion de l'entreprise/2002/BP Cuisine - E3 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2002 - 2-Sujet.pdf

Ressources BP Cuisine : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.