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

Gestion - U32 Environnement et gestion de l'entreprise

Session 2003 • Code sujet : **Non indiqué dans cette édition** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Le prix de revient du bar aux trois sauces** (4 questions) — **Page 3**
2. **Le bulletin de salaire** (4 questions) — **Page 6**
3. **L'investissement** (4 questions) — **Page 8**
4. **La responsabilité de l'entreprise** (2 questions) — **Page 11**
5. **La gestion des ressources humaines** (4 questions) — **Page 13**
6. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 15**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/E3 - Environnement et gestion de l'entreprise/2003/BP Cuisine - E3 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2003 - 1-Sujet.pdf

1. Le prix de revient du bar aux trois sauces

L'Auberge des Pins souhaite mettre en place une recette de bar aux trois sauces pour huit personnes. La fiche technique et les données relatives au travail, à l'énergie, au matériel et aux autres charges servent à calculer le prix de revient et à étudier le prix de vente.

Question 1.1. Complétez la fiche technique de la recette pour huit personnes en calculant le coût total de chaque ingrédient et le coût matière total à partir des quantités et prix unitaires indiqués.

Pour chaque ingrédient, le coût total est la quantité utilisée multipliée par son prix unitaire, après conversion en kilogrammes ou en litres si nécessaire. Les montants des lignes sont arrondis au centime. Le coût matière total de 40,00 € est obtenu en additionnant les coûts non arrondis, puis en arrondissant le total.

Ingrédient	Quantité	Prix unitaire	Coût total
Bar	2,4 kg	15,20 €/kg	36,48 €
Olives noires	125 g	4,16 €/kg	0,52 €
Laitue	1 pièce	0,79 €/pièce	0,79 €
Œufs	6 pièces	0,12 €/pièce	0,72 €
Huile	6 dL	1,50 €/L	0,90 €
Cognac	10 mL	4,60 €/L	0,05 €
Vinaigre de vin	10 mL	1,80 €/L	0,02 €
Moutarde	30 g	5,20 €/kg	0,16 €
Citrons	1,5 pièce	0,12 €/pièce	0,18 €
Ciboulette	1/5 botte	0,45 €/botte	0,09 €
Sel, poivre			0,10 €
Coût matière total			**40,00 €**

Fiche technique complétée

ANNEXE 1

"Le bar aux trois sauces" : fiche technique pour 8 personnes

Ingrédients	Unité	Quantité	Prix unitaire	Coût total
Bar	kg	2,4 kg	15,20 €	36,48 €
Olives noires	kg	125 g	4,16 €	0,52 €
Laitue	pièce	1	0,79 €	0,79 €
Œufs	pièce	6	0,12 €	0,72 €
Huile	litre	6 dL	1,50 €	0,90 €
Cognac	litre	10 mL	4,60 €	0,05 €
Vinaigre de vin	litre	10 mL	1,80 €	0,02 €
Moutarde	kg	30 g	5,20 €	0,16 €
Citrons	pièce	1,5	0,12 €	0,18 €
Ciboulette	botte	1/5	0,45 €	0,09 €
Sel, poivre				0,10 €
Coût matière total				40,00 €

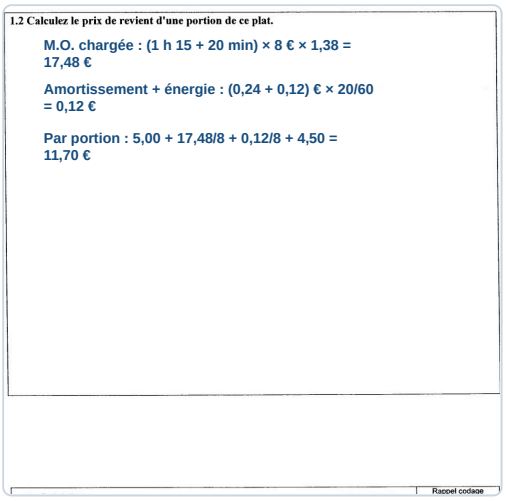
✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière pour 8 personnes : 40,00 €, soit 5,00 € par portion.

Question 1.2. Calculez le prix de revient d'une portion en tenant compte du coût matière, des temps de préparation et de cuisson, du coût de la main-d'œuvre et des charges sociales patronales, de l'amortissement, de l'énergie et des autres charges affectées à chaque portion.

La main-d'œuvre couvre 1 h 15 min de préparation et 20 min de cuisson. Son coût brut est $(75/60 + 20/60) \times 8 = 12,67$ € ; avec 38 % de charges patronales, il atteint 17,48 € pour la recette. L'amortissement et l'énergie sont calculés sur les 20 minutes de cuisson : $(0,24 + 0,12) \times 20/60 = 0,12$ €. Pour une portion, on ajoute au coût matière de 5,00 € la main-d'œuvre et ces frais répartis sur 8 portions, ainsi que 4,50 € d'autres charges.

Calcul du prix de revient



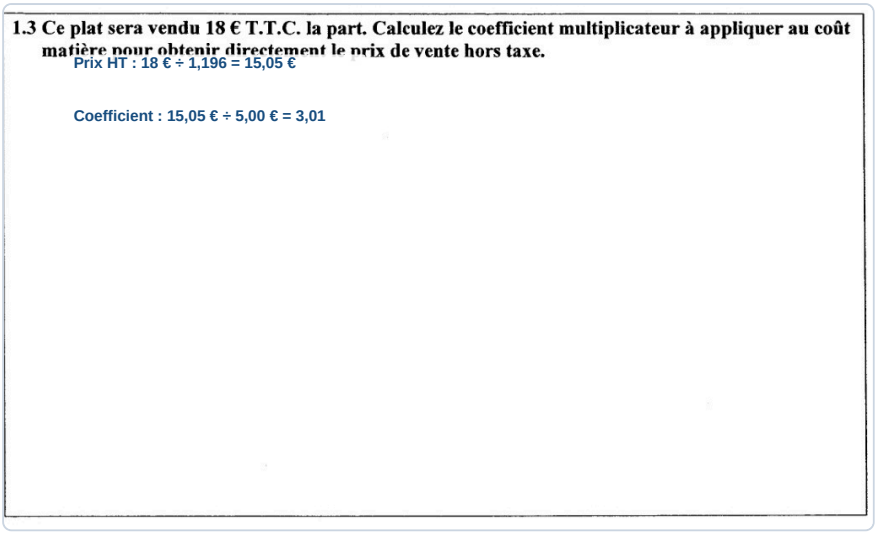
✓ RÉPONSE À RETENIR

Prix de revient d'une portion : 11,70 €.

Question 1.3. Le plat étant vendu 18 € TTC la part, calculez le coefficient multiplicateur à appliquer au coût matière pour obtenir directement le prix de vente hors taxe.

Le coefficient demandé permet de passer directement du coût matière d'une portion au prix de vente hors taxes. Pour le prix TTC, on retire la TVA de 19,6 % en divisant par 1,196 : $18/1,196 = 15,05$ € HT. Le coût matière d'une portion est de $40/8 = 5,00$ €. Le coefficient est donc le prix HT divisé par ce coût matière.

Coefficient multiplicateur


1.3 Ce plat sera vendu 18 € T.T.C. la part. Calculez le coefficient multiplicateur à appliquer au coût matière pour obtenir directement le prix de vente hors taxe.

Prix HT : 18 € ÷ 1,196 = 15,05 €

Coefficient : 15,05 € ÷ 5,00 € = 3,01

✓ RÉPONSE À RETENIR

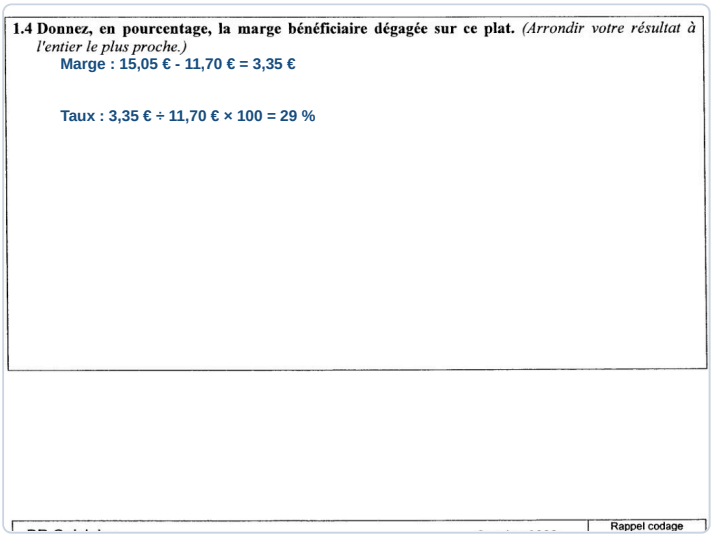
Coefficient multiplicateur : 3,01.

Question 1.4. Donnez en pourcentage la marge bénéficiaire dégagée sur ce plat et arrondissez le résultat à l'entier le plus proche.

La marge bénéficiaire correspond à la différence entre le prix de vente hors taxes et le prix de revient. Le pourcentage de marge se calcule en rapportant cette différence au prix de revient. Ici, le prix HT est $18/1,196 = 15,05$ € et le prix de revient est de 11,70 €.

On obtient une marge de 3,35 €, soit $(15,05 - 11,70)/11,70 \times 100$. Le résultat est arrondi à l'entier le plus proche.

Marge bénéficiaire


1.4 Donnez, en pourcentage, la marge bénéficiaire dégagée sur ce plat. *(Arrondir votre résultat à l'entier le plus proche.)*

Marge : 15,05 € - 11,70 € = 3,35 €

Taux : 3,35 € ÷ 11,70 € × 100 = 29 %

Rappel codage

✓ RÉPONSE À RETENIR

Marge bénéficiaire : 29 % du prix de revient.

2. Le bulletin de salaire

L'employeur remet le bulletin de salaire de novembre 2002 d'Alain Mercier, commis de cuisine, afin d'évaluer les connaissances en paie. Le candidat doit interpréter les heures et les repas, expliquer la base des contributions et compléter les montants du bulletin.

Question 2.1. À quelle durée hebdomadaire du travail correspondent les 169 heures de présence indiquées sur le bulletin ? Justifiez votre réponse.

Les 169 heures sont mensuelles. La durée hebdomadaire moyenne est : 169 × 12 ÷ 52 = 39 heures.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 169 heures par mois correspondent à 39 heures par semaine.

Question 2.2. Quelle différence faites-vous entre les avantages en nature nourriture et les indemnités compensatrices nourriture ?

L’avantage en nature correspond à un repas fourni par l’employeur : sa valeur est ajoutée au salaire brut, puis déduite du net à payer. L’indemnité compensatrice est une somme versée lorsque le repas dû n’est pas fourni.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Repas fourni : avantage en nature. Repas non fourni : indemnité compensatrice en argent.

Question 2.3. Expliquez comment a été déterminée la base de calcul de la C.S.G. et de la C.R.D.S. figurant sur le bulletin.

La base correspond à 95 % du salaire brut, après déduction forfaitaire de 5 % : 1 629,80 × 0,95 = 1 548,31 €.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Base C.S.G. et C.R.D.S. : 1 548,31 €, soit 95 % du salaire brut.

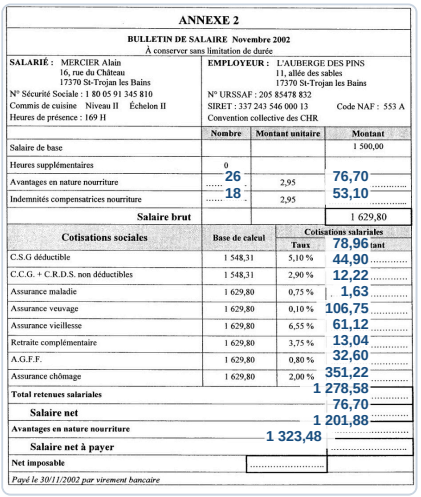
Question 2.4. Complétez le bulletin de salaire de novembre 2002 sachant que le salarié a droit à 44 repas par mois et en a consommé 26 en entreprise. Calculez les éléments à compléter et arrondissez les résultats au centime le plus proche.

Le salarié a pris 26 repas sur les 44 auxquels il a droit. Les 18 repas non fournis sont indemnisés. Les retenues sont calculées avec les taux du bulletin et arrondies au centime.

Élément	Calcul	Montant
Avantages en nature nourriture	26 × 2,95 €	76,70 €
Indemnités compensatrices nourriture	18 × 2,95 €	53,10 €
C.S.G. déductible	1 548,31 × 5,10 %	78,96 €
C.S.G. et C.R.D.S. non déductibles	1 548,31 × 2,90 %	44,90 €
Assurance maladie	1 629,80 × 0,75 %	12,22 €
Assurance veuvage	1 629,80 × 0,10 %	1,63 €
Assurance vieillesse	1 629,80 × 6,55 %	106,75 €
Retraite complémentaire	1 629,80 × 3,75 %	61,12 €
A.G.F.F.	1 629,80 × 0,80 %	13,04 €
Assurance chômage	1 629,80 × 2,00 %	32,60 €
Total des retenues salariales		351,22 €
Salaire net	1 629,80 − 351,22	1 278,58 €
Avantages en nature à déduire		76,70 €
Salaire net à payer	1 278,58 − 76,70	1 201,88 €
Net imposable	1 201,88 + 76,70 + 44,90	1 323,48 €

Le net imposable réintègre l'avantage en nature et les cotisations non déductibles.

Bulletin de salaire complété



ANNEXE 2

BULLETIN DE SALAIRE Novembre 2002

À conserver sans limitation de durée

SALARIÉ : MERCIER Alain, 16, rue du Château, 17370 St-Trojan les Bains
N° Sécurité Sociale : 1 80 05 91 345 810
Commis de cuisine Niveau II Échelon II
Heures de présence : 169 H

EMPLOYEUR : L'AUBERGE DES PINS, 11, allée des sables, 17370 St-Trojan les Bains
N° URSSAF : 205 85478 832
SIRET : 337 243 546 000 13 Code NAF : 553 A
Convention collective des CHR

	Nombre	Montant unitaire	Montant
Salaire de base			1 500,00
Heures supplémentaires	0		
Avantages en nature nourriture	26	2,95	76,70
Indemnités compensatrices nourriture	18	2,95	53,10
Salaire brut			1 629,80

Cotisations sociales	Base de calcul	Cotisations salariales Taux	Cotisations salariales tant
C.S.G déductible	1 548,31	5,10 %	78,96
C.C.G. + C.R.D.S. non déductibles	1 548,31	2,90 %	44,90
Assurance maladie	1 629,80	0,75 %	12,22
Assurance veuvage	1 629,80	0,10 %	1,63
Assurance vieillesse	1 629,80	6,55 %	106,75
Retraite complémentaire	1 629,80	3,75 %	61,12
A.G.F.F.	1 629,80	0,80 %	13,04
Assurance chômage	1 629,80	2,00 %	32,60
Total retenues salariales			351,22
Salaire net			1 278,58
Avantages en nature nourriture			76,70
Salaire net à payer			1 201,88
Net imposable			1 323,48

Payé le 30/11/2002 par virement bancaire

✓ RÉPONSE À RETENIR

Retenues : 351,22 €. Salaire net : 1 278,58 €. Net à payer : 1 201,88 €. Net imposable : 1 323,48 €.

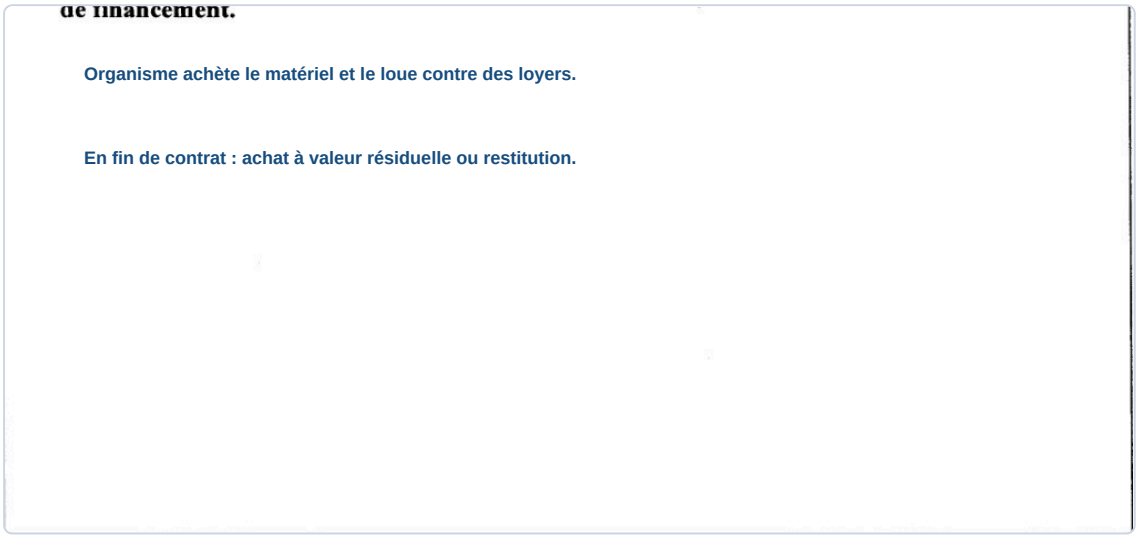
3. L'investissement

L'employeur envisage d'acheter pour environ 3 500 € des équipements complémentaires, dont des plaques à induction et une cellule de refroidissement rapide, afin de mieux répondre aux exigences d'hygiène. Il s'interroge sur les moyens de financer ces achats et sur leur type d'investissement.

Question 3.1. Donnez les caractéristiques du contrat de crédit-bail comme mode de financement de l'investissement envisagé.

Un organisme financier achète l'équipement choisi par l'entreprise et le lui loue pendant une durée déterminée. L'entreprise verse des loyers périodiques et utilise le matériel sans en être propriétaire durant le contrat. À l'échéance, elle peut généralement lever l'option d'achat en payant la valeur résiduelle prévue, ou restituer le matériel. Le crédit-bail permet donc de financer l'usage de l'équipement sans en payer immédiatement le prix total.

Réponse 3.1 complétée


de financement.

Organisme achète le matériel et le loue contre des loyers.

En fin de contrat : achat à valeur résiduelle ou restitution.

✓ RÉPONSE À RETENIR

L'entreprise paie des loyers, puis peut acheter le matériel à sa valeur résiduelle ou le restituer à la fin du contrat.

Question 3.2. Citez deux autres moyens de financer cet investissement et donnez, pour chacun, un avantage et un inconvénient.

Deux autres modes de financement possibles pour les équipements estimés à 3 500 € sont l'emprunt bancaire et l'autofinancement.

- **Emprunt bancaire :** l'entreprise devient propriétaire dès l'achat, mais doit rembourser le capital et payer des intérêts.
- **Autofinancement :** il évite l'endettement et les intérêts, mais mobilise la trésorerie et réduit les sommes disponibles pour les dépenses courantes.

Le choix dépend principalement de la trésorerie disponible et de la capacité de remboursement de l'entreprise.

Réponse 3.2 complétée

3.2 Citez 2 autres moyens pour financer cet investissement et donnez pour chacun, un avantage et u

Emprunt : propriété immédiate, mais intérêts à payer.

Autofinancement : sans dette, mais trésorerie réduite.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Emprunt bancaire : propriété immédiate, avec intérêts à payer. Autofinancement : pas de dette, mais une trésorerie réduite.

Question 3.3. Complétez le tableau en donnant la définition d'un investissement de capacité, de renouvellement et de modernisation.

Type d'investissement	Définition
Capacité	Augmente la quantité de biens ou de services que l'entreprise peut produire.
Renouvellement	Remplace un équipement usé ou hors d'usage par un équipement équivalent.
Modernisation	Améliore les équipements ou les méthodes de travail grâce à des moyens plus performants.

On les distingue par leur objectif principal : augmenter la production, maintenir les moyens existants ou améliorer les performances. Le tableau de l'annexe 3 se complète avec ces trois définitions.

Annexe 3 complétée

ANNEXE 3

Types d'investissement	Définitions
Investissement de capacité	Augmente la capacité de production.
Investissement de renouvellement	Remplace un équipement usé.
Investissement de modernisation	Améliore les performances et les techniques.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Capacité : produire davantage. Renouvellement : remplacer du matériel usé. Modernisation : améliorer les équipements ou les méthodes de travail.

Question 3.4. Indiquez à quel type d'investissement correspondent les acquisitions souhaitées par l'employeur.

Les plaques à induction et la cellule de refroidissement rapide sont des équipements complémentaires et performants. Leur acquisition vise notamment à répondre aux nouvelles exigences d'hygiène en améliorant les équipements et les méthodes de travail. Selon l'objectif indiqué dans le sujet, il ne s'agit pas de remplacer un matériel usé ni d'augmenter la capacité de production. Ces acquisitions relèvent donc principalement d'un investissement de modernisation.

Réponse 3.4 complétée

elles ?

Modernisation : équipements plus performants pour l'hygiène.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les acquisitions souhaitées correspondent à un investissement de modernisation.

4. La responsabilité de l'entreprise

Un extrait de la loi du 24 décembre 1973 présente les règles de responsabilité des hôteliers concernant les effets des voyageurs, notamment les plafonds et les cas d'exonération. Deux annexes demandent d'appliquer ces règles à des exemples et de qualifier différentes formes de responsabilité.

Question Annexe 3. À partir du texte de loi, complétez le tableau en indiquant le plafond de responsabilité de l'hôtelier pour un objet de valeur confié à l'hôtelier et déposé dans le coffre, un blouson volé dans une voiture laissée sur le parking privé de l'hôtel et une montre volée dans la chambre d'un client.

Situation	Plafond de responsabilité
Objet de valeur confié à l'hôtelier et déposé dans le coffre	Illimitée
Blouson volé dans une voiture sur le parking privé de l'hôtel	50 fois le prix de location du logement par journée
Montre volée dans la chambre du client	100 fois le prix de location du logement par journée

Pour le vol dans la chambre, le plafond ne s'applique pas si le client démontre une faute de l'hôtelier ou de ses préposés.

Annexe 3 complétée

ANNEXE 3

Exemples	Plafond de la responsabilité de l'hôtelier
Un client confie un objet de valeur à l'hôtelier qui le dépose dans le coffre de l'hôtel.	Illimitée
Le blouson du client est volé dans sa voiture laissée sur le parking privé de l'hôtel.	50 fois le prix journalier
La montre d'un client est volée dans sa chambre.	100 fois le prix journalier

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coffre : responsabilité illimitée. Voiture sur parking privé : 50 fois le prix journalier du logement. Chambre : 100 fois ce prix, sauf faute démontrée.

Question Annexe 4. Pour chaque exemple, indiquez la nature de la responsabilité susceptible d'être engagée : un serveur renverse de la sauce sur la veste d'un client, le restaurateur organise des jeux de hasard dans son établissement, un client se blesse sur une chaise cassée et un client s'intoxique après avoir consommé de la nourriture avariée.

Exemple	Nature de la responsabilité
Le serveur renverse de la sauce sur la veste d'un client	Civile : faute causant un dommage
Le restaurateur organise des jeux de hasard	Pénale : infraction à la loi
Un client se blesse sur une chaise cassée	Contractuelle : manquement aux obligations de l'établissement
Un client s'intoxique avec de la nourriture avariée	Contractuelle : manquement aux obligations de l'établissement

La qualification retenue dépend ici de la distinction entre faute causant un dommage, infraction à la loi et non-respect des obligations contractuelles.

Annexe 4 complétée

ANNEXE 4

Exemples	Nature de la responsabilité
Le serveur renverse de la sauce sur la veste d'un client.	Civile
Dès la fermeture, le restaurateur organise des jeux de hasard dans son établissement.	Pénale
Un client se blesse en tombant d'une chaise qui s'est cassée.	Contractuelle
Un client s'intoxique en absorbant de la nourriture avariée.	Contractuelle

✓ RÉPONSE À RETENIR

Sauce renversée : civile. Jeux de hasard : pénale. Chaise cassée et nourriture avariée : contractuelle.

5. La gestion des ressources humaines

L'employeur envisage d'embaucher du personnel et fournit un document sur la durée du travail et le maintien du salaire après sa réduction dans les entreprises de vingt salariés au plus. Les questions portent également sur les représentants du personnel et le rôle du Conseil de Prud'hommes.

Question 1. À l'aide du document et de vos connaissances, indiquez la durée légale actuelle hebdomadaire du temps de travail pour les cuisiniers.

Le document annexe est daté de janvier 2003. Il précise qu'à partir de 2002, les entreprises de 20 salariés au plus sont passées de 43 à 41 heures hebdomadaires et qu'elles conservent cette durée en 2003. Pour répondre dans le cadre historique du sujet, on retient donc 41 heures par semaine pour les cuisiniers concernés par cette disposition.

Réponse à la question 1

1 – Indiquez la durée légale actuelle hebdomadaire du temps de travail pour les cuisiniers :

41 h par semaine

✓ RÉPONSE À RETENIR

En 2003, 41 heures par semaine dans les entreprises de 20 salariés au plus.

Question 2. Définissez le complément différentiel mentionné dans le document.

Le complément différentiel est une somme ajoutée à la rémunération pour éviter que la réduction du temps de travail ne diminue le salaire. Dans le document, il compense le passage de 43 à 41 heures hebdomadaires. Il sert donc à maintenir le salaire antérieur malgré la diminution de la durée de travail.

Réponse à la question 2

Somme compensant la baisse du temps de travail pour maintenir le salaire.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Somme versée pour maintenir le salaire malgré la réduction du temps de travail.

Question 3. Citez deux organes représentatifs du personnel au sein de l'entreprise et précisez au moins une de leurs attributions.

Deux organes représentatifs du personnel possibles en 2003 sont les délégués du personnel et le comité d'entreprise. Les délégués transmettent à l'employeur les réclamations individuelles ou collectives des salariés, notamment sur les salaires et l'application du droit du travail. Le comité d'entreprise est informé et consulté sur les décisions économiques et les questions intéressant la vie des salariés.

Réponse à la question 3

Délégués du personnel : transmettent les réclamations des salariés.

Comité d'entreprise : consulté sur les questions économiques et sociales.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Délégués du personnel : transmettre les réclamations. Comité d'entreprise : être consulté sur les questions économiques et sociales.

Question 4. Précisez le rôle du Conseil de Prud'hommes.

Le Conseil de prud'hommes est la juridiction compétente pour régler les litiges individuels entre un salarié et son employeur, lorsqu'ils sont liés au contrat de travail. Il peut notamment s'agir d'un désaccord sur le salaire, l'exécution du contrat ou sa rupture. La procédure commence par une tentative de conciliation ; en cas d'échec, le Conseil juge l'affaire.

Réponse à la question 4

Règle les litiges individuels liés au contrat de travail.

4 – Précisez le rôle du Conseil de Prud'hommes :

✓ RÉPONSE À RETENIR

Il règle les litiges individuels entre salariés et employeurs liés au contrat de travail, par conciliation puis jugement si nécessaire.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2003)

Bilan de l'épreuve : Épreuve de gestion du BP Cuisinier, session 2003, code facultatif non imprimé, durée deux heures, coefficient 3. Les cinq dossiers traitent du prix de revient d'une recette, de la paie, des investissements, de la responsabilité de l'hôtelier et des ressources humaines. Ils évaluent les calculs de gestion, la lecture de documents et l'application de notions économiques, juridiques et sociales.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le coût matière total est la somme des coûts des ingrédients, calculés après conversion des quantités dans l'unité correspondant au prix unitaire.
- Le prix de revient comprend le coût matière et les coûts de main-d'œuvre, charges sociales et frais imputables à la portion.
- Le crédit-bail permet d'utiliser un équipement contre des loyers et peut prévoir une possibilité d'achat en fin de contrat.
- Un investissement de capacité augmente les capacités de production, un renouvellement remplace un équipement et une modernisation améliore les moyens existants.

Points de vigilance & attentes du jury

- Convertissez les quantités de la fiche technique dans l'unité des prix avant de calculer les coûts.
- Distinguez le prix de vente TTC du prix HT et identifiez la base demandée pour le coefficient ou la marge.
- Pour le bulletin, vérifiez les repas consommés et indemnisés et appliquez chaque taux à la base correspondante.
- Pour la responsabilité de l'hôtelier, distinguez les objets confiés, les effets dans un véhicule et ceux présents dans la chambre.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment aborder le calcul du coût matière de la recette ?

Convertissez chaque quantité dans l'unité correspondant au prix unitaire, calculez le coût de chaque ingrédient puis additionnez-les. Pour une fraction d'unité, appliquez la même proportion au prix unitaire indiqué.

Q : Comment distinguer avantage en nature et indemnité compensatrice nourriture ?

L'avantage en nature correspond à un repas fourni au salarié et consommé dans l'entreprise. L'indemnité compensatrice concerne un repas dû mais non pris en entreprise, selon les règles applicables au bulletin.

Q : Comment gérer les cinq dossiers dans le temps imparti ?

L'épreuve dure deux heures et la calculatrice est autorisée. Les dossiers totalisent 60 points. Répartissez votre temps selon les tâches, avancez sur les calculs et tableaux, puis gardez quelques minutes pour vérifier les résultats.

Q : Quelles précautions prendre pour les questions de responsabilité ?

Appuyez-vous sur l'extrait de loi et les exemples des annexes. Distinguez les plafonds prévus pour les effets confiés, les biens dans un véhicule et les autres cas, puis qualifiez la responsabilité selon les renseignements fournis.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/E3 - Environnement et gestion de l'entreprise/2003/BP Cuisine - E3 - Environnement et gestion de l'entreprise - Session 2003 - 1-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.