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

BP CUISINE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Arts de la cuisine - Épreuve E1

Session 2019 • Code sujet : **19SP - BP AC U10** • Durée : **2h30** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Le recrutement d’un chef de partie tournant** (3 questions) — **Page 3**
2. **Le concours de cuisine « Les Toques des Pays de la Loire »** (3 questions) — **Page 5**
3. **Les volailles et les autocontrôles à réception** (3 questions) — **Page 8**
4. **Le banquet de 80 personnes et la prestation traiteur** (5 questions) — **Page 10**
5. **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/U10 - Conception et organisation de prestations de restauration/2019/BP Cuisine - U10 - Conception et organisation de prestations de restauration - Session 2019 - 1-Sujet.pdf

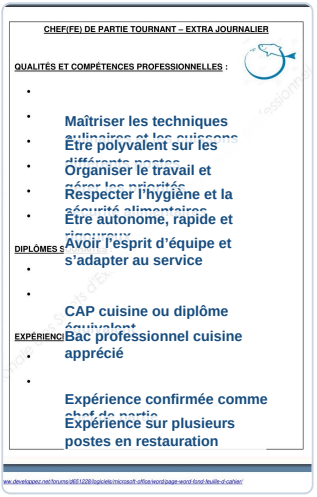
1. Le recrutement d’un chef de partie tournant

En l’absence du chef et face au surcroît d’activité du week-end de la fête des mères, le restaurant recrute un chef de partie tournant en extra journalier. Le candidat doit définir le profil du poste, comparer deux CV et justifier son choix.

Question 1. Compléter la fiche de poste de chef(fe) de partie tournant en extra journalier en indiquant les qualités et compétences professionnelles, les diplômes souhaités et les expériences attendues.

Le poste exige une personne polyvalente, capable de renforcer la brigade pendant un service soutenu. La fiche met en avant la maîtrise des préparations et des cuissons, l’organisation du poste, le respect de l’hygiène, la rapidité, l’autonomie et l’esprit d’équipe. Un CAP cuisine ou un diplôme supérieur est souhaité. Une expérience confirmée comme chef de partie, idéalement sur plusieurs postes, est attendue.

Fiche de poste complétée



CHEF(FE) DE PARTIE TOURNANT – EXTRA JOURNALIER

QUALITÉS ET COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- Maîtriser les techniques culinaires et les cuissons
- Être polyvalent sur les différents postes
- Organiser le travail et gérer les priorités
- Respecter l’hygiène et la sécurité alimentaire
- Être autonome, rapide et rigoureux
- Avoir l’esprit d’équipe et s’adapter au service

DIPLÔMES S

- CAP cuisine ou diplôme équivalent
- Bac professionnel cuisine apprécié

EXPÉRIENCE

- Expérience confirmée comme chef de partie
- Expérience sur plusieurs postes en restauration

ww.developpez.net/forums/d821228/logiciels/microsoft-office/word/page-word-tirer-feuille-et-cahier/

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Profil recherché : cuisinier qualifié, expérimenté, autonome, organisé et polyvalent, apte à tenir plusieurs postes.

Question 2. Proposer un tableau comparatif des deux candidatures à partir des CV fournis.

Les CV présentent deux parcours de cuisine, avec des niveaux de responsabilité et des spécialités différents. La comparaison porte sur la formation, l’expérience en cuisine et la diversité des postes, critères utiles pour remplacer temporairement le chef et renforcer la brigade.

Critère	Emma Raison	Paul Dorée
Formation cuisine	BEP et bac professionnel cuisine	CAP cuisine et mention complémentaire desserts de restaurant
Autre formation	Aucune indiquée	Master en génie civil
Expérience en cuisine	Commis, puis demi-cheffe de partie chaud	Commis, puis chef de partie viande, garde-manger et pâtisserie
Parcours professionnel	Trois restaurants, jusqu'en octobre 2018	Plusieurs années comme chef de partie en restaurants étoilés
Atouts complémentaires	Espagnol courant, domiciliée à Blois	Anglais et espagnol courants ; polyvalence confirmée

Emma a une formation cuisine plus élevée et habite Blois. Paul a davantage d'expérience comme chef de partie sur plusieurs postes.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Paul Dorée présente le parcours le plus adapté : expérience confirmée de chef de partie et polyvalence sur plusieurs postes.

Question 3. Justifier le choix de recrutement au regard des besoins du poste de chef de partie tournant en extra journalier.

Je retiens Paul Dorée. Le besoin est de renforcer la brigade pendant un surcroît d'activité et de remplacer temporairement le chef. Son expérience comme chef de partie en viande, garde-manger et pâtisserie répond directement à la polyvalence attendue d'un poste tournant. Il a aussi travaillé plusieurs années dans des restaurants étoilés, ce qui témoigne de son expérience des exigences d'un service gastronomique. Emma Raison possède une formation solide et une expérience récente au chaud, mais son parcours de chef de partie est moins diversifié.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Recruter Paul Dorée : son expérience de chef de partie sur plusieurs postes répond le mieux au besoin de renfort polyvalent.

2. Le concours de cuisine « Les Toques des Pays de la Loire »

Le candidat prépare un dossier pour un concours valorisant les produits régionaux, avec le poulet de Challans comme élément imposé du plat principal et un dessert défini par le règlement. Il doit établir une fiche technique pour huit personnes, préciser le matériel et ordonnancer le travail dans la limite de quatre heures.

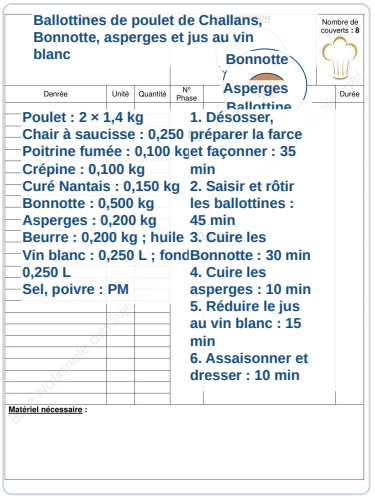
Question 4. Rédiger et représenter graphiquement la fiche technique du plat principal pour huit personnes, à base de poulet de Challans, en renseignant les denrées, unités, quantités, phases, techniques et durées.

Proposition pour 8 couverts, à partir du panier : ballottines de poulet de Challans farcies au Curé Nantais, Bonnotte et asperges, jus au vin blanc. Les quantités sont celles retenues pour cette recette. La durée active proposée est de 135 min, hors temps de maintien.

Denrée	Unité	Quantité
Poulet de Challans	Pièce	2 × 1,4 kg
Chair à saucisse	kg	0,250
Poitrine fumée	kg	0,100
Crépine	kg	0,100
Curé Nantais	kg	0,150
Pommes de terre Bonnotte	kg	0,500
Asperges vertes	kg	0,200
Beurre, huile de tournesol	kg, L	0,200 ; 0,020
Vin blanc de Loire, fond brun lié	L	0,250 ; 0,250
Sel, poivre	PM	PM

Phase	Technique	Durée
1	Désosser les poulets. Préparer la farce avec chair à saucisse, poitrine fumée et Curé Nantais. Garnir, rouler dans la crépine et ficeler 8 ballottines.	35 min
2	Saisir puis rôtir les ballottines au four ; vérifier la cuisson à cœur.	45 min
3	Cuire les Bonnotte au beurre et à l'huile.	30 min
4	Cuire les asperges à l'anglaise, puis les égoutter.	10 min
5	Déglacer au vin blanc, ajouter le fond brun lié et réduire le jus.	15 min
6	Rectifier l'assaisonnement et dresser.	10 min

Fiche technique et proposition de dressage



✓ RÉPONSE À RETENIR

8 ballottines de poulet de Challans farcies au Curé Nantais, Bonnotte, asperges vertes et jus au vin blanc.

Question 5. Préciser le matériel nécessaire à la réalisation du plat principal proposé pour le concours.

Le matériel doit permettre de préparer la volaille crue, de cuire les garnitures et de dresser. Réserver une planche et des ustensiles à la volaille crue, puis les nettoyer et les désinfecter avant toute autre utilisation.

- Désossage et farce : planche, couteaux, balance, saladier, spatule, ficelle et plaque.
- Cuissons : four, plaque à rôtir, sauteuse, casseroles, couvercles et écumoire.
- Jus et dressage : chinois, fouet, sonde de cuisson, assiettes chaudes et pinces.

Matériel nécessaire

Planche, couteaux, balance, saladier, spatule, ficelle, plaque à rôtir, four, sauteuse, casseroles, écumoire, chinois, fouet, sonde, assiettes chaudes et pinces de dressage.

✓ RÉPONSE À RETENIR

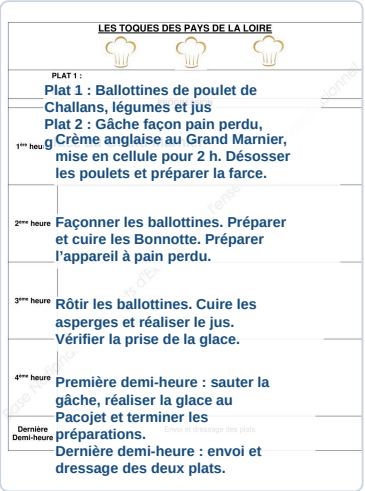
Planche, couteaux, balance, saladier, ficelle, plaque à rôtir, four, sauteuse, casseroles, écumoire, chinois, sonde et matériel de dressage.

Question 6. Organiser le travail dans le temps sur l'annexe d'ordonnancement, pour les deux plats du concours. Respecter la durée maximale de préparation de quatre heures et réserver la dernière demi-heure à l'envoi et au dressage.

Préparer les deux plats en parallèle et lancer la glace dès le début : sa prise en cellule dure 2 h. Les préparations et cuissons sont achevées avant la dernière demi-heure, réservée à l'envoi et au dressage.

1. **1re heure :** préparer la crème anglaise au Grand Marnier et la placer en cellule. Désosser les poulets et préparer la farce.
2. **2e heure :** façonner les ballottines. Préparer et cuire les Bonnotte ; préparer l'appareil à pain perdu.
3. **3e heure :** rôtir les ballottines, cuire les asperges et réaliser le jus. Vérifier la prise de la glace.
4. **4e heure, première demi-heure :** sauter la gâche, réaliser la glace au Pacojet et terminer les préparations. **Dernière demi-heure :** envoyer et dresser les deux plats.

Ordonnancement des deux plats



✓ RÉPONSE À RETENIR

Préparations et cuissons terminées avant la dernière demi-heure, consacrée à l'envoi et au dressage des deux plats.

3. Les volailles et les autocontrôles à réception

Avant la saison d'été, le restaurant envisage de remplacer le filet de bœuf par une volaille de qualité et souhaite former une apprentie sur le chapon. Le candidat présente le chapon de Challans, propose des utilisations culinaires et complète les autocontrôles liés à la réception, au stockage et à la traçabilité de plusieurs volailles.

Question 7. Présenter le produit « chapon de Challans » sous la forme de votre choix en précisant ses caractéristiques, son prix moyen, son poids moyen et ses sigles de qualité.

Le **chapon de Challans** est un jeune coq castré, élevé lentement selon un cahier des charges de qualité. Sa chair est tendre, fine et savoureuse, appréciée pour les repas festifs. Son poids moyen est d'environ **3,5 kg**. À titre indicatif, son prix moyen est d'environ **18 €/kg**, variable selon la saison et le fournisseur. Les signes de qualité associés sont le **Label Rouge** et l'**IGP Volailles de Challans**.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Chapon de Challans : environ 3,5 kg et 18 €/kg. Signes de qualité : Label Rouge et IGP Volailles de Challans.

Question 8. Proposer cinq utilisations culinaires différentes pour cette volaille.

Ces propositions varient les modes de cuisson et les présentations, en utilisant le chapon entier ou découpé :

1. Rôti au four, nature ou farci.
2. Braisé avec une garniture aromatique.
3. Cuit en cocotte, accompagné d'une sauce à la crème.
4. Découpé et préparé en fricassée.
5. Poêlé en suprêmes, avec un jus ou une sauce réduite.

Adapter la cuisson à la découpe permet de préserver le moelleux de la chair.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rôti, farci, braisé, en cocotte à la crème ou en fricassée.

Question 9. Compléter le tableau des autocontrôles à la réception pour le chapon de Challans, le suprême de volaille sous vide et la cuisse de canard surgelée. Indiquer trois contrôles d'hygiène, les lieux et températures de stockage ainsi que deux éléments de traçabilité.

À la réception, vérifier pour chaque produit l'intégrité de l'emballage, la conformité de l'étiquetage et la température à cœur ou entre les colis. Contrôler également l'aspect et l'odeur, notamment l'absence de décongélation pour le canard surgelé. Ranger immédiatement les produits dans l'équipement adapté : volailles fraîches et sous vide au froid positif, cuisses surgelées au congélateur. Relever le numéro de lot et la date de consommation indiquée : DLC pour les produits frais, DDM pour le surgelé.

Tableau des autocontrôles complété

PLAT 1 : PLAT 2 :	
PROGRESSION	
1ère heure	Emballage intact Chambre froide Étiquetage conforme positive Température contrôlée 0 à +4 °C
2ème heure	
3ème heure	Vide intact, sans fui Numéro de lot Aspect et odeur cor DLC produits frais Température contrô DDM produit surgelé
4ème heure	Emballage intact Congélateur Absence de décongéla -18 °C ou moins Température contrôlée

✓ RÉPONSE À RETENIR

Frais : stockage entre 0 et +4 °C. Surgelé : -18 °C ou moins. Traçabilité : numéro de lot et DLC ou DDM selon le produit.

4. Le banquet de 80 personnes et la prestation traiteur

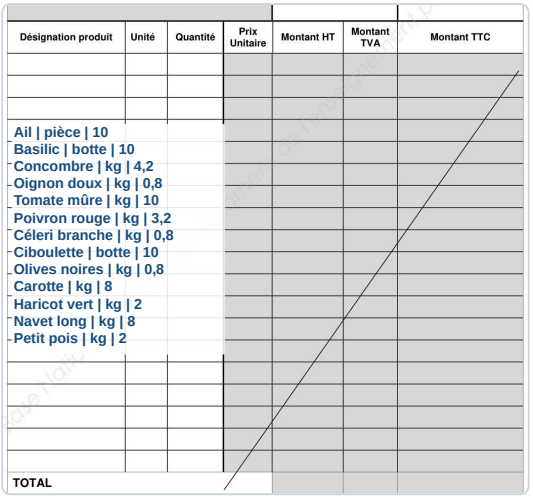
Un client commande un banquet traiteur pour 80 personnes comprenant un gaspacho andalou, un filet de volaille de Challans avec ses légumes et quatre desserts de type finger food. Le candidat prépare la commande de légumes, contrôle la livraison, compare les modes de liaison froide et chaude, propose les desserts et calcule le prix de vente HT de la brioche façon pain perdu.

Question 10. Rédiger le bon de commande des légumes nécessaires au banquet de 80 personnes en vous appuyant sur les fiches techniques et en adaptant les quantités pour le nombre de couverts prévu.

Chaque fiche technique est établie pour 8 couverts : pour le banquet de 80 personnes, le coefficient de proportionnalité est 10. Additionner les deux quantités de concombre et les deux de poivron rouge, car ils figurent dans le gaspacho et sa garniture. Les autres légumes et aromates sont commandés selon les besoins indiqués dans les fiches. Reporter les désignations, unités et quantités ci-dessous dans le bon de commande, sans renseigner les cellules grisées.

Produit	Unité	Quantité à commander
Ail	pièce	10
Basilic	botte	10
Concombre	kg	4,2
Oignon doux	kg	0,8
Tomate mûre	kg	10
Poivron rouge	kg	3,2
Céleri branche	kg	0,8
Ciboulette	botte	10
Olives noires	kg	0,8
Carotte	kg	8
Haricot vert	kg	2
Navet long	kg	8
Petit pois	kg	2

Bon de commande complété



Désignation produit	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Montant HT	Montant TVA	Montant TTC
Ail | pièce | 10						
Basilic | botte | 10						
Concombre | kg | 4,2						
Oignon doux | kg | 0,8						
Tomate mûre | kg | 10						
Poivron rouge | kg | 3,2						
Céleri branche | kg | 0,8						
Ciboulette | botte | 10						
Olives noires | kg | 0,8						
Carotte | kg | 8						
Haricot vert | kg | 2						
Navet long | kg | 8						
Petit pois | kg | 2						
TOTAL						

✓ RÉPONSE À RETENIR

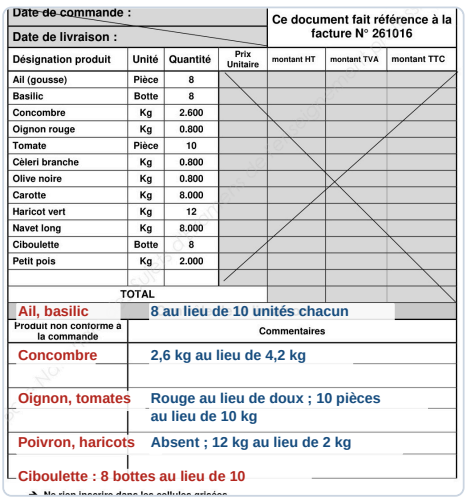
Commande pour 80 couverts : 10 ail, 10 bottes de basilic, 4,2 kg de concombre, 0,8 kg d'oignon doux, 10 kg de tomates mûres, 3,2 kg de poivron rouge et les autres quantités du tableau.

Question 11. Contrôler le bon de livraison par comparaison avec la commande et les besoins du banquet, puis relever les produits non conformes et renseigner les commentaires de contrôle utiles.

Comparer la livraison aux quantités commandées pour 80 couverts. Sont non conformes : ail, 8 pièces au lieu de 10 ; basilic, 8 bottes au lieu de 10 ; concombre, 2,6 kg au lieu de 4,2 ; oignon rouge au lieu d'oignon doux ; tomates livrées à la pièce au lieu de 10 kg ; poivron rouge absent ; haricots verts, 12 kg au lieu de 2 ; ciboulette, 8 bottes au lieu de 10.

Le céleri branche, les olives noires, les carottes, les navets longs et les petits pois sont conformes en quantité et désignation. Consigner les écarts dans la zone de contrôle, vérifier l'état, la fraîcheur et la température des produits, puis formuler des réserves au fournisseur.

Contrôle de livraison complété



Date de commande :

Date de livraison :

Ce document fait référence à la facture N° 261016

Désignation produit	Unité	Quantité	Prix Unitaire	montant HT	montant TVA	montant TTC
Ail (gousse)	Pièce	8				
Basilic	Botte	8				
Concombre	Kg	2.600				
Oignon rouge	Kg	0.800				
Tomate	Pièce	10				
Céleri branche	Kg	0.800				
Olive noire	Kg	0.800				
Carotte	Kg	8.000				
Haricot vert	Kg	12				
Navet long	Kg	8.000				
Ciboulette	Botte	8				
Petit pois	Kg	2.000				
TOTAL						

Produit non conforme à la commande	Commentaires
Ail, basilic	8 au lieu de 10 unités chacun
Concombre	2,6 kg au lieu de 4,2 kg
Oignon, tomates	Rouge au lieu de doux ; 10 pièces au lieu de 10 kg
Poivron, haricots	Absent ; 12 kg au lieu de 2 kg
Ciboulette : 8 bottes au lieu de 10	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Réserves à inscrire : ail, basilic, concombre, oignon, tomates, poivron rouge, haricots verts et ciboulette.

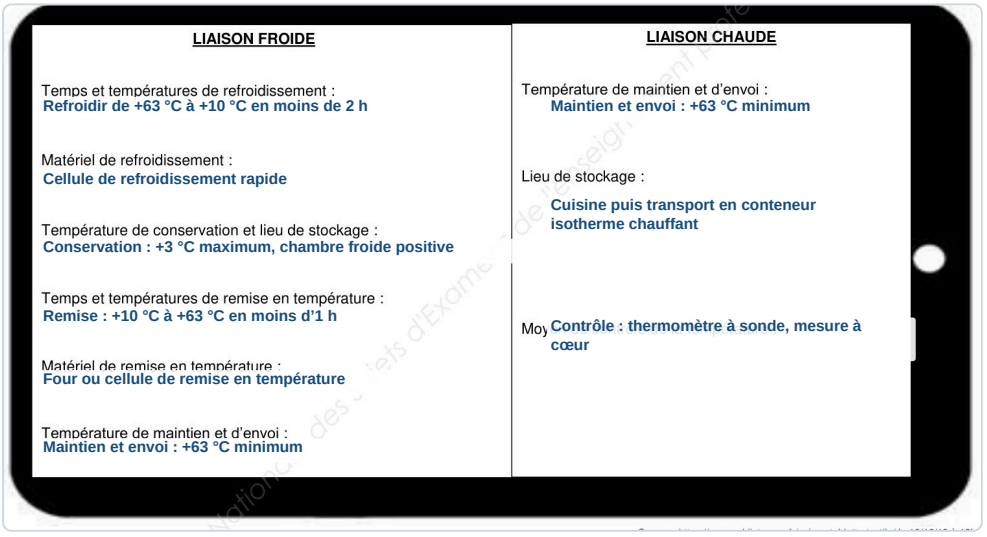
Question 12. Élaborer une note de synthèse comparant la liaison froide réfrigérée et la liaison chaude. Renseigner les temps et températures de refroidissement et de remise en température, les températures de conservation, de maintien et d'envoi, les lieux de stockage et le matériel ou les moyens de contrôle demandés dans l'annexe.

En liaison froide, les plats cuits sont refroidis rapidement, conservés au froid puis remis en température avant le service. En liaison chaude, ils sont maintenus chauds jusqu'à l'envoi, sans phase de refroidissement ni de remise en température. Les seuils attendus sont +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures pour le refroidissement, une conservation à +3 °C maximum, puis une remise de +10 °C à +63 °C en moins d'une heure. Le maintien chaud et l'envoi se font à +63 °C minimum.

Étape	Liaison froide réfrigérée	Liaison chaude
Matériel et lieu	Cellule de refroidissement rapide ; chambre froide positive.	Maintien en cuisine et transport en conteneur isotherme chauffant.
Remise en température	Four ou cellule de remise en température.	Non concernée.
Contrôle	Thermomètre à sonde propre et désinfectée, mesure à cœur.	

Contrôler et noter les températures aux étapes pertinentes. Limiter les attentes et respecter les durées indiquées.

Note de synthèse complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

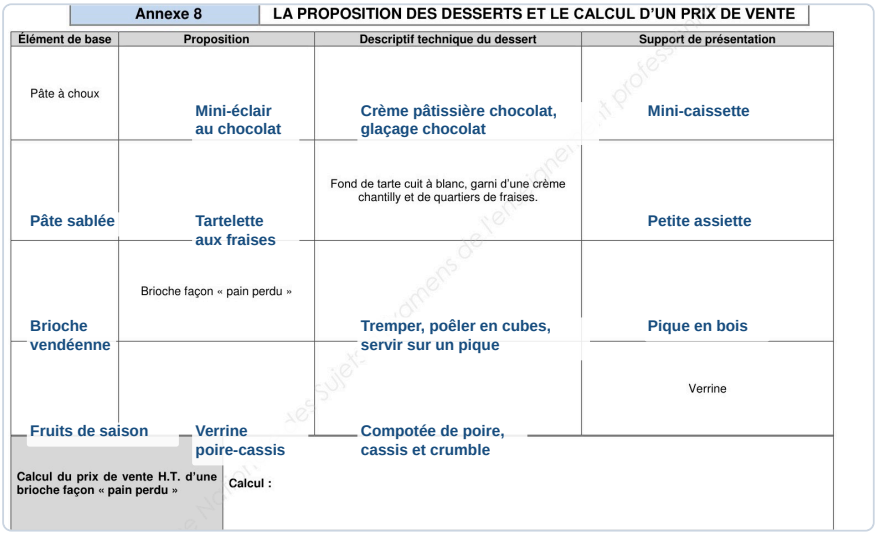
Froide : +63 °C à +10 °C en moins de 2 h, conservation à +3 °C maximum, remise à +63 °C en moins d'1 h. Chaude : maintien et envoi à +63 °C minimum.

Question 13. Proposer quatre desserts différents façon finger food en complétant le tableau avec l'élément de base, la proposition, le descriptif technique du dessert et son support de présentation.

Les quatre propositions sont individuelles et adaptées au service traiteur. L'éclair et la tartelette se prennent à la main ; la brioche est détaillée en cubes et servie sur pique. La verrine reprend le support déjà indiqué dans l'annexe et se déguste à la petite cuillère. Le descriptif de la tartelette reprend celui qui est préimprimé ; les autres préparations complètent les éléments de base proposés.

Élément de base	Proposition	Descriptif technique du dessert	Support de présentation
Pâte à choux	Mini-éclair au chocolat	Garnir de crème pâtissière au chocolat et glacer au chocolat.	Mini-caissette
Pâte sablée	Tartelette aux fraises	Fond de tarte cuit à blanc, garni d'une crème chantilly et de quartiers de fraises.	Petite assiette
Brioche vendéenne	Brioche façon « pain perdu »	Tremper dans l'appareil, poêler en cubes et servir sur un pique.	Pique en bois
Fruits de saison	Verrine poire-cassis	Alterner compotée de poire, cassis et crumble croustillant.	Verrine

Propositions de desserts complétées



Annexe 8 — LA PROPOSITION DES DESSERTS ET LE CALCUL D'UN PRIX DE VENTE

Élément de base	Proposition	Descriptif technique du dessert	Support de présentation
Pâte à choux	Mini-éclair au chocolat	Crème pâtissière chocolat, glaçage chocolat	Mini-caissette
Pâte sablée	Tartelette aux fraises	Fond de tarte cuit à blanc, garni d'une crème chantilly et de quartiers de fraises.	Petite assiette
Brioche vendéenne	Brioche façon « pain perdu »	Tremper, poêler en cubes, servir sur un pique	Pique en bois
Fruits de saison	Verrine poire-cassis	Compotée de poire, cassis et crumble	Verrine

Calcul du prix de vente H.T. d'une brioche façon « pain perdu » — Calcul :

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Mini-éclair au chocolat, tartelette aux fraises, brioche façon pain perdu sur pique et verrine poire-cassis.

Question 14. Calculer le prix de vente HT d'une brioche façon « pain perdu » à partir du coût matières HT de 0,65 € et du ratio matières attendu.

Le ratio matières attendu est de 30 %. Pour calculer le prix de vente hors taxes, diviser le coût matières hors taxes par le ratio exprimé en nombre décimal : 0,65 ÷ 0,30 = 2,1667 €. Arrondir au centime le plus proche. Le prix de vente HT à inscrire dans l'annexe est donc de 2,17 € par portion de brioche façon « pain perdu ».

Calcul du prix de vente HT

Calcul du prix de vente H.T. d'une brioche façon « pain perdu »	Calcul : **0,65 ÷ 0,30 = 2,17 € HT**

Base Nationale

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prix de vente HT d'une portion : 2,17 €.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2019)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E1 du BP Arts de la cuisine, session 2019, code 19SP - BP AC U10, dure 2h30 et a un coefficient 4. Ses quatre dossiers portent sur le recrutement, un concours régional autour du poulet de Challans, les autocontrôles des volailles et un banquet traiteur. Elle évalue la conception de prestations, l'organisation du travail, les approvisionnements et la gestion des stocks.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Une fiche technique précise l'intitulé, le nombre de couverts, les denrées, unités, quantités, phases, techniques et durées.
- Pour adapter une recette de 8 à 80 couverts, multiplier les quantités par 10 et vérifier les unités et besoins réels.
- À la réception, contrôler notamment l'état, la température, l'emballage, l'étiquetage, les quantités et la traçabilité des produits.
- Prix de vente HT = coût matière HT ÷ ratio matières exprimé en nombre décimal.

Points de vigilance & attentes du jury

- Le sujet ne fournit pas les prix ni les sigles de qualité du chapon : ne pas présenter une donnée recherchée comme une donnée fournie.
- Dans l'ordonnancement, respecter la limite de quatre heures et réserver la dernière demi-heure à l'envoi et au dressage.
- Comparer les produits et quantités livrés avec la commande et les besoins calculés pour les 80 couverts.
- Pour calculer le prix de vente HT, convertir le ratio en décimal et distinguer le ratio matières d'une marge.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer les quantités pour le banquet de 80 personnes ?

Les fiches techniques sont prévues pour huit couverts. Multipliez chaque quantité nécessaire par 10 pour obtenir une base pour 80 personnes, puis vérifiez les unités et comparez ces besoins aux quantités réellement inscrites sur le bon de livraison.

Q : Comment calculer le prix de vente HT avec le coût matière ?

Convertissez le ratio matières en nombre décimal, puis divisez le coût matière HT par ce ratio. Ici, le calcul commence par 0,65 € ÷ ratio. La valeur du ratio n'est pas imprimée dans le sujet.

Q : Comment organiser les quatre heures du concours ?

Ordonnancez les tâches des deux plats en tenant compte des temps de cuisson, d'attente et de refroidissement, et réalisez en parallèle les préparations compatibles. La dernière demi-heure doit être consacrée à l'envoi et au dressage.

Q : Le sujet précise-t-il les points attribués à chaque question ?

Non. Le sujet présente une note globale sur 20 et un coefficient 4, mais aucune répartition de points par dossier ou par question. Il faut répondre à toutes les consignes en exploitant les documents et en complétant les annexes demandées.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U10 - Conception et organisation de prestations de restauration/2019/BP Cuisine - U10 - Conception et organisation de prestations de restauration - Session 2019 - 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.