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

Technologie culinaire et pâtissière

Session 2005 • Code sujet : **Non indiqué dans cette édition** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Organisation et techniques professionnelles de cuisine** (22 questions) — **Page 3**
2. **Pâtes, glaces, crèmes et appareils de base** (9 questions) — **Page 11**
3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 16**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U12 - Technologie culinaire et pâtisserie/2005/BP Cuisine - U12 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2005 - 3-Sujet.pdf

1. Organisation et techniques professionnelles de cuisine

Cette partie traite de l'organisation d'une brigade, des corps gras et des cuissons, puis des fonds, potages et sauces. Elle évalue aussi les connaissances sur les œufs, poissons, volailles, viandes, culture culinaire et accords entre recettes et boissons.

La brigade

Question 1.a). Dans un restaurant gastronomique doté d'une brigade hiérarchisée, indiquez les spécificités des chefs de partie mentionnés dans le sujet.

Chef de partie	Spécificité
Garde-manger	Préparations froides et approvisionnement des chambres froides.
Entremétier	Entrées chaudes, œufs et garnitures.
Tournant	Remplace les chefs de partie absents.
Saucier-rôtisseur	Cuissons et sauces des viandes.
Poissonnier	Prépare poissons, coquillages et crustacés : habillage, cuisson et sauces.

Chaque chef de partie est responsable de son secteur de production.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Garde-manger : préparations froides ; entremétier : entrées chaudes, œufs et garnitures ; tournant : remplacements ; saucier-rôtisseur : viandes ; poissonnier : produits de la mer.

Question 1.b). Nommez le rôle de la personne qui se tient au passe et annonce les bons pendant le service.

La personne au passe qui annonce les bons et coordonne l'envoi des plats est l'aboyeur.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Aboyeur.

Les corps gras

Question 2.a). Citez deux beurres bénéficiant d'une A.O.C.

Deux beurres bénéficiant de l'A.O.C. cités dans le sujet sont ceux d'Isigny et de Charentes-Poitou.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Beurre d'Isigny et beurre Charentes-Poitou.

Question 2.b). Indiquez deux corps gras adaptés à la friture de préparations à la carte et justifiez leur choix.

On peut utiliser l'huile d'arachide et la Végétaline. Elles résistent aux températures élevées et aux chauffages répétés, ont un goût neutre et sont peu coûteuses.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Huile d'arachide et Végétaline : résistance à la chaleur, goût neutre et coût modéré.

Les cuissons

Question 3.a). Décrivez les modifications entraînées par la chaleur sur les protides, les lipides, les glucides à sucre rapide et les glucides à sucre lent.

Nutriment	Effets de la chaleur
Protides	Coagulation et changement de couleur.
Lipides	Fusion et décomposition.
Glucides à sucre rapide	Dissolution, sirop, puis caramélisation.
Glucides à sucre lent	Dextrinisation et réaction de Maillard, avec brunissement de la croûte.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Protides : coagulation ; lipides : fusion et décomposition ; sucres rapides : sirop puis caramélisation ; sucres lents : dextrinisation et réaction de Maillard.

Braiser une viande

Question 3.b.1. Indiquez à quel type de cuisson appartient le braisage d'une viande.

Le braisage commence par une cuisson par concentration, avec le rissolage, puis se poursuit en milieu humide après le mouillement. C'est une cuisson mixte, aussi appelée combinée.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Cuisson mixte ou combinée.

Question 3.b.2. Remettez dans l'ordre les étapes proposées pour braiser une viande à brun.

1. Parer et désosser la viande, puis la larder.

2. La mariner dans le vin et la rissoler.
3. Suer la garniture aromatique, puis dégraisser la braisière.
4. Mouiller avec la marinade et le fond à mi-hauteur. Couvrir et cuire au four.
5. Égoutter, rectifier le fond de braisage et glacer la pièce.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Parer, désosser, larder, mariner, rissoler, suer la garniture, dégraisser, mouiller, couvrir et cuire, égoutter, rectifier le fond, glacer.

Question 3.b.3. Dans la liste fournie, identifiez les morceaux de viande qu'il est préférable de braiser.

Les morceaux indiqués comme préférables au braisage sont l'aiguillette de bœuf, l'épaule d'agneau, le tendron de veau et le jambon.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Aiguillette de bœuf, épaule d'agneau, tendron de veau et jambon.

Les fonds

Question 4.a). Complétez les phases de réalisation d'un fond brun et indiquez les durées maximales de conservation prévues pour un établissement ayant obtenu la marque de salubrité relative aux PCEA.

1. Concasser les éléments de base et les colorer au four dans une plaque à rôtir.
2. Aux deux tiers de la coloration, ajouter la garniture aromatique. Débarrasser les os et la garniture en marmite.
3. Dégraisser et déglacer la plaque. Verser le déglaçage sur les os et compléter à l'eau froide.
4. Porter à ébullition, dégraisser et écumer, puis ajouter le reste de la garniture. Cuire, passer au chinois et refroidir rapidement.

Durées maximales de conservation indiquées : 6 jours à +3 °C ou 12 mois à -18 °C.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Conservation maximale : 6 jours à +3 °C ou 12 mois à -18 °C.

Question 4.b). Donnez deux utilisations possibles d'un fumet de poisson clarifié.

Un fumet de poisson clarifié sert à réaliser un consommé de poisson ou une gelée de poisson.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Consommé de poisson ou gelée de poisson.

Les potages

Question 5. Reliez chacun des potages proposés à la composition correspondante.

Potage	Composition
Ox-tail	Marmite de bœuf à la queue de bœuf.
Crécy	Purée de carottes.
Soissonnais	Fond blanc, haricots blancs et crème.
Minestrone	Légumes aromatiques, tomates, haricots verts et blancs, jambon fumé, spaghettis et parmesan.
Argenteuil	Velouté de veau, asperges et crème.
Gaspacho	Purée de légumes crus : concombre, tomate, poivron, oignon et huile d'olive.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ox-tail : queue de bœuf ; Crécy : carottes ; Soissonnais : haricots blancs ; minestrone : légumes et pâtes ; Argenteuil : asperges ; gaspacho : légumes crus.

Les sauces

Question 6. Complétez le tableau en associant les sauces de base, les ingrédients ajoutés et les sauces dérivées correspondantes.

Sauce de base	Ingrédients ajoutés	Sauce dérivée
Vinaigrette	Persil, cerfeuil, oignon, câpres	Ravigote
Hollandaise	Jus et zeste d'orange sanguine	Maltaise
Béarnaise	Fondue de tomate	Choron
Velouté de veau	Essence de champignon, jaune d'œuf, beurre et persil haché	Poulette
Poivrade	Crème	Diane
Béchamel	Purée d'oignon	Soubise

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vinaigrette-ravigote ; hollandaise-maltaise ; béarnaise-choron ; velouté de veau-poulette ; poivrade-diane ; béchamel-soubise.

Les œufs et les ovoproduits

Question 7.a). À partir de 20 œufs sans coquille par litre, à raison de 50 g par œuf, déterminez le nombre de jaunes et de blancs présents dans un litre.

Le sujet indique 20 œufs de 50 g par litre, soit 1 000 g d'œufs entiers, et donne la conversion professionnelle attendue en jaunes et blancs.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 48 jaunes et 32 blancs par litre.

Question 7.b). Citez six présentations commerciales d'ovoproduits.

Six présentations commerciales possibles : œufs pasteurisés, jaunes pasteurisés, jaunes surgelés, préparation pour omelettes, œufs durs en saumure et œufs durs en rouleaux.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Œufs pasteurisés ; jaunes pasteurisés ; jaunes surgelés ; préparation pour omelettes ; œufs durs en saumure ; œufs durs en rouleaux.

Question 7.c). Présentez quatre avantages de l'utilisation des ovoproduits.

Les ovoproduits facilitent et accélèrent le travail, offrent une qualité constante et une garantie bactériologique. Leur stockage et leur conservation sont également pratiques et rationnels.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Praticité, rapidité, qualité constante et garantie bactériologique.

Les poissons et les crustacés

Question 8.a). Décrivez la meilleure façon de conserver un poisson frais.

Conserver le poisson dans un timbre réservé aux poissons, sur de la glace pilée. Le bac à double fond empêche tout contact avec l'eau de fusion.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sur glace pilée, dans un timbre réservé aux poissons à double fond, sans contact avec l'eau de fusion.

Question 8.b). Citez trois critères de qualité à vérifier lors de l'achat d'un homard européen.

Vérifier que le homard est vivant et vigoureux, qu'il est lourd pour sa taille et que sa carapace est résistante. Sa couleur est bleue ou noire.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vivant, vigoureux et lourd, avec une carapace résistante.

Les volailles

Question 9. Citez et justifiez quatre obligations du cahier des charges à respecter pour obtenir l'appellation A.O.C. volaille de Bresse.

Le cahier des charges impose une provenance dans la zone géographique délimitée et la race Bresse, reconnaissable notamment au plumage blanc, aux pattes bleutées et à la grande crête rouge. L'élevage se fait en liberté, de façon artisanale et sans industrialisation, avec une alimentation naturelle à base de céréales et de lait.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Zone délimitée ; race Bresse ; élevage en liberté et artisanal ; alimentation naturelle à base de céréales et de lait.

Les viandes de boucherie

Question 10.a). Associez les morceaux proposés à l'animal correspondant parmi le bœuf, l'agneau, le porc et le veau.

Animal	Morceaux
Bœuf	Aloyau, basse-côte
Agneau	Baron, gigot
Porc	Échine, travers
Veau	Sous-noix, quasi

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Bœuf : aloyau, basse-côte ; agneau : baron, gigot ; porc : échine, travers ; veau : sous-noix, quasi.

Question 10.b). Indiquez les trois critères selon lesquels la qualité de la viande de veau est classée.

La qualité de la viande de veau est classée selon la conformation de l'animal, son état d'engraissement et la couleur de la viande.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Conformation, état d'engraissement et couleur de la viande.

Culture culinaire

Question 11. Complétez le tableau en associant chaque biographie ou contribution culinaire au nom correspondant parmi Appert, Vatel, Carême, Escoffier, Bocuse et Point.

Biographie ou contribution	Nom
1631-1671, célèbre pour sa conscience professionnelle	Vatel
Met au point une méthode de stérilisation	Appert
Auteur du Guide culinaire	Escoffier
Chef de La Pyramide à Vienne, formateur de grands chefs	Point
Cuisinier du XIXe siècle, passionné d'architecture, auteur du Pâtissier royal	Carême
Cuisinier du XXe siècle surnommé « Monsieur Paul »	Bocuse

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vatel ; Appert ; Escoffier ; Point ; Carême ; Bocuse, dans l'ordre des descriptions.

Les vins et alcools

Question 12. Retrouvez le vin ou l'alcool utilisé pour chacune des recettes proposées dans le tableau.

Recette	Vin ou alcool
Steak au poivre	Cognac et vin blanc
Bar au fenouil flambé	Alcool anisé : Ricard ou pastis
Œuf en meurette	Vin rouge
Canard à l'orange	Alcool à base d'orange : Grand Marnier ou Cointreau
Côte de veau Vallée d'Auge	Calvados
Carbonade flamande	Bière

✓ RÉPONSE À RETENIR

Steak : cognac et vin blanc ; bar : alcool anisé ; meurette : vin rouge ; canard : alcool d’orange ; veau : calvados ; carbonade : bière.

2. Pâtes, glaces, crèmes et appareils de base

Cette partie porte sur l'association des pâtes aux préparations pâtissières et l'ordre des étapes de préparation d'une glace. Elle évalue aussi la réalisation de crèmes et d'appareils, les phénomènes de levée des pâtes et les caractéristiques des trois meringues.

Les pâtes

Question 1. Associez chacune des préparations pâtissières proposées à la pâte correspondante.

Préparation	Pâte
Tarte alsacienne	Brisée ou à foncer
Jalousie aux amandes	Feuilletée
Forêt noire	Génoise
Charlotte aux fraises	À biscuit
Moka	Génoise
Palmier (petits fours)	Feuilletée
Paris-Brest	À choux
Fonds de Saint-Honoré	Brisée ou à foncer
Aumônière de poires	À crêpe
Pets de nonne	À choux

Les associations correspondent au tableau du sujet. La pâte feuilletée convient à la jalousie et aux palmiers ; la pâte à choux au Paris-Brest et aux pets de nonne. La génoise sert à la Forêt noire et au moka, tandis que la pâte à biscuit convient à la charlotte. Les fonds sont en pâte brisée ou à foncer ; l'aumônière est réalisée avec une pâte à crêpe.

Associations préparations-pâtes

sociez une pâte aux preparations suivantes :

PREPARATIONS	PATES
Tarte alsacienne	*Brisée ou à foncer*
Jalousie aux amandes	*Feuilletée*
Forêt noire	*Génoise*
Charlotte aux fraises	*A biscuit*
Moka	*Génoise*
Palmier (petits fours)	*Feuilletée*
Paris-Brest	*A choux*
Fonds de St Honoré	*Brisée ou à foncer*
Aumônière de poires	*A crêpe*
Pets de nonne	*A choux*

Pâtes associées

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tarte alsacienne : brisée ; jalousie et palmiers : feuilletée ; Forêt noire et moka : génoise ; charlotte : biscuit ; Paris-Brest et pets de nonne : pâte à choux ; fonds Saint-Honoré : brisée ; aumônière : crêpe.

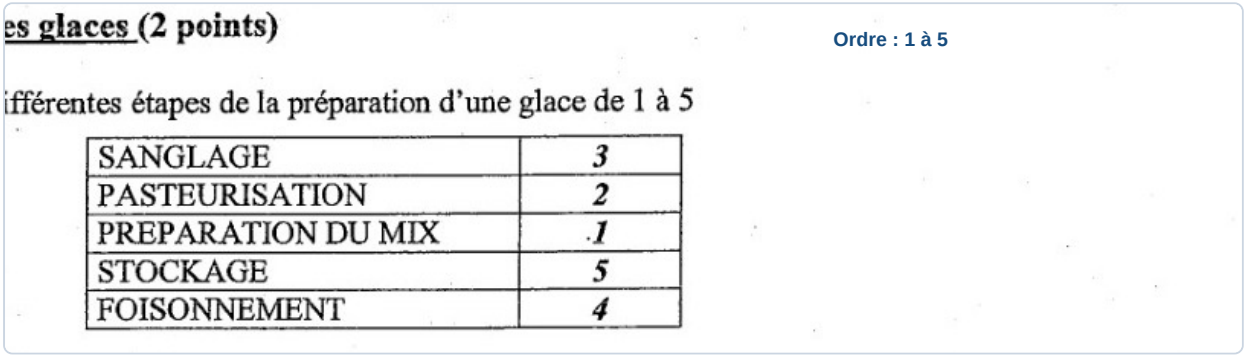
Les glaces

Question 2. Numérotez de 1 à 5, dans leur ordre de réalisation, les étapes proposées pour préparer une glace.

1. Préparer le mix.
2. Pasteuriser le mix.
3. Sangler la sorbetière.
4. Foisonner la glace pendant le turbinage.
5. Stocker la glace.

L'ordre à retenir est celui du corrigé : préparation du mix, pasteurisation, sanglage, foisonnement, puis stockage. Après la pasteurisation, le mix doit être refroidi avant le turbinage. Le sanglage prépare la sorbetière à recevoir le mix ; le foisonnement se produit ensuite pendant le turbinage et incorpore de l'air à la préparation. La glace est enfin stockée au froid.

Ordre des étapes de préparation d'une glace



✓ RÉPONSE À RETENIR

Préparation du mix : 1 ; pasteurisation : 2 ; sanglage : 3 ; foisonnement : 4 ; stockage : 5.

Les crèmes et les appareils de base

Question 3.a). Expliquez comment réaliser une crème Chiboust.

Réaliser une crème pâtissière, puis la coller, généralement avec de la gélatine. Préparer séparément une meringue en montant les blancs d'œufs avec le sucre. Quand la crème pâtissière est encore souple, incorporer délicatement la meringue pour conserver son volume et obtenir une texture légère et homogène. Cette préparation doit être utilisée avant sa prise complète, notamment pour garnir l'entremets concerné.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Crème Chiboust : crème pâtissière collée, mélangée délicatement à une meringue de blancs montés avec du sucre.

Question 3.b). Expliquez comment réaliser un appareil à bavarois aux œufs.

Préparer une crème anglaise parfumée, puis la coller, généralement avec de la gélatine. La laisser refroidir jusqu'à ce qu'elle commence à prendre, sans attendre qu'elle soit complètement figée. Incorporer alors délicatement la crème fouettée afin de conserver une texture légère. Le mélange de crème anglaise collée, de parfum et de crème fouettée constitue l'appareil à bavarois aux œufs indiqué dans le corrigé.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Appareil à bavarois aux œufs : crème anglaise collée et parfumée, mélangée délicatement à de la crème fouettée.

Les phénomènes de levée des pâtes

Question 3.c.1. Expliquez les phénomènes qui entraînent la levée de la pâte feuilletée.

À la cuisson, l'eau contenue dans les couches de détrempe se transforme en vapeur. En s'échappant, elle soulève les feuillets, séparés par les couches de beurre, et fait développer la pâte. La chaleur provoque aussi la dextrinisation de l'amidon de la farine et la coagulation du gluten. Ces transformations contribuent à maintenir les feuillets séparés et à fixer la structure après la levée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La vapeur d'eau soulève les feuillets ; la dextrinisation de l'amidon et la coagulation du gluten fixent leur structure.

Question 3.c.2. Expliquez les phénomènes qui entraînent la levée de la pâte à choux.

À la cuisson, l'eau contenue dans la pâte se transforme en vapeur et s'échappe en soulevant la pâte à choux. La chaleur provoque ensuite le durcissement de la structure par coagulation du gluten de la farine et des protéines des œufs. Cette prise permet à la pâte de conserver son volume après le développement. La levée repose donc sur la production de vapeur, puis sur la coagulation qui fixe la forme.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La vapeur d'eau soulève la pâte ; la coagulation du gluten et des protéines des œufs fixe ensuite son volume.

Question 3.c.3. Expliquez les phénomènes qui entraînent la levée des pâtes levées.

La levure biologique agit avec l'eau, à une température comprise entre 20 et 30 °C, et la farine. La fermentation alcoolique produit du gaz carbonique et de l'alcool éthylique. Le gaz carbonique reste emprisonné dans la pâte et forme les alvéoles qui la font lever. Lors de la cuisson, l'alcool éthylique s'évapore. La levée dépend donc de la

fermentation et de la rétention du gaz dans la pâte.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La fermentation produit du CO_2, qui forme les alvéoles et fait lever la pâte ; l'alcool s'évapore à la cuisson.

Question 3.c.4. Expliquez les phénomènes qui entraînent la levée des pâtes montées, notamment la génoise, la pâte à biscuit et la pâte à frire.

Le fouettage crée une émulsion contenant des bulles d'air. Sous l'effet de la chaleur, ces bulles augmentent de volume et provoquent la levée de la pâte, comme pour la génoise, la pâte à biscuit et la pâte à frire. La coagulation qui suit stabilise la structure et permet à la préparation de conserver son volume. Contrairement aux pâtes levées, ce développement repose ici sur l'air incorporé par l'émulsion.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'air incorporé forme des bulles qui se dilatent à la cuisson ; la coagulation stabilise ensuite la pâte levée.

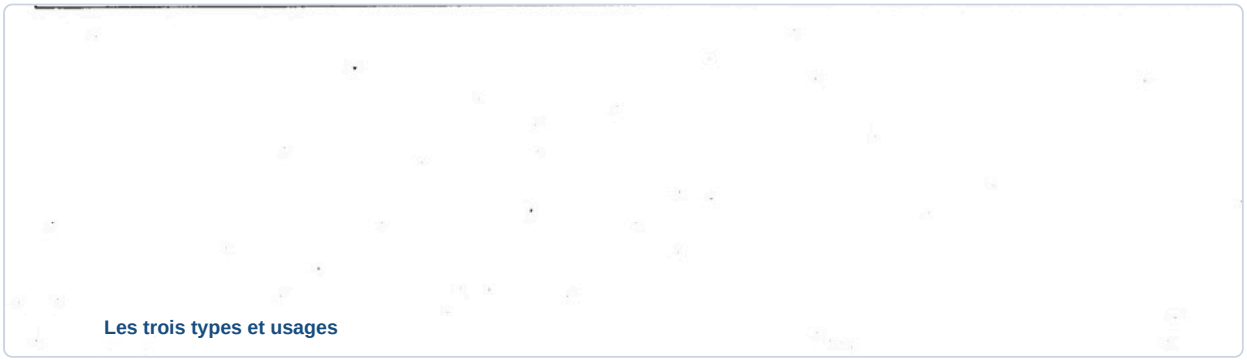
Les meringues

Question 3.d). Citez les trois types de meringues, indiquez leurs particularités de réalisation et donnez une utilisation pour chacune.

Meringue	Particularité de réalisation	Utilisation
Ordinaire	Préparée à froid	Vacherins
Suisse, ou « sur le feu »	Préparée au bain-marie	Rochers ou petits fours meringués
Italienne	Réalisée avec du sucre cuit	Masquer un entremets

La meringue ordinaire se prépare à froid et sert aussi aux œufs à la neige ou aux appareils meringués. La suisse est chauffée au bain-marie et convient aux petites pièces décoratives. Pour la meringue italienne, le sucre cuit est incorporé aux blancs montés ; elle peut aussi sucrer ou alléger une crème, garnir un soufflé ou servir à une omelette norvégienne.

Types, réalisations et utilisations des meringues



Les trois types et usages

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ordinaire : à froid, vacherins ; suisse : au bain-marie, rochers ; italienne : au sucre cuit, masquage d’entremets.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2005)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U12 de technologie culinaire et pâtissière du BP Cuisinier, session 2005, dure deux heures et a un coefficient 3; aucun code repère n'est renseigné. Elle porte sur les techniques de cuisine et de pâtisserie, des cuissons aux meringues. Les compétences évaluées sont l'identification, l'association, l'ordonnancement et l'explication de procédés professionnels.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le braisage est une cuisson mixte qui associe une coloration de la viande et une cuisson avec mouillement à couvert.
- La vapeur fait lever les pâtes feuilletée et à choux; la fermentation produit le CO2 des pâtes levées.
- Un appareil à bavarois aux œufs associe une crème anglaise collée, une crème fouettée et un parfum.
- La meringue ordinaire se prépare à froid, la suisse au bain-marie et l'italienne avec du sucre cuit.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour ordonner une recette, repérez les étapes de préparation, coloration, mouillement, cuisson et finition.
- Dans les tableaux, vérifiez chaque association et distinguez une sauce de base de ses ingrédients ajoutés et de sa sauce dérivée.
- Pour le calcul sur les œufs, utilisez les données fournies et contrôlez la cohérence entre jaunes et blancs.
- Respectez le nombre de réponses demandé et fournissez une justification lorsque la consigne l'exige.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment expliquer simplement la levée des pâtes à l'examen ?

Identifiez le mécanisme propre à chaque pâte : vapeur d'eau pour les pâtes feuilletée et à choux, fermentation et production de CO2 pour les pâtes levées, air incorporé pour les pâtes montées. Précisez ensuite comment la structure se fixe à la cuisson.

Q : Comment distinguer les trois meringues demandées dans ce sujet ?

La meringue ordinaire se prépare à froid. La meringue suisse se travaille au bain-marie. Pour la meringue italienne, on incorpore du sucre cuit aux blancs montés; le tableau demande aussi une particularité et une utilisation pour chacune.

Q : Comment répartir son temps entre les deux parties de l'épreuve ?

La technologie culinaire vaut 60 points et la technologie pâtissière 20, soit 80 points au total. Répartissez le temps en fonction de ces proportions, traitez les questions maîtrisées et gardez quelques minutes pour vérifier les tableaux et les réponses.

Q : Que faut-il soigner pour répondre aux critères d'évaluation ?

Respectez les quantités demandées et utilisez le vocabulaire professionnel. Présentez clairement les associations, ordonnez précisément les étapes et justifiez les choix lorsque cela est demandé. Le sujet indique un barème par question ou sous-question.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U12 - Technologie culinaire et pâtisserie/2005/BP Cuisine - U12 - Technologie culinaire et pâtisserie - Session 2005 - 3-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.