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 Charcutier, veuillez visiter :
bpcharcutier.fr/annales-sujets-et-corriges

BP CHARCUTIER • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Épreuve E1 : Conception et organisation de la production - production, présentation, service

Session 2011 • Code sujet : **E1** • Durée : **Durée non indiquée dans cette édition**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Conception et organisation de la production, travail de viande de porc** (2 questions) — **Page 3**
2. **Hygiène, sécurité et fabrication des produits** (2 questions) — **Page 5**
3. **Présentation, dégustation et service** (3 questions) — **Page 7**
4. **Exemples de questions d'épreuve orale et de vente** (13 questions) — **Page 9**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 14**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2011/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2011 - 2-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production, travail de viande de porc

La fiche évalue la préparation de la production au moyen de documents, d'un croquis, d'une chronologie et de quantités de matières d'œuvre adaptées. Elle porte aussi sur la conformité des produits de porc et la précision des gestes de découpe, désossage, parage et triage.

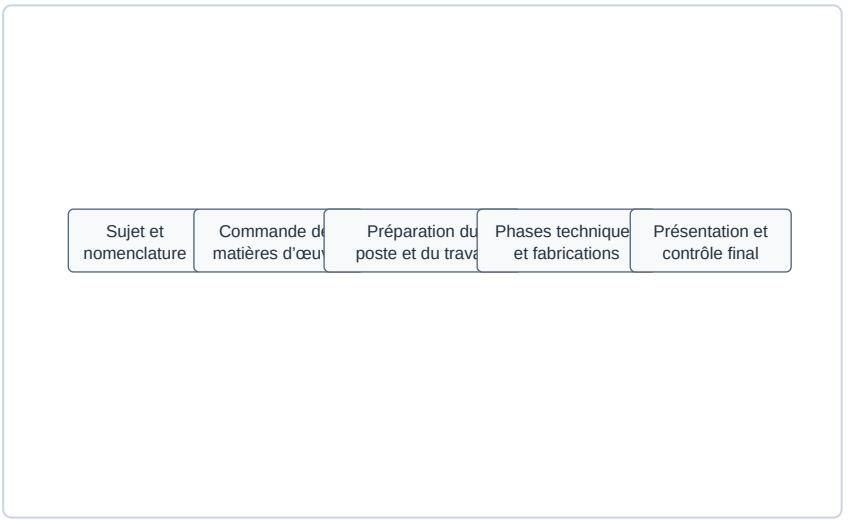
Conception et organisation - 20 points

Question 1. Présenter des documents clairs et lisibles, organiser les étapes selon une chronologie cohérente, employer un vocabulaire professionnel précis, définir les phases techniques et réaliser un croquis respectant le thème avec créativité. Prévoir une commande de matières d'œuvre en quantités compatibles avec les fabrications.

1. Lire le sujet et la nomenclature, puis définir les fabrications, les quantités et les besoins en matières d'œuvre.
2. Organiser les opérations dans un ordre cohérent : préparation du poste, travail des matières premières, réalisations prévues, puis présentation.
3. Présenter des documents lisibles, nommer précisément les phases techniques et réaliser un croquis créatif respectant le thème.

Vérifier que la commande correspond aux fabrications prévues. La chronologie et les quantités sont à adapter au sujet et à la nomenclature remis pour l'épreuve.

Organisation de la production



Trame d'organisation à ajuster aux fabrications indiquées dans le sujet.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Documents lisibles, chronologie cohérente, vocabulaire professionnel précis, croquis créatif conforme au thème et commande compatible avec les fabrications.

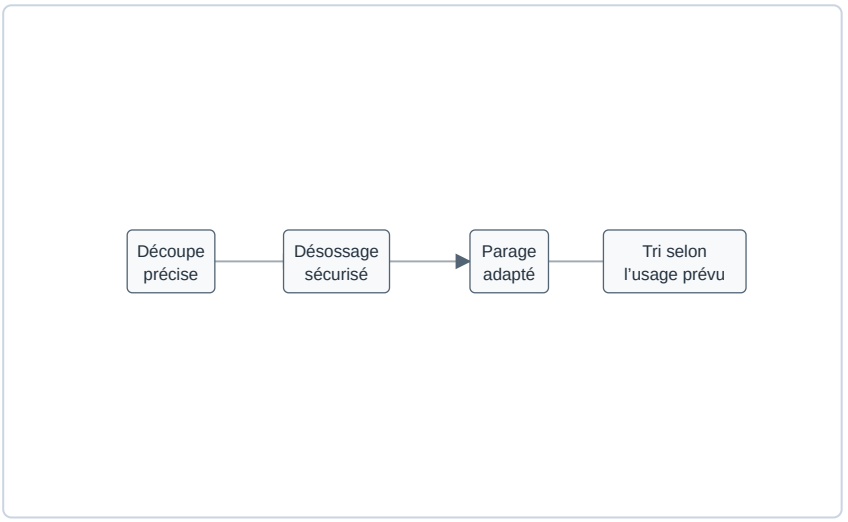
Travail de viande de porc - 20 points

Question 2. Réaliser des produits conformes au sujet, à la nomenclature, à leur destination culinaire et à leur fabrication. Effectuer avec précision la découpe, le désossage, le parage et le triage, limiter les manipulations et respecter l'hygiène, la sécurité, le maniement des couteaux ainsi que le port des chaussures et vêtements de sécurité au désossage.

La conformité s'apprécie par rapport au sujet, à la nomenclature, à la destination culinaire et à la fabrication prévue. Les gestes doivent être précis, propres et limiter les manipulations de viande.

- Découper et désosser avec soin, en préservant les morceaux destinés aux fabrications.
- Parer puis trier chaque morceau selon son usage.
- Respecter l'hygiène, manier les couteaux en sécurité et porter les chaussures et vêtements de sécurité au désossage.

Étapes du travail de viande de porc



Travail précis, manipulations limitées et respect des règles d'hygiène et de sécurité.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Produits conformes au sujet, à la nomenclature et à leur usage ; découpe, désossage, parage et tri précis, avec hygiène et sécurité respectées.

2. Hygiène, sécurité et fabrication des produits

Cette fiche comporte une grille de 10 points sur l'hygiène et la sécurité, puis une grille de 90 points sur la fabrication. Elle évalue les pratiques de travail, la conformité et la qualité des produits, l'utilisation des matériels, le respect des délais et la cohérence entre prévisions, préparations et fabrications.

Hygiène et sécurité - 10 points

Question 1. Respecter l'hygiène de la personne et des lieux : tenue réglementaire propre, comportement hygiénique, lavage des mains, hygiène des produits, plan de travail régulièrement débarrassé et remise en état selon une méthode de nettoyage liée à l'analyse des risques. Appliquer les règles de sécurité concernant les couteaux, les manches de casseroles, les produits inflammables, les plats sortant du four et le nettoyage du sol s'il devient gras ou glissant.

Cette grille vaut 10 points et porte sur l'hygiène de la personne, des lieux et la sécurité. Porter une tenue réglementaire propre, adopter un comportement hygiénique et se laver les mains. Protéger les produits, débarrasser régulièrement le plan de travail et remettre les lieux en état selon le plan de nettoyage fondé sur l'analyse des risques. Ranger les couteaux, placer les manches de casseroles sans danger, éloigner des feux les produits inflammables et les récipients plastiques, manipuler prudemment les plats sortant du four et nettoyer le sol s'il devient gras ou glissant.

Hygiène et sécurité : critères à appliquer

HYGIENE ET SECURITE	10 POINTS	
Hygiène de la personne	- Tenue réglementaire correcte, non souillée - Comportement hygiènique permanent - Lavage des mains	Hygiène
Hygiène des lieux	- Hygiène des produits permanente - Souci d'un plan de travail régulièrement débarrassé - Respect de la marche en avant dans le temps - Remise en état des lieux suivant un plan de nettoyage correspondant à une méthode d'analyse des risques	
Respect des règles de sécurité	- Couteaux rangés régulièrement - Poignées de casseroles bien placées sur le piano - Produits inflammables et récipients plastiques éloignés des feux - Sortie des plats du four - Nettoyage le sol s'il devient gras ou glissant	Sécurité

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tenue et gestes propres, produits protégés, plan de travail et locaux entretenus, couteaux, chaleur, feux et sols glissants maîtrisés.

Fabrication des produits - 90 points

Question 2. Maîtriser les phases techniques, choisir les techniques culinaires et les corps gras selon le produit et l'objectif, et faire preuve d'originalité. Respecter les normes sanitaires, réglementaires et organoleptiques, maintenir la qualité et la température des produits, suivre la fiche technique du dessert, utiliser rationnellement les matériels et éviter le gaspillage. Respecter les délais, assurer la cohérence quantitative et qualitative entre préparations et fabrications, justifier les modifications des fiches d'organisation, répondre à la demande et optimiser les rendements.

Cette grille vaut 90 points. La fabrication doit allier maîtrise technique, conformité et organisation.

- Choisir les techniques culinaires et les corps gras selon le produit et l'objectif, avec originalité.
- Respecter les exigences sanitaires, réglementaires et organoleptiques ; préserver la qualité, la fraîcheur, le conditionnement et la température adaptée.
- Suivre la fiche technique du dessert, utiliser les matériels rationnellement et éviter le gaspillage de produits et d'énergie.
- Respecter les délais, assurer l'adéquation quantitative et qualitative entre préparations et fabrications, justifier les modifications des fiches d'organisation, répondre à la demande et optimiser les rendements.

Fabrication : points de maîtrise

FABRICATION DES PRODUITS	90 POINTS
Maitrise des phases techniques - choix des techniques culinaires en fonction du produit utilisé et de l'objectif visé - choix des corps gras selon les usages culinaires - originalité des produits	
Conformité des produits aux normes de qualité	- Qualité sanitaire - Conformité des produits aux normes de qualité : réglementaires (guide, code…), organoleptiques
Maintien de la qualité des produits	- Ranger en lieux et places appropriés - Qualité, fraîcheur, état du conditionnement - Méthode choisie pour le maintien de la température adéquate
Respect de la fiche technique du dessert	
Utilisation rationnelle des matériels	- Rentabilité - Ustensiles utilisés rationnellement - Pas de gaspillage des produits consommables, d'eau, de gaz et d'électricité
Cohérence entre prévisions écrites, préparations et fabrications	- Respect des délais et temps de fabrication - Adéquation quantitative et qualitative entre préparation et fabrication
Justification des éventuelles modifications des fiches d'organisation	- Produits répondant à la demande et conformes aux exigences du consommateur - Optimisation des rendements

Fabricatio n

✓ RÉPONSE À RETENIR

Produits conformes et bien conservés ; techniques et matériels adaptés ; délais respectés, fabrications ajustées à la demande et rendements optimisés.

3. Présentation, dégustation et service

La fiche répartit l'évaluation entre le jury de présentation, le jury de dégustation et le service avec entretien oral. Elle porte sur l'aspect et le respect du thème, les qualités gustatives et la température des produits, puis sur l'attitude professionnelle et les conseils donnés à la clientèle.

Jury de présentation - 60 points

Question 1. Présenter les produits de façon harmonieuse et attractive, en respectant les proportions, la disposition, l'harmonie des couleurs et la netteté, notamment celle des bords d'assiette. Rendre les produits appétissants par les techniques, les coupes et le glaçage, et respecter le thème ainsi que le croquis pour le décor et la présentation.

Composer l'assiette en respectant les proportions et en disposant les produits de manière attractive. Vérifier la netteté de l'ensemble, l'harmonie des couleurs et la propreté des bords de l'assiette. Rendre les préparations appétissantes par des coupes régulières, des techniques adaptées et un glaçage maîtrisé. Réaliser le décor en accord avec le thème et suivre le croquis pour la présentation. L'ensemble doit rester lisible, soigné et cohérent, sans que le décor masque les produits.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Assiette proportionnée, attractive et nette, aux couleurs harmonieuses ; produits appétissants et décor conforme au thème et au croquis.

Jury de dégustation - 40 points

Question 2. Proposer des produits dont le goût, la saveur et la texture sont conformes à la demande, servis à la température appropriée. Évaluer aussi l'originalité, l'harmonie des couleurs et le respect des quantités pour les produits charcutiers, l'entrée traiteur, le plat chaud et sa garniture, le dessert et les mini-contenants.

Évaluer séparément les préparations prévues par la grille, en tenant compte des critères suivants :

- Goût, saveur et texture conformes au produit demandé.
- Température de service adaptée à chaque préparation.
- Originalité, harmonie des couleurs et quantités respectées.

Ces critères s'appliquent aux produits charcutiers n° 1 et 2, à l'entrée traiteur, au plat chaud et sa garniture, au dessert ainsi qu'aux mini-contenants.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Goût, saveur, texture et température adaptés ; originalité, couleurs harmonieuses et quantités conformes pour chaque produit évalué.

Service et entretien oral - 20 points

Question 3. Adopter une attitude professionnelle, respecter l'hygiène et la sécurité, maintenir le buffet en état et respecter le décor du plat. Décrire clairement le plat et sa composition, communiquer avec aisance et pertinence, conseiller la clientèle, proposer un accord mets-vins et respecter les quantités et les proportions.

1. Servir avec une attitude professionnelle, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Soigner le tranchage et le dressage à l'assiette.
2. Respecter le décor du plat et maintenir le buffet en état.
3. Présenter avec clarté le nom du plat et sa composition sommaire, en employant un vocabulaire adapté et en restant à l'aise face à la clientèle.
4. Donner des conseils pertinents, proposer un accord mets-vins cohérent et respecter les quantités et les proportions.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Service professionnel, hygiénique et soigné ; plat clairement présenté, conseils adaptés, accord mets-vins pertinent et portions respectées.

4. Exemples de questions d’épreuve orale et de vente

La page propose huit exemples de questions pour l’épreuve orale, concernant les matières premières, l’hygiène, les techniques, les cuissons, les accords, la garniture et le service. Elle donne également cinq exemples de questions de vente sur le choix d’un produit, son argumentation, son prix et les conseils au client.

Questions d’épreuve orale

Question 1. Présenter les critères et les choix à prendre en compte pour sélectionner les matières premières.

Critère	Choix ou contrôle
Conformité	Commande, sujet et nomenclature
Usage	Destination culinaire et technique de fabrication
Qualité	Fraîcheur, état, conditionnement et qualité sanitaire
Organisation	Quantités adaptées aux fabrications et aux rendements attendus

Je choisis aussi les morceaux selon leur composition et leur aptitude à la préparation. À réception, je vérifie l’aspect, l’odeur, la température et les informations de traçabilité, puis je range les produits dans les conditions adaptées.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Choisir des matières premières conformes à la commande, fraîches, adaptées à leur usage et disponibles en quantités compatibles avec les fabrications.

Question 2. Indiquer les points critiques à surveiller dans le cadre du plan d’hygiène.

Je maîtrise les risques pendant toute la production et respecte le plan de nettoyage et les règles de sécurité du poste. Les points essentiels à surveiller sont :

- Personnel : tenue réglementaire propre, comportement hygiénique et lavage des mains.
- Locaux et matériel : plan de travail régulièrement débarrassé, nettoyage-désinfection selon la méthode prévue.
- Produits : hygiène permanente, températures adaptées, séparation des produits et traçabilité.
- Sécurité : couteaux rangés, poignées de casseroles bien placées, produits inflammables éloignés des feux et sol nettoyé s’il est gras ou glissant.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Maîtriser l’hygiène du personnel, des produits et des locaux, ainsi que la sécurité des outils, des feux et des sols.

Question 3. Expliquer comment respecter les techniques de réalisation.

1. Lire la fiche technique, vérifier la commande et préparer les matières premières et le matériel.
2. Choisir les techniques et les morceaux selon le produit et sa destination culinaire.
3. Respecter les étapes et l'ordre de fabrication, en travaillant avec précision et en limitant les manipulations de viande.
4. Adapter la découpe, le désossage, le parage et le tri aux morceaux utilisés. Porter les chaussures et vêtements de sécurité nécessaires au désossage, ranger les couteaux entre les opérations.
5. Contrôler la conformité du produit et la qualité du travail à chaque étape.

La technique retenue doit servir le résultat attendu et la régularité de fabrication.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Suivre la fiche technique et choisir des gestes et techniques adaptés au produit, avec précision, hygiène et sécurité.

Question 4. Expliquer comment respecter les cuissons.

Je respecte d'abord la fiche technique et choisis le mode de cuisson adapté au produit et au résultat recherché. Je tiens compte de la nature, du poids et de l'épaisseur des pièces, ainsi que du matériel disponible. Je règle l'appareil selon les indications prévues, surveille la durée et l'évolution du produit, puis contrôle la cuisson avec la méthode adaptée. Je respecte ensuite les consignes de repos, de refroidissement ou de maintien en température. Les températures et durées sont celles de la recette et des règles sanitaires applicables, et non des valeurs improvisées.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Appliquer les réglages et durées de la fiche technique, surveiller la cuisson et respecter les consignes de température, de repos et de conservation.

Question 5. Proposer deux vins en fonction du plat chaud.

Exemple de plat chaud	Accords possibles	Service
Porc braisé à la moutarde	Beaujolais-Villages rouge, souple et fruité	Légèrement rafraîchi
Porc braisé à la moutarde	Mâcon-Villages blanc, frais et équilibré	Frais, sans excès

Je présente ces deux propositions comme exemples, puisque l'énoncé ne précise pas le plat chaud. Pour le plat réellement servi, je choisis les vins en fonction de la viande, de la sauce, de la richesse et de l'assaisonnement, puis j'explique brièvement la complémentarité des accords.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Exemple pour un porc braisé à la moutarde : Beaujolais-Villages rouge ou Mâcon-Villages blanc. Adapter l'accord au plat réellement servi.

Question 6. Proposer une autre garniture et une autre présentation.

1. À titre d'exemple, pour un porc braisé, remplacer la garniture par une purée de céleri et des légumes de saison rôtis.
2. Présenter les tranches de viande en éventail, déposer la garniture en portions nettes et servir la sauce à part ou en léger cordon.
3. Soigner l'harmonie des couleurs, les proportions, la netteté des bords et la température du plat.

La proposition doit rester cohérente avec le plat chaud effectivement présenté et respecter le thème ou le croquis de dressage demandé. Les quantités doivent être adaptées aux portions prévues.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Exemple pour un porc braisé : purée de céleri et légumes rôtis, viande tranchée en éventail et sauce servie à part.

Question 7. Proposer deux fromages A.O.C. en lien avec la région.

La région n'étant pas précisée, je donne une proposition pour l'Auvergne : le Saint-Nectaire A.O.C. et le Cantal A.O.C. Je peux expliquer que le premier offre une pâte souple et un goût généralement doux, tandis que le Cantal présente une pâte plus ferme et des saveurs qui varient avec l'affinage. Ces deux fromages permettent une assiette régionale avec des textures et des caractères différents. Pour répondre à une autre situation, je choisis deux fromages A.O.C. effectivement associés à la région concernée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Exemple pour l'Auvergne : Saint-Nectaire A.O.C. et Cantal A.O.C. À adapter à la région demandée.

Question 8. Citer deux principales méthodes de service.

Deux méthodes principales sont le service à l'assiette et le service au plat. Dans le premier cas, l'assiette est dressée en cuisine et présentée au client. Pour le service au plat, le plat est présenté à table puis le client est servi à l'aide de couverts de service, selon l'organisation retenue. Je précise la méthode utilisée et l'adapte au type de repas, au nombre de convives et au niveau de service attendu. La qualité du service implique aussi un dressage propre et le respect des règles d'hygiène.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Service à l'assiette et service au plat.

Questions de vente

Question 1. Proposer un produit de vente traditionnel et argumenter ce choix.

Je propose un pâté en croûte, produit traditionnel de charcuterie. Je peux mettre en avant son aspect doré, la diversité de sa farce et le soin apporté à sa fabrication, si ces qualités correspondent au produit vendu. Il se sert en entrée ou lors d'un repas convivial et se découpe facilement en portions. Je conseille au client une quantité adaptée à son besoin et lui indique les conditions de conservation figurant sur l'étiquette. L'argumentation doit rester fidèle à la composition réelle du produit.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Je vous propose un pâté en croûte traditionnel, facile à partager et à servir en entrée ou lors d'un repas convivial.

Question 2. Donner trois arguments concernant le plat présenté : deux sur sa composition et un sur sa présentation.

Comme le plat présenté n'est pas nommé dans l'énoncé, voici un exemple d'argumentation pour un porc braisé à la moutarde :

- La viande est cuite par braisage, ce qui contribue à une texture fondante lorsque la cuisson est maîtrisée.
- La moutarde apporte à la sauce une saveur relevée qui complète le goût du porc.
- La viande tranchée et la garniture disposée avec soin donnent une assiette harmonieuse et appétissante.

Pour le plat réellement présenté, les arguments sur la composition doivent correspondre aux ingrédients utilisés, et celui sur la présentation au dressage observé.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Exemple : porc braisé tendre, sauce à la moutarde relevée et assiette dressée avec soin.

Question 3. Annoncer le prix du produit proposé.

J'annonce clairement le prix correspondant au produit, à son unité de vente et au tarif affiché en magasin. Exemple de formulation, avec un tarif simplement illustratif : « Le pâté en croûte est à 29,90 € le kilogramme. Quelle quantité souhaitez-vous ? » Je vérifie toujours le prix réel avant de le communiquer. Après la pesée, j'annonce le montant exact de la portion au client avant de finaliser la vente.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Annoncer le tarif affiché pour le produit et son unité de vente, puis préciser le montant exact après la pesée.

Question 4. Réfuter une éventuelle objection du client concernant le prix.

Je réponds à l'objection sans contester le client et sans dénigrer d'autres produits. Je peux :

1. Reconnaître que le prix représente un budget.
2. Expliquer sa valeur en m'appuyant uniquement sur des éléments exacts : composition, qualité, fabrication et présentation.
3. Proposer une portion plus petite ou un produit adapté à son budget, puis le laisser décider.

Je reste courtois et factuel. Je ne présente pas comme garanties des caractéristiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage ou que je ne peux pas confirmer.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le prix correspond à la composition et au travail de fabrication du produit. Je peux vous proposer une portion plus petite.

Question 5. Dans le cas de la vente du plat à emporter dans un magasin traditionnel, proposer au client des conseils de conservation et d'utilisation.

Je donne des conseils adaptés aux indications de l'étiquette et à la nature du plat vendu.

- Transporter le produit sans délai et le placer au réfrigérateur dès le retour, dans son emballage fermé.
- Respecter la température, la date limite et les consignes de conservation indiquées sur l'étiquette. Éviter de laisser le produit à température ambiante.
- Pour le servir chaud, suivre le mode de réchauffage recommandé et ne réchauffer que la portion nécessaire.
- Ne pas conserver ni consommer le produit au-delà des consignes indiquées.

Je précise que les conditions de conservation et d'utilisation dépendent du produit vendu.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Conserver et consommer le produit selon les indications de l'étiquette. Pour un plat à servir chaud, suivre le mode de réchauffage recommandé.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2011)

Bilan de l'épreuve : Ce document d'aide à la notation concerne le BP Charcutier-traiteur, épreuve E1, sans session, durée ni coefficient global indiqués. Il présente trois fiches évaluant l'organisation et le travail de viande de porc, l'hygiène et la fabrication, puis la présentation, la dégustation et le service. Une page distincte donne des exemples de questions orales et de vente.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La fiche 1 évalue la cohérence de l'organisation, la lisibilité des documents, le croquis et l'adéquation des matières d'œuvre aux fabrications.
- Le travail de porc mobilise la découpe, le désossage, le parage et le triage, avec précision, hygiène et sécurité.
- La fiche 2 associe maîtrise des techniques, conformité sanitaire et organoleptique, maintien de la qualité et gestion rationnelle des ressources.
- La fiche 3 distingue présentation, dégustation et service, avec des critères visuels, gustatifs et professionnels.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier la chronologie, le vocabulaire professionnel, le croquis et la compatibilité des quantités prévues avec les fabrications.
- Maintenir une hygiène constante et appliquer les consignes de sécurité liées aux couteaux, aux produits inflammables et aux plats chauds.
- Contrôler la conformité des produits, leur qualité, leur température, les délais et l'adéquation entre préparations et fabrications.
- Soigner proportions, disposition et respect du thème, puis structurer clairement les conseils et arguments adressés au client.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser les fabrications évaluées dans cette épreuve ?

Établissez une chronologie des phases techniques et vérifiez que les matières d'œuvre prévues correspondent aux fabrications demandées. La grille évalue aussi la cohérence entre les prévisions écrites, les préparations et les produits réalisés.

Q : Quels aspects d'hygiène et de sécurité la grille met-elle en avant ?

Elle mentionne la tenue propre, le lavage des mains, l'hygiène des produits et des lieux, ainsi que le maintien du plan de travail. Elle évalue aussi la sécurité liée aux couteaux, aux produits inflammables, aux plats chauds et au sol.

Q : Combien de points sont indiqués pour les fiches de notation ?

La fiche 1 vaut 40 points, la fiche 2 vaut 100 points et la fiche 3 vaut 120 points. La page d'exemples pour l'épreuve orale et la vente ne précise pas de barème.

Q : Quels critères de notation concernent la présentation et le service ?

La présentation évalue notamment les proportions, l'attractivité, l'harmonie des couleurs, la netteté et le respect du thème. Le service porte aussi sur l'hygiène, le maintien du buffet, la communication, les conseils à la clientèle et le respect des quantités.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2011/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2011 - 2-Sujet.pdf
Ressources BP Charcutier : 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.