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

Brevet professionnel Charcutier Traiteur - E1

Session 2013 • Code sujet : **SUJET 1** • Durée : **14 heures** • Coefficient : **14**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Conception et organisation de la production** (4 questions) — **Page 3**
2. **Travail de la viande de porc** (2 questions) — **Page 9**
3. **Production, présentation et service** (3 questions) — **Page 10**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2013/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2013 - 1-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

À partir des productions demandées, des matières d'œuvre disponibles et des annexes, le candidat prépare les cinq fabrications destinées au buffet. Il énumère les phases techniques, organise le travail sur deux jours, établit le bon d'économat et conçoit le croquis décoratif de la pièce principale sur le thème du cirque.

Phases techniques

Question 1. Énumérer les phases techniques des fabrications charcutières 1 et 2, de la fabrication traiteur 3 et du plat cuisiné 4 dans les annexes 3 et 3 bis. Pour la fabrication 5, la tarte Tatin, les phases techniques sont fournies avec la fiche dessert.

Les phases suivent un ordre professionnel. Les réglages et durées de cuisson des fabrications 1 à 4 se règlent selon la recette et les consignes de l'atelier. Pour la tarte Tatin, appliquer l'annexe 1 : pâte feuilletée, caramel, montage, cuisson à 180 °C pendant 20 minutes, repos et démoulage.

Phase	1. Galantine	2. Francfort	3. Chaud-froid	4. Truite et riz
1	Mise en place	Mise en place	Mise en place	Mise en place
2	Désosser la canette	Parer les viandes et le gras	Préparer le poulet	Préparer les poissons
3	Parer et réserver les chairs	Refroidir les viandes	Préparer la garniture aromatique	Préparer la mousseline de merlan
4	Préparer la mêlée de porc	Hacher viandes et gras	Pocher le poulet	Garnir les filets de truite
5	Assaisonner la mêlée	Assaisonner la mêlée	Refroidir le poulet	Rouler les filets
6	Tailler les pêches	Émulsionner à froid	Préparer le fond et la gelée	Cuire à court mouillement
7	Mêler canette et pêches	Embosser en menus	Préparer la sauce chaud-froid	Tailler la julienne
8	Barder et mouler	Portionner et nouer	Découper la volaille	Cuire la julienne
9	Cuire la galantine	Étuver les saucisses	Napper de sauce	Cuire le riz pilaf
10	Refroidir rapidement	Fumer selon le choix	Glacer et décorer	Préparer la sauce choisie
11	Presser et réserver au froid	Refroidir et réserver au froid	Préparer 4 mini-contenants	Dresser une assiette
12	Glacer et décorer	Préparer 4 mini-brochettes	Dresser sur plat et réserver au froid	Dresser le plat et servir chaud
13	Trancher et dresser	Dresser sur plat		

La fabrication 5 suit la fiche technique fournie et se décline aussi en 4 mini-contenants.

Annexe 3 complétée

ANNEXE 3 — PHASES TECHNIQUES (page 1)

PHASES	Fabrication charcutière 1 — GALANTINE	PHASES	Fabrication charcutière 2 — FRANCFORT
1	1 Mise en place	1	1 Mise en place
2	2 Désosser canette	2	2 Parer viandes et gras
3	3 Parer, réserver chairs	3	3 Refroidir les viandes
4	4 Préparer mêlée de porc	4	4 Hacher viandes et gras
5	5 Assaisonner	5	5 Assaisonner
6	6 Tailler les pêches	6	6 Émulsionner à froid
7	7 Mêler canette et pêche	7	7 Embosser en boyau
8	8 Barder, mouler	8	8 Portionner, nouer
9	9 Cuire	9	9 Étuver
10	10 Refroidir rapidement	10	10 Fumer selon le choix
11	11 Presser, réserver au f	11	11 Refroidir, réserver
12	12 Glacer, décorer	12	12 Préparer 4 mini-brochettes
13	13 Trancher, dresser	13	13 Dresser sur plat

Annexe 3 bis complétée

ANNEXE 3 *BIS* — PHASES TECHNIQUES (page 2)

PHASES	Fabrication traiteur 3 — CHAUD-FROID	PHASES	Plat cuisiné Fabrication 4 — TRUITE ET RIZ
1	1 Mise en place	1	1 Mise en place
2	2 Préparer le poulet	2	2 Préparer les poissons
3	3 Garniture aromatique	3	3 Mousseline de merlan
4	4 Pocher le poulet	4	4 Garnir les filets
5	5 Refroidir	5	5 Rouler les filets
6	6 Préparer fond et gelée	6	6 Cuire à court mouillement
7	7 Sauce chaud-froid	7	7 Tailler la julienne
8	8 Découper la volaille	8	8 Cuire la julienne
9	9 Napper	9	9 Cuire le riz pilaf
10	10 Glacer, décorer	10	10 Sauce choisie
11	11 Préparer 4 minis	11	11 Dresser une napolitaine
12	12 Dresser, réserver au f	12	12 Dresser et servir chaud
13		13	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Phases établies pour les fabrications 1 à 4. Pour la Tatin, suivre l'annexe 1 et prévoir 4 mini-contenants.

Organisation chronologique

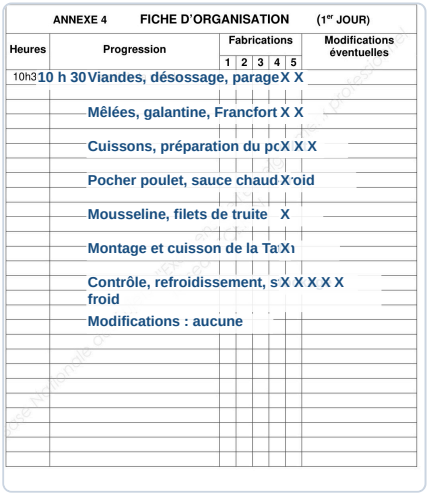
Question 2. Rédiger les fiches d'organisation chronologique des deux jours en énumérant les phases de travail prévues pour chaque fabrication et en utilisant le vocabulaire technique professionnel. Matérialiser par des croix le déroulement du travail au moins par quart d'heure et justifier les modifications éventuelles dans la colonne prévue.

Voici un planning indicatif sur les deux jours, à adapter aux durées réelles de cuisson et de refroidissement. Les créneaux sont des multiples de 15 minutes ; les croix indiquent les fabrications concernées. Maintenir les préparations sensibles au froid après refroidissement rapide. Terminer le dressage près du service et cuire ou remettre en température la truite pour l'envoi chaud.

Jour, horaire	Progression	1	2	3	4	5
J1 10 h 30-11 h 00	Travail des viandes, désossage et parage	×	×			
11 h 00-11 h 45	Préparer les mêlées, refroidir et assaisonner	×	×			
11 h 45-12 h 30	Garnir et mouler la galantine, embosser les Francfort	×	×			
12 h 30-13 h 30	Lancer cuisson galantine et étuvage, préparer le poulet	×	×	×		
13 h 30-14 h 15	Pocher le poulet, refroidir et préparer la sauce			×		
14 h 15-15 h 00	Préparer la mousseline, garnir et rouler les filets				×	
15 h 00-15 h 45	Monter et cuire la Tatin, 180 °C pendant 20 min					×
15 h 45-16 h 00	Contrôler les cuissons, refroidir et ranger au froid	×	×	×	×	×
J2 7 h 30-8 h 15	Contrôler les préparations, organiser le poste	×	×	×	×	×
8 h 15-9 h 00	Glacer et décorer la galantine et le chaud-froid	×		×		
9 h 00-9 h 45	Préparer mini-brochettes et mini-contenants		×	×		×
9 h 45-10 h 30	Dresser les saucisses, démouler la Tatin après repos		×			×
10 h 30-11 h 15	Préparer le riz pilaf, la julienne et la sauce choisie				×	
11 h 15-12 h 00	Trancher la galantine, dresser les fabrications	×	×	×	×	×
12 h 00-13 h 30	Contrôler le buffet, envoyer la truite chaude à la demande				×	

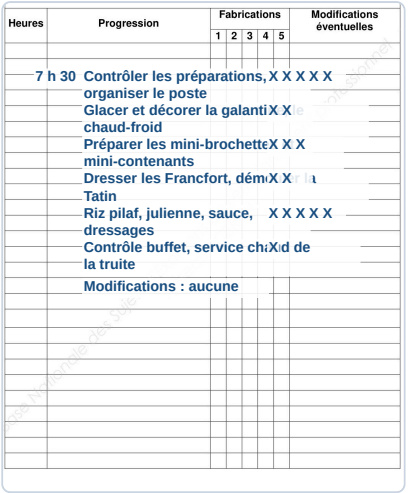
Modifications éventuelles : aucune dans cette proposition ; ajuster les horaires aux équipements et aux consignes du jury.

Fiche d’organisation, premier jour


ANNEXE 4 FICHE D'ORGANISATION (1er JOUR)

Heures	Progression	Fabrications 1	2	3	4	5	Modifications éventuelles
10h3	10 h 30 Viandes, désossage, parage	X	X				
	Mêlées, galantine, Francfort	X	X				
	Cuissons, préparation du pc	X	X	X			
	Pocher poulet, sauce chaud	X	oid				
	Mousseline, filets de truite		X				
	Montage et cuisson de la Ta	X	ı				
	Contrôle, refroidissement, s froid	X	X	X	X	X	
	Modifications : aucune						

Fiche d’organisation, deuxième jour



Heures	Progression	Fabrications 1	2	3	4	5	Modifications éventuelles
7 h 30	Contrôler les préparations, organiser le poste	X	X	X	X	X	
	Glacer et décorer la galantine chaud-froid	X	X				
	Préparer les mini-brochettes, mini-contenants	X	X	X			
	Dresser les Francfort, démouler la Tatin	X	X				
	Riz pilaf, julienne, sauce, dressages	X	X	X	X	X	
	Contrôle buffet, service chaud de la truite	X					
	Modifications : aucune						

✓ RÉPONSE À RETENIR

Jour 1 : préparations et cuissons. Jour 2 : finitions, dressage, contrôle du buffet et service chaud.

Bon d’économat général

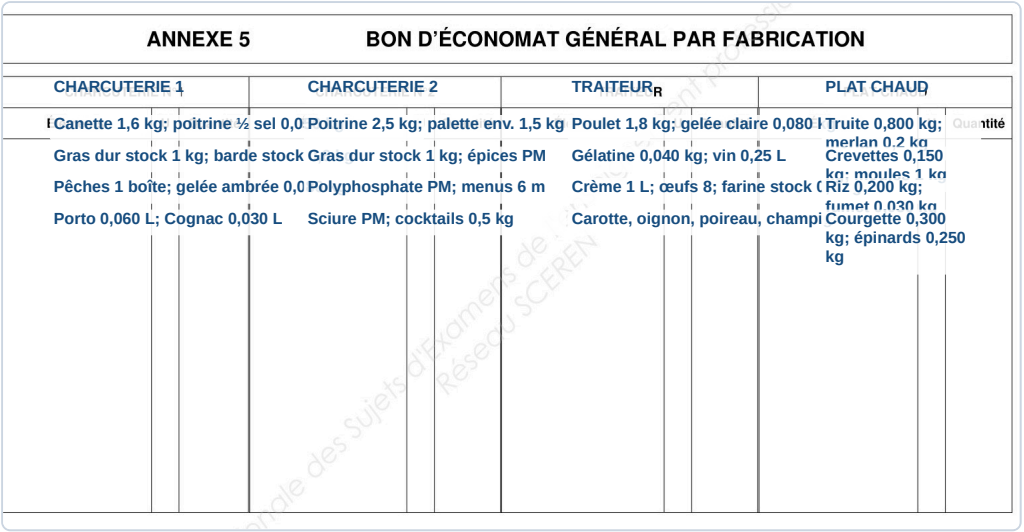
Question 3. Établir le bon d’économat général par fabrication en récapitulant les éléments nécessaires et leurs quantités, à partir des fabrications demandées et des matières d’œuvre disponibles.

Le tableau reprend les quantités de l’annexe 2 comme matières disponibles et les quantités exactes de la recette Tatin pour 6 couverts. Les stocks de légumes, beurre, crème et farine peuvent servir à plusieurs fabrications : les répartir selon les recettes et noter au bon d’économat la quantité réellement utilisée. Pour les mêlées, les proportions ne sont pas chiffrées sur les pages du sujet.

Fabrication	Éléments et quantités disponibles ou prévues
1. Galantine de canette	Canette PAC : 1 pièce de 1,6 kg ; poitrine ½ sel : 0,050 kg ; gras dur : stock 1 kg ; barde fine : stock 0,6 kg ; pêches au sirop : 1 boîte ; gelée ambrée déshydratée : 0,080 kg ; Porto : 0,060 L ; Cognac : 0,030 L ; vinaigre de vin : 0,010 L.
2. Saucisses de Francfort	Poitrine de porc non parée : 1 pièce de 2,5 kg ; palette : 1 pièce d’environ 1,5 kg ; gras dur : stock 1 kg ; épices Francfort : PM ; polyphosphate : PM ; menus de mouton 22/24 : 6 m ; sciure : PM. Prévoir 0,5 kg de saucisses cocktails.
3. Chaud-froid de volaille	Poulet effilé : 1 pièce de 1,8 kg ; gelée claire déshydratée : 0,080 kg ; gélatine feuille : 0,040 kg ; carotte : stock 0,400 kg ; oignon : 0,400 kg ; échalote : 0,150 kg ; poireau : 0,300 kg ; champignons : 0,250 kg ; vin blanc : 0,25 L ; crème liquide : 1 L ; œufs : 8 ; farine : stock 0,4 kg ; décors : panier du centre. Prévoir 4 mini-contenants.
4. Truite farcie, riz pilaf	Filet de truite : 0,800 kg ; merlan : 0,2 kg ; crevettes : 0,150 kg ; moules : 1 kg ; riz long : 0,200 kg ; fumet déshydraté : 0,030 kg ; courgettes : 0,300 kg ; épinards : 0,250 kg ; persil : 0,010 kg ; citron : 1 ; beurre : stock 0,5 kg. Partager les légumes communs selon les besoins.
5. Tarte Tatin, 6 couverts	Pommes : 2 kg ; beurre : 0,100 kg ; sucre semoule : 0,150 kg ; farine : 0,300 kg ; beurre à feuilletage : 0,225 kg ; sel : 0,006 kg ; farine pour abaisser : 0,040 kg ; crème fleurette : 0,150 L ; sucre glace : 0,030 kg ; extrait de vanille : QS.

Les quantités notées « stock » sont celles fournies au candidat, pas des doses à employer intégralement dans une seule recette.

Annexe 5, repères du bon d'économat



ANNEXE 5 BON D'ÉCONOMAT GÉNÉRAL PAR FABRICATION

CHARCUTERIE 1	CHARCUTERIE 2	TRAITEUR	PLAT CHAUD
Canette 1,6 kg; poitrine ½ sel 0,0	Poitrine 2,5 kg; palette env. 1,5 kg	Poulet 1,8 kg; gelée claire 0,080 l	Truite 0,800 kg; merlan 0,2 kg
Gras dur stock 1 kg; barde stock	Gras dur stock 1 kg; épices PM	Gélatine 0,040 kg; vin 0,25 L	Crevettes 0,150 kg; moules 1 kg
Pêches 1 boîte; gelée ambrée 0,0	Polyphosphate PM; menus 6 m	Crème 1 L; œufs 8; farine stock	Riz 0,200 kg; fumet 0,030 kg
Porto 0,060 L; Cognac 0,030 L	Sciure PM; cocktails 0,5 kg	Carotte, oignon, poireau, champi	Courgette 0,300 kg; épinards 0,250 kg

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Bon d'économat renseigné avec les stocks de l'annexe 2 et les quantités de la recette Tatin pour 6 couverts.

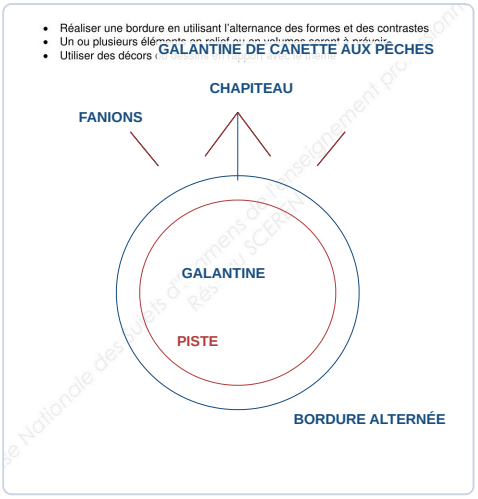
Croquis de décor

Question 4. Présenter le croquis de la pièce principale du buffet, en noir et blanc ou en couleur, avec une légende et sur le thème du cirque. Prévoir un décor sur miroir, une bordure alternant formes et contrastes, un ou plusieurs éléments en relief ou en volume et des décors ou dessins en rapport avec le thème.

La pièce principale est la galantine de canette aux pêches, présentée sur un miroir ovale avec deux tranches en coupe apparente. Le croquis propose une bordure alternant gelée claire et gelée ambrée, contrastes faciles à identifier. Le chapiteau en relief, les fanions et la piste évoquent le cirque. Garder le décor comestible, stable et assez dégagé pour mettre la galantine en valeur.

- Bordure : alternance de rosaces claires et de demi-lunes ambrées.
- Volume : chapiteau avec fanions.
- Thème : piste et silhouettes de clowns en décor comestible.
- Présentation : miroir propre et tranches visibles pour la dégustation.

Croquis de décor de la galantine



✓ RÉPONSE À RETENIR

Galantine sur miroir ovale, bordure contrastée, chapiteau en relief, fanions et décor de piste de cirque.

2. Travail de la viande de porc

En trente minutes, le candidat prépare une poitrine et une palette de porc fournies par le centre. Après notation, les viandes travaillées sont utilisées pour les fabrications.

Poitrine de porc

Question 1. À partir d'une poitrine de porc non parée, effectuer le désossage et le découpage pour triage.

Sur une planche stable, maintenir la poitrine à plat et travailler avec un couteau désosseur bien affûté, lame dirigée à l'opposé de la main qui tient la pièce.

1. Dégager les côtes, le sternum et les cartilages en suivant les os au plus près.
2. Retirer les os sans entamer inutilement la chair.
3. Découper et trier séparément les morceaux maigres, le gras et les parures selon leur destination en fabrication; les protéger et les identifier.

Maintenir les viandes au froid et nettoyer le poste après le travail.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poitrine désossée et découpée, viandes et parures triées pour les fabrications.

Palette de porc et réutilisation

Question 2. À partir d'une palette de porc, effectuer le désossage et le parage, puis la ficeler en rôti à ficelle arrêtée. Après notation, utiliser les viandes obtenues pour les fabrications.

Poser la palette d'environ 1,5 kg sur une planche stable et travailler au couteau désosseur, en suivant les os au plus près pour préserver les muscles.

1. Dégager et retirer les os, puis parer tendons, excès de gras et parties abîmées.
2. Trier et identifier les viandes et parures en vue de leur utilisation en fabrication.
3. Reconstituer un rôti régulier et le ficeler à tours réguliers; arrêter chaque tour afin que le ficelage reste en place.

Après notation, utiliser les viandes obtenues pour les fabrications et maintenir au froid celles qui ne sont pas travaillées immédiatement.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Palette désossée, parée et ficelée en rôti à ficelle arrêtée; viandes réutilisées en fabrication.

3. Production, présentation et service

En onze heures trente, hors nettoyage, le candidat réalise les productions sur deux jours à partir des matières d'œuvre et des documents fournis. Il présente les fabrications en buffet, réserve une part pour la dégustation selon les consignes, sert un produit et répond aux demandes du client.

Fabrications charcutières 1 et 2

Question 1. Réaliser une galantine de canette aux pêches, à base de porc et de canette avec des marquants de pêches, d'environ 2 kg. La présenter sur miroir ou socle ovale avec une coupe apparente et deux tranches destinées à la dégustation. Réaliser environ 2,5 kg de saucisses de Francfort en émulsion froide, embossées en menus de mouton et portionnées, puis étuvées et fumées selon votre choix ; prévoir 0,5 kg de saucisses cocktails et quatre mini-brochettes originales.

1. Désosser et parer les viandes de porc destinées à la galantine. Préparer la canette et égoutter les pêches, puis réaliser et assaisonner la farce.
2. Incorporer les marquants de canette et de pêches, garnir, rouler et barder. Cuire la galantine, la refroidir rapidement et la conserver au froid.
3. Préparer la mêlée à Francfort en émulsion froide, embosser dans les menus de mouton 22/24, portionner, étuver et fumer selon le choix retenu. Réserver 0,5 kg pour les cocktails et réaliser quatre mini-brochettes.

Présenter la galantine sur miroir ou socle ovale, coupe apparente, avec deux tranches pour la dégustation.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Galantine aux pêches : environ 2 kg. Francfort : environ 2,5 kg, dont 0,5 kg pour les cocktails; quatre mini-brochettes.

Fabrications traiteur 3 et 4

Question 2. Réaliser un chaud-froid de volaille pour six personnes : pocher la volaille, la découper ou non, la napper de sauce chaud-froid, puis la présenter décorée et glacée. Réaliser pour six personnes des filets de truite de mer farcis à la mousseline de merlan, cuits à court mouillement et servis avec une julienne de légumes et un riz pilaf ; choisir la sauce, servir une part chaude à l'assiette à la demande du jury et présenter le reste sur le plat fourni.

Préparer le chaud-froid et le plat de poisson en organisant séparément le refroidissement et le maintien au chaud.

- Pocher le poulet effilé disponible (1,8 kg), le découper ou le laisser entier, puis le napper de sauce chaud-froid. Décorer, glacer et réserver au froid.
- Préparer la mousseline avec le merlan (0,2 kg), farcir les filets de truite (0,8 kg) et cuire à court mouillement. Tailler les légumes en julienne et cuire le riz pilaf avec 0,2 kg de riz. Choisir une sauce adaptée.

Dresser chaque préparation pour six personnes. Servir une part de truite chaude à l'assiette à la demande du jury et présenter le reste sur le plat fourni.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chaud-froid de volaille et truite farcie, julienne et riz pilaf : six personnes chacun. Servir une part chaude de truite à la demande du jury.

Tarte Tatin, buffet et service

Question 3. Réaliser une tarte Tatin pour six personnes en suivant la fiche fournie : préparer le poste et la pâte feuilletée, réaliser le caramel, disposer les pommes, couvrir de pâte, cuire, puis démouler après repos et servir avec la crème en saucière. Réaliser les quatre réductions et décliner les fabrications 3 et 5 en quatre petits contenants innovants chacune. Présenter l'ensemble des produits en buffet sur les supports fournis, prévoir une part de chaque fabrication pour la dégustation, servir un produit et répondre aux demandes de renseignements et de conseils du client.

Élément	Quantité pour 6 couverts
Pommes golden	2 kg
Beurre pour garniture	0,100 kg
Sucre en poudre	0,150 kg
Farine	0,300 kg
Beurre à feuilletage	0,225 kg
Sel	0,006 kg
Farine pour abaisser	0,040 kg
Crème fleurette	0,150 L
Sucre glace	0,030 kg
Extrait de vanille	QS

Mettre en place et réaliser la pâte feuilletée. Faire le caramel avec le sucre et le beurre, le verser dans le moule, disposer les pommes puis cuire au four. Recouvrir de pâte en bordant bien; cuire à 180 °C pendant 20 minutes. Laisser reposer avant de démouler.

Préparer la crème chantilly et la servir en saucière. Réaliser les quatre réductions. Présenter les fabrications en buffet, en réserver une part pour la dégustation et répartir les fabrications 3 et 5 dans quatre petits contenants chacune. Servir le produit demandé et conseiller le client.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tarte Tatin pour six, crème en saucière et quatre réductions. Buffet complet, huit petits contenants au total et service avec conseils au client.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2013)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E1 du BP Charcutier Traiteur, session 2013, sujet 1, dure 14 heures et compte un coefficient 14. Elle évalue la conception et l'organisation, le travail de la viande, la production, la présentation et le service. Les fabrications comprennent une galantine, des saucisses de Francfort, un chaud-froid de volaille, des filets de truite farcis et une tarte Tatin, présentés en buffet.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La fiche d'organisation répartit chronologiquement les phases de travail par fabrication, avec des croix au moins par quart d'heure.
- Le bon d'économat général récapitule les éléments et quantités nécessaires à chaque fabrication.
- La tarte Tatin est cuite à 180 °C pendant 20 minutes et démoulée après repos.
- Le chaud-froid demandé comprend une volaille pochée, nappée de sauce chaud-froid, décorée et glacée.

Points de vigilance & attentes du jury

- Utiliser le vocabulaire technique professionnel et planifier les opérations sur les deux jours.
- Matérialiser le déroulement du travail au moins par quart d'heure et justifier les modifications éventuelles.
- Respecter les quantités, présentations et déclinaisons en mini-contenants ou mini-brochettes demandées.
- Réserver une part de chaque fabrication pour la dégustation et respecter les consignes de buffet et de service.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser les fabrications sur les fiches d'organisation ?

Inscrivez les phases de travail dans l'ordre chronologique pour chacun des deux jours. Indiquez les fabrications concernées par des croix au moins par quart d'heure et justifiez toute modification dans la colonne prévue.

Q : Quelles sont les indications de cuisson données pour la tarte Tatin ?

Après avoir disposé le caramel et les pommes dans le moule, recouvrez-les de pâte feuilletée en bordant bien. La fiche indique une cuisson au four à 180 °C pendant 20 minutes, puis un démoulage après repos.

Q : Comment se répartit la durée de l'épreuve ?

Le sujet prévoit deux heures pour la conception et l'organisation, trente minutes pour le travail de la viande de porc, puis onze heures trente pour la production, la présentation et le service, hors nettoyage.

Q : Quels critères de notation sont explicitement indiqués ?

L'organisation est évaluée d'après la fiche d'organisation et le bon d'économat. Le sujet demande également la réalisation et la présentation des produits, le buffet et le service, mais ne donne pas de barème détaillé par critère.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2013/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2013 - 1-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.