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, épreuve E1

Session 2013 • Code sujet : **SUJET 2** • 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** (3 questions) — **Page 7**
3. **Production, présentation et service** (8 questions) — **Page 9**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 16**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2013/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2013 - 2-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

Le candidat prépare l'organisation de cinq fabrications à partir de la production demandée et des matières d'œuvre disponibles. Il établit les phases techniques et le planning sur deux jours, récapitule les besoins et conçoit le décor de la pièce principale sur le thème du Festival de Cannes.

Phases techniques

Question 1. À partir de la production demandée et des matières d'œuvre disponibles, énumérer avec le vocabulaire technique professionnel les phases de fabrication des produits 1 à 4 dans les annexes prévues. Pour la fabrication 5, se référer à la fiche dessert fournie, qui présente déjà les phases techniques.

Les phases ci-dessous suivent la progression professionnelle des fabrications 1 à 4. Ajuster les assaisonnements et les quantités de marquants à la recette retenue. Respecter le maximum de 1,5 kg pour la terrine. Pour la fabrication 5, reprendre la fiche dessert : punchage, appareil à bavarois, montage, refroidissement rapide, décor et coulis.

Annexe 3 : phases des fabrications 1 et 2

ANNEXE 3 PHASES TECHNIQUES (page 1)

PHASES	Fabrication charcutière 1	PHASES	Fabrication charcutière 2
1	Terrine de canette aux pê	1	Boudin blanc aux légumes et épices
2	1 Désosser et parer la ca	2	1 Désosser, dénerver et parer
3	2 Tailler les viandes et le	3	2 Tailler et préparer les
4	3 Assaisonner et réserve	4	3 Réaliser la panade au lait et
5	4 Hacher et réaliser la mê	5	4 Hacher et assaisonner les
6	5 Incorporer foie et marq	6	5 Mélanger viandes, panade et
7	6 Foncer de bardes	7	6 Embosser dans les menus de porc
8	7 Garnir et disposer les p	8	7 Portionner et ficeler
9	8 Fermer et cuire au bain	9	8 Pocher sans ébullition
10	9 Refroidir, presser et ré	10	9 Refroidir rapidement et
11	10 Napper, décorer et dre	11	10 Préparer la sauce et dresser
12		12	
13		13	

Annexe 3 bis : phases des fabrications 3 et 4

ANNEXE 3 *BIS* PHASES TECHNIQUES (page 2)

PHASES	Fabrication traiteur 3	PHASES	Plat cuisiné Fabrication 4
1	Dartois de saumon et Sai	1	Goulash hongroise
2	1 Préparer et abaisser le	2	1 Parer et détailler le bœuf
3	2 Préparer les noix et les	3	2 Préparer oignons, ail et
4	3 Réaliser la mousseline	4	3 Saisir et colorer la viande
5	4 Incorporer les marquan	5	4 Ajouter paprika et aromates
6	5 Garnir, couvrir et soude abaisses	6	5 Déglacer et mouiller au fond
7	6 Dorer, inciser et cuire a	7	6 Cuire doucement à couvert
8	7 Réaliser la sauce crust	8	7 Glacer carottes et oignons grelots
9	8 Refroidir et réserver au	9	8 Tourner et cuire les pommes cocotte
10	9 Dresser, sauce en sauc	10	9 Rectifier l'assaisonnement
11		11	et dresser
12		12	
13		13	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Phases 1 à 4 reportées aux annexes 3 et 3 bis ; fabrication 5 selon la fiche dessert.

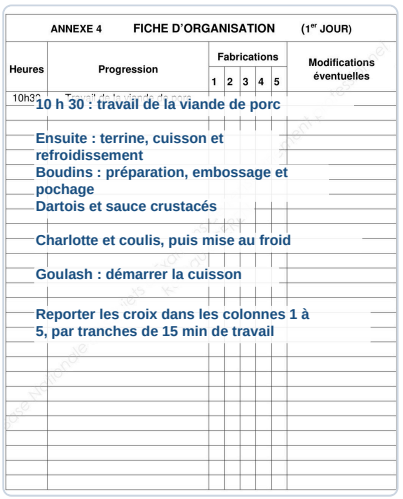
Organisation chronologique

Question 2. Rédiger les fiches d'organisation des deux jours en indiquant chronologiquement les phases de travail prévues par produit. Utiliser le vocabulaire technique professionnel, matérialiser par des croix le déroulement du travail de chaque fabrication au moins par quart d'heure et justifier les choix modifiés dans la colonne prévue.

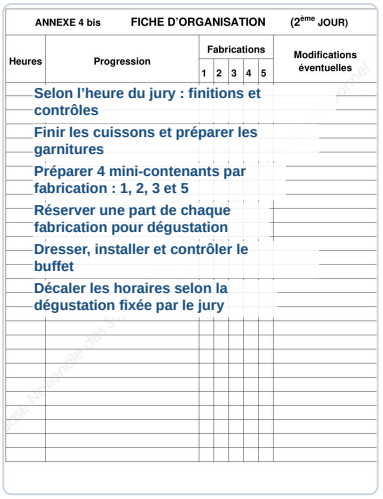
Seul le début du travail du porc, à 10 h 30 le premier jour, est imposé. Le planning suivant est une proposition à reporter aux annexes 4 et 4 bis. Inscrire les croix dans les colonnes des fabrications concernées, pour chaque tranche de 15 minutes de travail effectif. Adapter les reprises du deuxième jour à l'heure de dégustation fixée par le jury et noter toute modification dans la colonne prévue.

Jour	Heure indicative	Progression	Fabrication
1	10 h 30	Lever la palette, désosser, parer, trier les viandes et ficeler le rôti	Préparation générale
1	Ensuite	Préparer et monter la terrine, puis la cuire et la refroidir	1
1	Ensuite	Préparer les légumes et la panade, hacher, embosser puis pocher les boudins	2
1	Ensuite	Préparer la mousseline, monter et cuire le dartois ; réaliser la sauce	3
1	Ensuite	Monter la charlotte et le coulis ; réserver au froid	5
1	Ensuite	Préparer et lancer la cuisson du goulash	4
2	Selon l'heure du jury	Finir les cuissons et garnitures, réaliser les finitions, réserver les parts de dégustation et dresser	1 à 5
2	Avant la présentation	Préparer les 16 mini-contenants, installer et contrôler le buffet	1, 2, 3 et 5

Annexe 4 : organisation proposée du premier jour



Annexe 4 bis : organisation proposée du deuxième jour



ANNEXE 4 bis — FICHE D'ORGANISATION — (2ème JOUR)

Heures	Progression	Fabrications 1	2	3	4	5	Modifications éventuelles
	Selon l'heure du jury : finitions et contrôles						
	Finir les cuissons et préparer les garnitures						
	Préparer 4 mini-contenants par fabrication : 1, 2, 3 et 5						
	Réserver une part de chaque fabrication pour dégustation						
	Dresser, installer et contrôler le buffet						
	Décaler les horaires selon la dégustation fixée par le jury						

✓ RÉPONSE À RETENIR

Jour 1 : préparations et cuissons anticipées. Jour 2 : finitions, dégustation, mini-contenants et buffet.

Approvisionnements

Question 3. Établir le bon d'économat général par fabrication en récapitulant les éléments nécessaires, leurs unités et leurs quantités.

Reporter les dotations et les quantités de la fiche dessert dans le bon par fabrication. Les quantités disponibles ne sont pas toujours les quantités consommées : pour les éléments sans dosage de recette, indiquer la quantité réellement utilisée. La fiche dessert indique 0,600 L de pulpe, tandis que la dotation en donne 0,600 kg ; conserver l'unité de chaque document. L'alcool de poire est réparti entre punchage et bavarois.

Fabrication	Éléments, unités et quantités
Charcuterie 1	Canette P.A.C. : 1 p ; lard fumé : 0,200 kg ; foie de volaille : 0,100 kg ; barde : 0,300 kg ; crépine : 1 p ; pêches au sirop 4/4 : 1 boîte ; porto rouge : 0,040 L ; gelée ambrée : 0,100 kg.
Charcuterie 2	Porc : au moins 1,200 kg ; menus de porc : 4 m ; lait UHT disponible : 2 L ; fécule disponible : 0,100 kg ; brocoli : 0,100 kg ; chou-fleur : 0,100 kg ; œufs disponibles : 20 p. Légumes et assaisonnement selon recette.
Traiteur 3	Filet de saumon : 0,600 kg ; crevettes : 0,200 kg ; noix de Saint-Jacques : 0,200 kg ; langoustine : 0,200 kg ; beurre de tourage : 0,300 kg ; farine disponible : 1,000 kg ; crème UHT disponible : 1 L ; porto blanc, vin blanc et Noilly Prat : 0,040 L chacun.
Plat chaud 4	Basse côte ou paleron : 1,600 kg ; carotte : 1,000 kg ; oignon grelot : 0,200 kg ; pomme de terre : 1,000 kg ; gros oignon : 0,250 kg ; ail : 0,020 kg ; paprika : 0,030 kg ; fond brun : 0,100 kg ; thym-laurier : 1/4 botte.
Dessert 5	Biscuit cuillère : 0,250 kg ; sirop de poires : 0,150 L ; sucre : 0,075 kg ; alcool de poire : 0,050 L + 0,030 L ; pulpe : 0,600 L selon la fiche, dotation : 0,600 kg ; gélatine feuille : 6 unités ; crème fleurette : 0,300 kg ; poires au sirop : 1/2 boîte 4/4 ; nappage et crème liquide : QS ; fraises : 0,250 kg ; citron : 1 p ; sucre glace : 0,080 kg.

Annexe 5 : repères de répartition du bon d'économat

CANDIDAT N° ..... NOTE : ...../20

Annexe 5 BON D'ÉCONOMAT GÉNÉRAL PAR FABRICATION

CHARCUTERIE 1 : canette, la | CHARCUTERIE 2 : porc, me | TRAITEUR : saumon, Saint- | PLAT CHAUD : bœuf, crevettes, langoustine, feuill | légumes, paprika, fond brun

CHARCUTERIE N°1			CHARCUTERIE N°2			TRAITEUR					
Éléments	U	Quantité	Éléments	U	Quantité	Éléments	U	Quantité	Eléments	U	Quantité

DESSERT : reporter séparément les quantités de la fiche technique, dont pulpe 0,600 L et dotation 0,600 kg

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

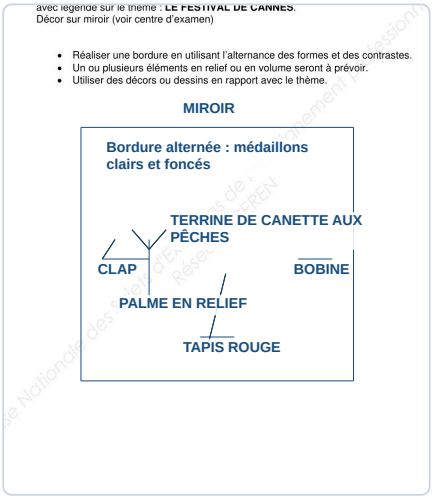
Bon d'économat réparti par fabrication ; alcool de poire du dessert : 0,080 L au total.

Croquis de décor

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

Le croquis place la terrine au centre du miroir. La bordure alterne médaillons clairs et foncés. Un tapis rouge, un clap et une bobine évoquent le Festival de Cannes ; une palme dressée apporte le relief demandé. Légender les éléments et garder les décors hors de la zone de découpe.

Annexe 6 : croquis de décor, Festival de Cannes



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Terrine centrale sur miroir, bordure contrastée, tapis rouge, clap, bobine et palme en relief.

2. Travail de la viande de porc

Le candidat travaille une épaule de porc et le hachage de gorge. Après notation, les viandes préparées sont utilisées pour les fabrications.

Épaule de porc

Question 1. À partir d'une épaule de porc, lever la palette, désosser, parer et ficeler la pièce en rôti ficelle arrêtée.

1. Sur une planche propre, dégager la palette en incisant autour de l'omoplate et en suivant l'os sans entailler la chair.
2. Désosser l'épaule au couteau, au contact des os, puis retirer les cartilages.
3. Parer les nerfs, les parties sanguinolentes et les excès de gras, puis régulariser la pièce.
4. Reformer le rôti et le ficeler régulièrement, avec une ficelle arrêtée au départ et un nœud final solide.

Stabiliser la pièce, garder les doigts repliés et maintenir la viande au froid. Contrôler la tenue du ficelage et la régularité du rôti.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Palette levée, épaule désossée et parée, puis ficelée régulièrement en rôti à ficelle arrêtée.

Hachage de gorge

Question 2. À partir du hachage de gorge, désosser et trier les viandes.

Poser le hachage de gorge sur une planche propre et froide, puis procéder au désossage au couteau en longeant les os.

- Retirer soigneusement les os et vérifier qu'il ne reste aucun éclat.
- Éliminer les cartilages, ganglions et parties altérées.
- Trier les viandes et parures selon leur qualité et leur utilisation prévue.

Garder les morceaux utilisables au froid jusqu'à leur incorporation dans la fabrication. Nettoyer le poste et manipuler le couteau de façon sûre.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Gorge désossée, débarrassée des éléments indésirables et triée selon l'utilisation prévue.

Utilisation des viandes

Question 3. Après notation du travail de la viande, utiliser les viandes préparées pour les fabrications.

Après la notation, récupérer les viandes de porc utilisables préparées lors du désossage et du tri. Les peser pour réunir les 1,200 kg de porc nécessaires aux boudins blancs aux légumes et épices, puis les réserver au froid jusqu'à la fabrication.

Écarter les parures non conformes. Affecter les autres matières premières aux fabrications prévues : canette et pêches pour la terrine, saumon et fruits de mer pour le dartois, bœuf pour le goulash. Ne pas mélanger ces produits avec les viandes de porc.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Réserver 1,200 kg de porc trié aux boudins blancs et maintenir les viandes au froid jusqu'à leur emploi.

3. Production, présentation et service

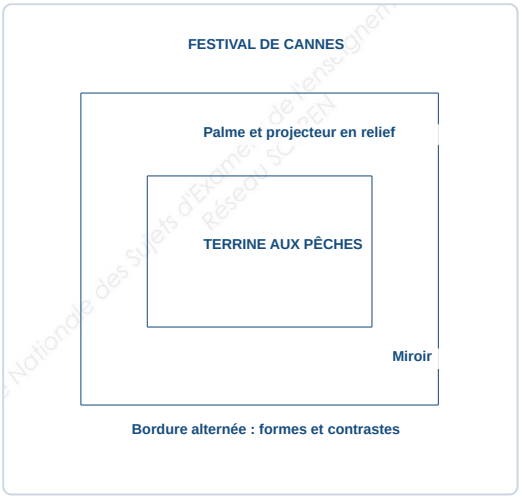
Sur deux jours, le candidat réalise cinq fabrications pour un buffet froid et prévoit une part de chaque fabrication pour la dégustation. Il présente les produits, sert un produit du buffet et répond aux demandes de renseignements et de conseils du client.

Fabrication charcutière n° 1

Question 1. Réaliser une terrine de canette aux pêches de 1,5 kg maximum, avec un décor central, et la présenter sur miroir selon le thème du Festival de Cannes.

Réaliser la terrine de canette aux pêches en respectant la limite de 1,5 kg. Après cuisson et refroidissement, la démouler proprement et la placer au centre du miroir. Composer un décor central évoquant le Festival de Cannes, par exemple avec une palme et un projecteur stylisés. Compléter par une bordure régulière alternant les formes et les contrastes, ainsi qu'un élément en relief. Vérifier la stabilité du décor, la propreté du miroir et la lisibilité de l'ensemble avant la présentation.

Croquis de décor sur miroir



✓ RÉPONSE À RETENIR

Terrine de canette aux pêches de 1,5 kg maximum, décor central sur miroir évoquant le Festival de Cannes.

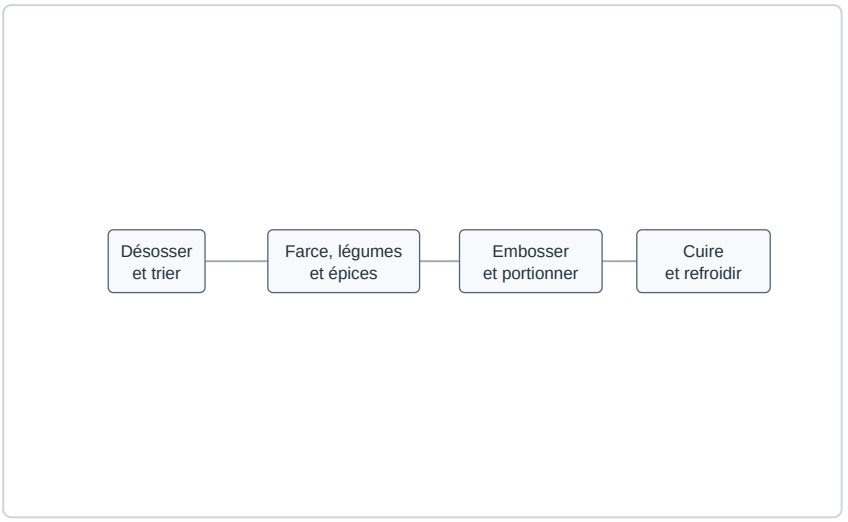
Fabrication charcutière n° 2

Question 2. Réaliser des boudins blancs aux légumes et aux épices à partir de 1,200 kg de porc. Présenter une part sur assiette avec une sauce d'accompagnement et présenter la fabrication sur le plat fourni par le centre.

1. Désosser et trier les viandes issues de l'épaule et de la gorge, puis les maintenir au froid.
2. Peser 1,200 kg de porc. Préparer les légumes et les épices, puis réaliser une farce fine pour boudin blanc.
3. Embosser régulièrement dans les menus de porc, portionner et cuire sans ébullition forte. Refroidir rapidement.
4. Présenter les boudins sur le plat fourni par le centre. Dresser une part sur assiette avec sa sauce d'accompagnement.

Contrôler la régularité des pièces, leur cuisson et leur refroidissement. Garder la sauce et les boudins dans de bonnes conditions de conservation jusqu'au service.

Étapes des boudins blancs



Enchaînement de fabrication des boudins blancs.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Boudins blancs aux légumes et épices, préparés avec 1,200 kg de porc et servis avec leur sauce.

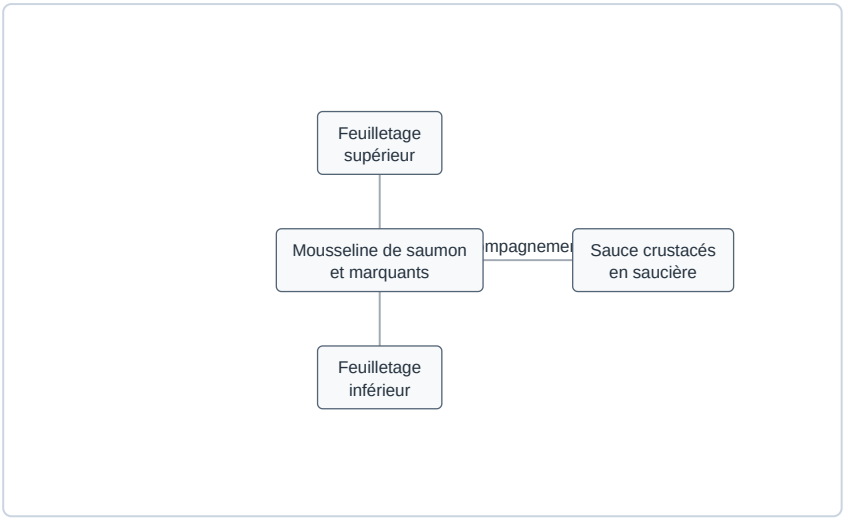
Fabrication traiteur

Question 3. Réaliser un dartois de saumon et saint-jacques en bande pour six personnes : disposer une mousseline de saumon avec marquants entre deux couches de feuilletage. Préparer une sauce crustacés et la présenter en saucière.

Réaliser une mousseline de saumon et y incorporer les noix de saint-jacques en marquants. Abaisser le feuilletage en deux couches. Garnir la première de mousseline en laissant une marge libre, puis recouvrir avec la seconde couche et souder soigneusement les bords. Dorer et cuire jusqu'à obtenir un feuilletage développé et doré, avec une garniture cuite à cœur. Préparer la sauce crustacés et la présenter en saucière.

Présenter le dartois en bande pour six personnes sur le plat fourni par le centre.

Montage du dartois de saumon et saint-jacques



Garniture entre deux couches de feuilletage et sauce servie à part.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Dartois en bande pour six, avec mousseline de saumon aux saint-jacques et sauce crustacés en saucière.

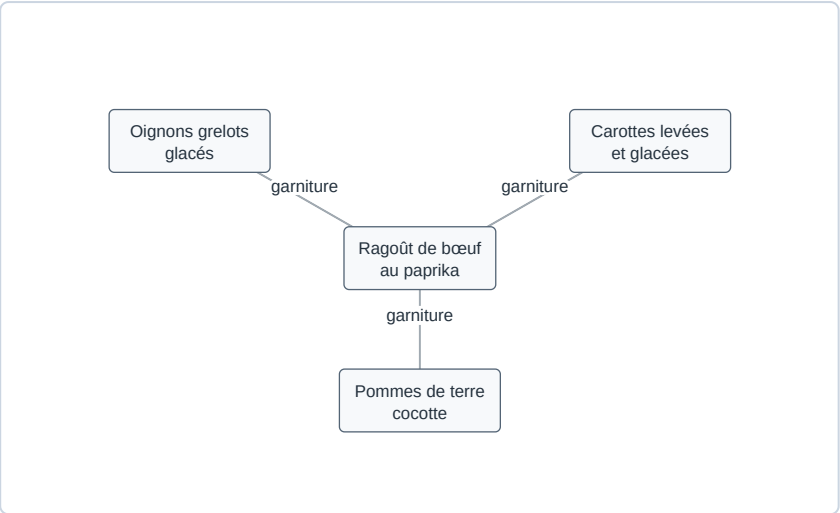
Plat cuisiné

Question 4. Réaliser une goulash hongroise pour huit personnes, accompagnée d'oignons grelots et de carottes levées à la cuillère et glacés, ainsi que de pommes de terre cocotte.

Élément	Préparation demandée
Bœuf	Ragoût au paprika
Oignons grelots	Glacés
Carottes	Levées à la cuillère et glacées
Pommes de terre	Cocotte

Tailler et cuire séparément les garnitures. Mijoter le bœuf jusqu'à tendreté et assaisonner au paprika. La matière d'œuvre prévoit 1,600 kg de bœuf pour huit personnes, soit 0,200 kg cru par personne. Respecter la consigne générale : présenter les fabrications en buffet froid, après refroidissement et conservation adaptés.

Composition de la goulash hongroise



Plat pour huit personnes et ses garnitures demandées.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Goulash hongroise pour huit, avec oignons grelots et carottes glacés et pommes de terre cocotte, présentée en buffet froid.

Pâtisserie traiteur

Question 5. Réaliser une charlotte aux poires pour six personnes et une portion individuelle en suivant la fiche technique fournie. Réaliser le coulis de fraise et le présenter en saucière.

Pour la charlotte, utiliser 0,250 kg de biscuits cuillère, 0,150 l de sirop de poires, 0,075 kg de sucre et 0,05 l d'alcool de poire pour le punchage. Préparer le bavarois avec 0,600 l de pulpe, 6 feuilles de gélatine, 0,030 l d'alcool et 0,300 kg de crème fleurette. Incorporer la gélatine à la pulpe bouillante, puis ajouter la crème fouettée lorsque la pulpe est à température ambiante. Ajouter la moitié des poires en dés, monter et refroidir rapidement. Décorer en rosace, napper et servir avec le coulis de 0,250 kg de fraises, un citron et 0,080 kg de sucre glace.

Ordre de réalisation de la charlotte

1	Sirop de punchage, biscuits et chemisage
2	Bavarois aux poires et montage
3	Refroidissement, rosace et nappage
4	Coulis de fraise présenté en saucière

Séquence conforme à la fiche technique dessert.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Charlotte aux poires pour six et une individuelle, avec coulis de fraise présenté en saucière.

Petits contenants

Question 6. Décliner les fabrications 1, 2, 3 et 5 en quatre petits contenants innovants chacune, soit seize mini-contenants au total.

Prélever une part de chacune des fabrications n°1, n°2, n°3 et n°5 pour réaliser quatre petits contenants par fabrication, soit seize mini-contenants au total. Choisir un contenant adapté à la texture et au service de chaque préparation. Répartir les portions régulièrement et soigner leur finition pour obtenir une présentation traiteur innovante. Maintenir les préparations sensibles au froid jusqu'à la mise en place, sans oublier de réserver une part de chaque fabrication pour la dégustation.



Quatre petits contenants pour chacune des quatre fabrications indiquées.

✓ RÉPONSE À RETENIR

16 mini-contenants : 4 pour chacune des fabrications n°1, n°2, n°3 et n°5.

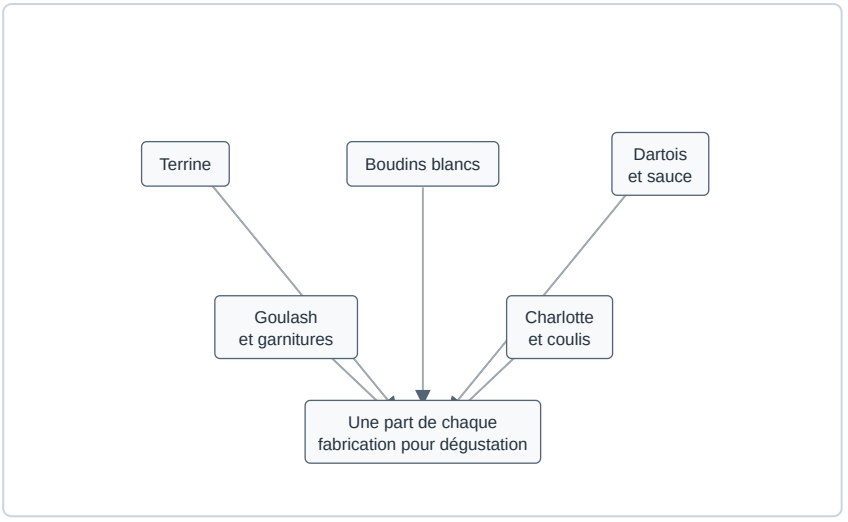
Dégustation et buffet

Question 7. Prévoir une part de chaque fabrication pour la dégustation. Une assiette sera destinée à la dégustation à partir de l'heure fixée par le président du jury et selon le tirage au sort. Présenter l'ensemble des produits réalisés en buffet froid, avec les plats, le nappage et les éléments de décor mis à disposition par le centre.

Réserver et identifier une part de chacune des cinq fabrications pour la dégustation. Préparer l'assiette à l'heure fixée par le président du jury, selon le tirage au sort. Présenter l'ensemble des produits en buffet froid, sur les plats fournis par le centre et avec le nappage et les éléments de décor mis à disposition. Disposer les préparations de façon lisible, équilibrée et accessible, en séparant les sauces des produits.

- Vérifier la propreté du buffet et le maintien des produits au froid.
- Contrôler la présentation et l'identification de chaque fabrication.

Buffet froid et parts réservées



Les cinq fabrications sont présentées au buffet et une part de chacune est réservée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

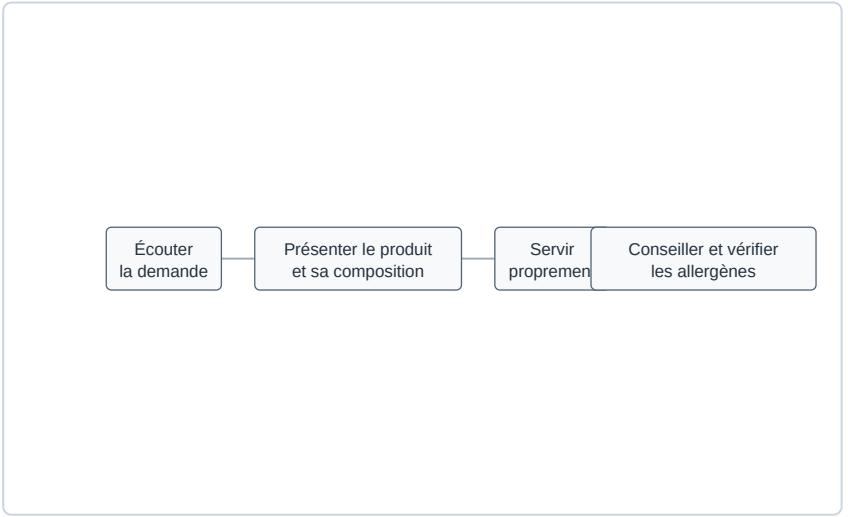
Présenter les cinq fabrications en buffet froid et réserver une part de chacune pour la dégustation.

Service au client

Question 8. Servir un produit à partir du buffet et répondre aux demandes de renseignements et de conseils du client.

Accueillir le client avec courtoisie, écouter sa demande et lui présenter le produit choisi. Le servir avec un ustensile propre en respectant la présentation du buffet. Répondre avec exactitude sur la composition, les ingrédients principaux et l'accompagnement, puis donner un conseil de dégustation adapté. En cas de question sur un allergène, vérifier les ingrédients de la préparation avant de répondre et signaler tout risque de contamination croisée connu. Garder un échange clair et professionnel.

Service et conseil au client



Accueil, présentation, service et conseil au client.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Servir proprement le produit choisi et renseigner le client sur sa composition et son accompagnement.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve E1 du BP Charcutier Traiteur, session 2013, sujet 2, d'une durée de 14 heures et de coefficient 14. En deux jours, le candidat planifie et réalise cinq fabrications destinées à un buffet froid, de la terrine de canette aux pêches à la charlotte aux poires. L'épreuve évalue aussi le travail du porc, l'organisation, la présentation du décor et le service au client.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La fiche d'organisation présente les opérations chronologiquement et matérialise le travail par fabrication au moins par quart d'heure.
- Le bon d'économat récapitule par fabrication les éléments nécessaires, leurs unités et leurs quantités.
- La charlotte associe biscuits punchés, appareil à bavarois à la pulpe de poire, gélatine et crème fouettée, puis garniture et nappage.
- Le croquis doit illustrer le Festival de Cannes, être légendé et prévoir une bordure contrastée ainsi qu'un ou plusieurs éléments en relief ou en volume.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les portions et quantités demandées, notamment la limite de 1,5 kg pour la terrine et les effectifs indiqués.
- Planifier les fabrications sur les deux jours et inscrire les croix de progression au moins par quart d'heure.
- Justifier dans la colonne prévue les choix modifiés dans la fiche d'organisation.
- Prévoir les parts de dégustation, les seize mini-contenants et les sauces ou accompagnements demandés.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser les fabrications sur la fiche chronologique ?

Répartissez les phases de travail dans l'ordre prévu sur les deux jours. Inscrivez les horaires et utilisez les croix pour montrer, au moins par quart d'heure, quelles fabrications sont en cours. Justifiez les choix modifiés dans la colonne prévue.

Q : Que faut-il inscrire dans le bon d'économat général ?

Pour chaque fabrication, indiquez les éléments nécessaires, leur unité et leur quantité. Appuyez-vous sur la production demandée et les matières d'œuvre disponibles, en tenant compte des ingrédients des sauces et des accompagnements.

Q : Quels sont les temps prévus pour les trois parties de l'épreuve ?

L'épreuve dure 14 heures : deux heures pour la conception et l'organisation, 30 minutes pour le travail de la viande de porc, puis 11 heures 30 pour la production, la présentation et le service, hors nettoyage.

Q : Quels critères respecter pour le croquis du buffet ?

Le croquis porte sur la pièce principale et le thème du Festival de Cannes. Il doit comporter une légende, un décor sur miroir, une bordure alternant formes et contrastes, ainsi qu'un ou plusieurs éléments en relief ou en volume.

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