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

E4-U1 Gestion-compta-maths-commerce

Session 2010 • Code sujet : **10-1646** • Durée : **4 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Répartition des dépenses et diagramme circulaire** (2 questions) — **Page 3**
2. **Calcul du coût de revient et du prix de vente** (3 questions) — **Page 5**
3. **TVA collectée, TVA déductible et TVA à décaisser** (4 questions) — **Page 7**
4. **Comparaison de fournisseurs et formules de tableur** (2 questions) — **Page 9**
5. **Comparaison d'un emprunt et d'un crédit-bail** (4 questions) — **Page 11**
6. **Amortissement d'une cuisine et avantage fiscal** (2 questions) — **Page 13**
7. **Réalisation d'un prospectus** (1 question) — **Page 15**
8. **Prospection et actions promotionnelles** (3 questions) — **Page 16**
9. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 18**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U41 - Gestion - comptabilité, mathématiques appliqués et techniques commerciales/2010/BP Charcutier - U41 - Gestion - comptabilité, mathématiques appliqués et techniques commerciales - Session 2010 - 4-Sujet.pdf

1. Répartition des dépenses et diagramme circulaire

Le candidat exploite un devis de traiteur composé de plusieurs postes, dont les menus, les boissons et le service. Il calcule la part arrondie de chaque poste en pourcentage et en degrés, puis réalise un diagramme circulaire.

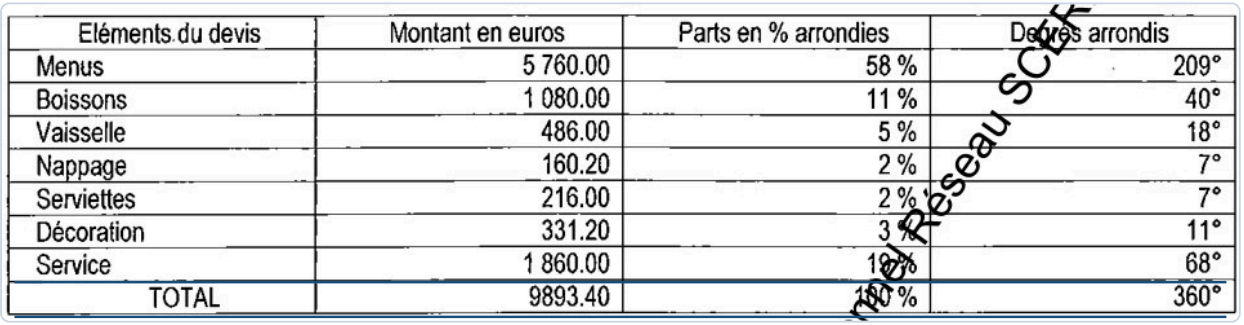
Tableau de répartition

Question 1. À partir des montants du devis, calculer et inscrire dans le tableau les parts arrondies en pourcentage et les degrés arrondis de chaque poste, ainsi que les totaux.

Le total est de 9 893,40 €. Pour chaque poste, la part en pourcentage est le montant divisé par le total, puis multiplié par 100 et arrondi à l'unité. Le degré est calculé à partir de cette part arrondie : part × 360 ÷ 100, arrondi au degré. Les totaux sont vérifiés : 100 % et 360°.

Poste	Montant	Part arrondie	Degré arrondi
Menus	5 760,00 €	58 %	209°
Boissons	1 080,00 €	11 %	40°
Vaisselle	486,00 €	5 %	18°
Nappage	160,20 €	2 %	7°
Serviettes	216,00 €	2 %	7°
Décoration	331,20 €	3 %	11°
Service	1 860,00 €	19 %	68°
Total	**9 893,40 €**	**100 %**	**360°**

Ligne des totaux vérifiée



Eléments du devis	Montant en euros	Parts en % arrondies	Degrés arrondis
Menus	5 760.00	58 %	209°
Boissons	1 080.00	11 %	40°
Vaisselle	486.00	5 %	18°
Nappage	160.20	2 %	7°
Serviettes	216.00	2 %	7°
Décoration	331.20	3 %	11°
Service	1 860.00	19 %	68°
TOTAL	9893.40	100 %	360°

Réseau SCEF

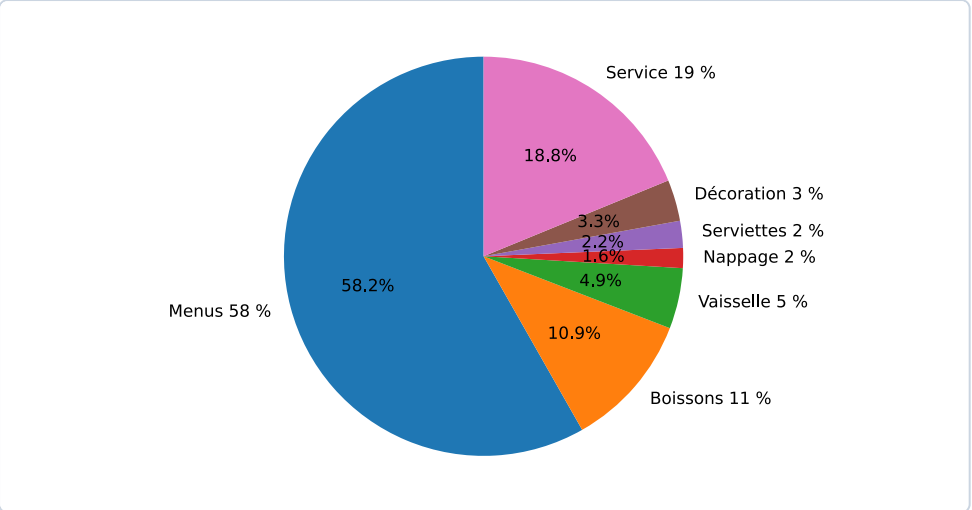
✓ RÉPONSE À RETENIR

Total du devis : 9 893,40 € ; parts : 100 % ; angles : 360°.

Diagramme circulaire

Question 2. Réaliser le diagramme circulaire de répartition des postes du devis en indiquant les secteurs et leurs pourcentages.

Le diagramme représente les montants réels du devis, pour un total de 9 893,40 €. Chaque secteur est proportionnel au montant du poste ; les libellés indiquent les pourcentages arrondis du tableau. Les sept secteurs forment le cercle complet. Le graphique ci-dessous reprend chaque montant exact et affiche sa part arrondie.



✓ RÉPONSE À RETENIR

Menus 58 % ; boissons 11 % ; vaisselle 5 % ; nappage 2 % ; serviettes 2 % ; décoration 3 % ; service 19 %.

2. Calcul du coût de revient et du prix de vente

M. Bouland prépare 180 magrets à partir d'une recette prévue pour huit personnes. Les données fournies permettent d'établir le coût des matières, de la main-d'œuvre, de l'électricité et des charges indirectes, puis de calculer le coût unitaire et des éléments du prix de vente.

Coût des matières

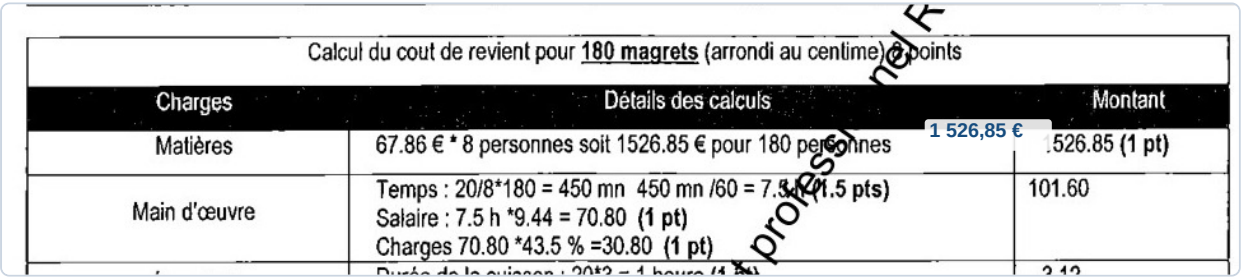
Question 1. À partir des quantités et prix des ingrédients de la recette pour huit personnes, calculer le coût des matières, puis établir le coût correspondant à la production de 180 magrets.

Coût d'un ingrédient : quantité en kilogrammes × prix au kilogramme, ou quantité en litres × prix au litre. Les échalotes : 120 g = 0,12 kg, donc 0,12 × 3,15 = 0,378 €, arrondi à 0,38 €.

Ingrédient	Calcul	Coût pour 8 personnes
Magret	2,4 × 15,20	36,48 €
Échalotes	0,12 × 3,15	0,38 €
Girolles	0,8 × 31	24,80 €
Crème fraîche	0,5 × 2,80	1,40 €
Porto	0,5 × 9,20	4,60 €
Sel, poivre	Forfait	0,20 €
Total		**67,86 €**

Pour 180 magrets, multiplier par 180 ÷ 8 : 67,86 × 180 ÷ 8 = 1 526,85 €.

Coût des matières pour 180 magrets



✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût des matières pour 180 magrets : 1 526,85 €.

Coût de revient

Question 2. Pour 180 magrets, calculer les charges de main-d'œuvre, d'électricité et les charges indirectes, puis établir le coût total de production.

Main-d'œuvre : 20 ÷ 8 × 180 = 450 min, soit 7,5 h. Salaire : 7,5 × 9,44 = 70,80 € ; charges sociales : 70,80 × 43,5 % = 30,80 €, soit 101,60 € au total. Électricité : 20 × 3 = 60 min, soit 1 h ; coût indiqué au barème : 0,52 × 6 = 3,12 €. Charges indirectes : 0,92 ÷ 8 × 180 = 20,70 €.

Coût total : 1 526,85 + 101,60 + 3,12 + 20,70 = 1 652,27 €.

Charges de production

Charges	Détails des calculs	Montant
Matières	67.86 € * 8 personnes soit 1526.85 € pour 180 personnes	1526.85 (1 pt)
Main d'œuvre	Temps : 20/8*180 = 450 mn 450 mn /60 = 7.5 h (1.5 pts) Salaire : 7.5 h *9.44 = 70.80 (1 pt) Charges 70.80 *43.5 % =30.80 (1 pt)	101.60 Main-d'œuvre : 101,60 €
Électricité	Durée de la cuisson : 20*3 = 1 heure (1 pt) Coût : 0.52*6 = 3.12 (1 pt)	Électricité : 3,12 €
Charges indirectes	0.92 pour 8 : 0.92/8*180 = 20.70 (1pt)	Charges indirectes : 20,70 €
Total pour 180 magrets	0.5 pt	Total : 1 652,27 €

Examen d'enseignement professionnel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût total de production des 180 magrets : 1 652,27 €.

Coût unitaire et prix de vente

Question 3. Calculer le coût unitaire d'un magret, le coefficient multiplicateur permettant d'obtenir le prix de vente TTC et le prix de vente unitaire hors taxes en tenant compte de la TVA facturée.

Coût unitaire : 1 652,27 ÷ 180 = 9,179…, soit 9,18 € au centime. Le coefficient multiplicateur est le prix TTC divisé par le coût unitaire : 22 ÷ 9,18 = 2,396…, soit 2,40. Avec une TVA de 5,5 %, le prix HT vaut 22 ÷ 1,055 = 20,853…, soit 20,85 € au centime.

Coût unitaire et prix de vente

Coût unitaire d'un magret	1 652.27 /180 = 9.18 (1 pt)	9.18 9,18 € / magret

Coefficient multiplicateur appliqué au coût de revient à son prix de vente TTC.
22 / 9.18 = 2.40 **(2.5 points)**

Coefficient : 2,40

Prix de vente unitaire hors taxe (en tenant compte de la TVA facturée)
22 / 1.055 = 20.85 € **(2.5 points)**

Prix HT : 20,85 €

Examen d'enseignement professionnel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût unitaire : 9,18 € ; coefficient multiplicateur : 2,40 ; prix de vente unitaire HT : 20,85 €.

3. TVA collectée, TVA déductible et TVA à décaisser

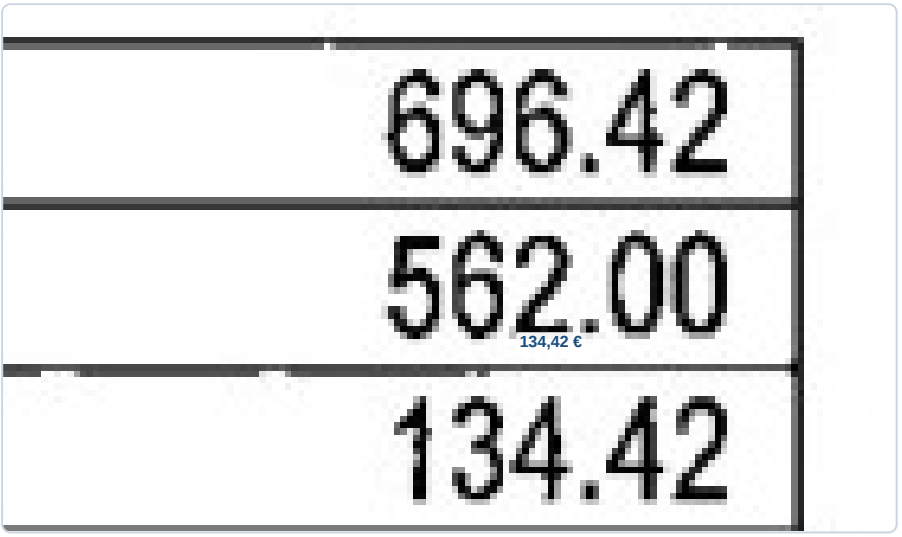
Le candidat étudie les montants de TVA collectée et de TVA déductible de l'entreprise de M. Bouland. Il calcule la TVA à décaisser et explique le rôle de l'entreprise dans la collecte et le versement de la taxe.

Calcul de la TVA

Question 1. À partir des montants du tableau, calculer la TVA due, c'est-à-dire la TVA à décaisser ou le crédit de TVA.

TVA à décaisser = TVA collectée − TVA déductible. D'après le tableau : 696,42 € − 562,00 € = 134,42 €. Le résultat est positif : M. Bouland doit donc verser cette somme, il ne bénéficie pas d'un crédit de TVA.

Montant de TVA à décaisser



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> TVA à décaisser : 134,42 €.

TVA collectée

Question 2. Expliquer pourquoi la TVA facturée au client est appelée TVA collectée.

Lors de ses ventes, M. Bouland facture la TVA à ses clients et la perçoit pour le compte de l'État. C'est pourquoi on l'appelle « TVA collectée ».

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il la perçoit auprès de ses clients pour le compte de l'État.

TVA déductible

Question 3. Indiquer si M. Bouland supporte la charge de la TVA et justifier la réponse.

Non. M. Bouland déduit la TVA payée sur ses achats de la TVA collectée sur ses ventes. La charge de TVA est finalement supportée par le consommateur particulier.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Non : le consommateur final supporte la charge de la TVA.

Versement de la TVA

Question 4. Indiquer à qui M. Bouland verse chaque mois la TVA due.

M. Bouland verse chaque mois la TVA due au Trésor public, c'est-à-dire à l'État.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Au Trésor public.

4. Comparaison de fournisseurs et formules de tableur

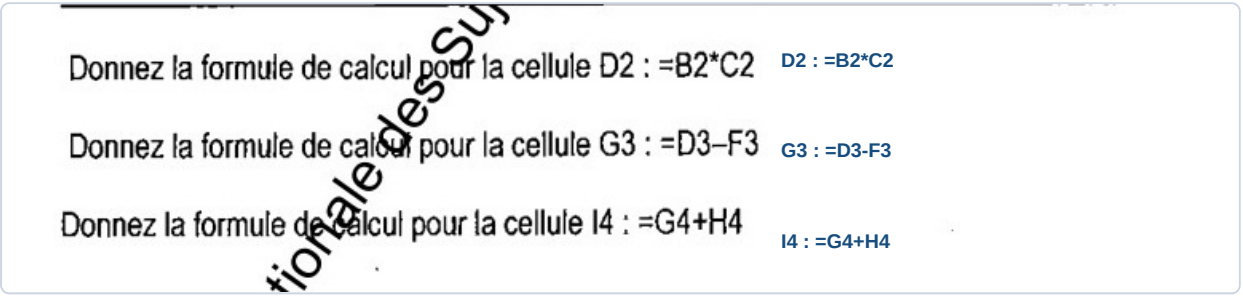
M. Bouland compare trois fournisseurs pour l'achat de deux fours, en tenant compte des prix, des remises, des frais de port et des délais de livraison. Un tableau de tableur doit être complété et trois formules de calcul identifiées avant de justifier le choix du fournisseur adapté.

Formules de tableur

Question 1. Donner les formules de calcul à saisir dans les cellules D2, G3 et I4 du tableau.

Le montant brut se calcule par prix unitaire × quantité. Le net commercial correspond au montant brut moins la remise, puis le total à payer additionne le net commercial et le port. Les formules utilisent les références de la ligne demandée.

Formules du tableur



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

D2 : =B2*C2 ; G3 : =D3-F3 ; I4 : =G4+H4

Comparaison et choix

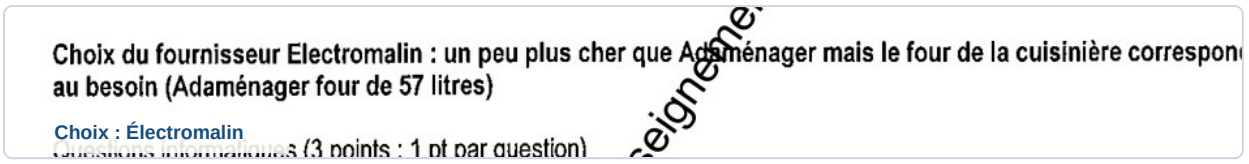
Question 2. Compléter le tableau comparatif des fournisseurs, puis choisir un fournisseur et justifier ce choix en fonction du coût et du besoin de l'entreprise.

Pour deux fours, le montant brut est le prix unitaire multiplié par deux. On retire la remise, puis on ajoute les frais de port pour obtenir le total à payer. Le tableau compare les offres sur ces montants et leurs délais de livraison.

Fournisseur	Délai	P.U.	Qté	Montant brut	Remise	Net commercial	Port	Total à payer
Électromalin	15 jours	5 310,00 €	2	10 620,00 €	10 % : 1 062,00 €	9 558,00 €	Franco	9 558,00 €
Adaménager	10 jours	4 995,00 €	2	9 990,00 €	5 % : 499,50 €	9 490,50 €	60,00 €	9 550,50 €
Pro men	3 semaines	5 020,00 €	2	10 040,00 €	Aucune remise indiquée	10 040,00 €	40,00 €	10 080,00 €

Adaménager propose le total le plus bas, à 9 550,50 €. Le corrigé retient toutefois Électromalin : son four correspond au besoin de l'entreprise, tandis que celui d'Adaménager est indiqué comme ayant une capacité de 57 litres. Le total à payer chez Électromalin est de 9 558,00 €, port franco.

Fournisseur retenu



✓ RÉPONSE À RETENIR

Choisir Électromalin : 9 558,00 €, port franco. Son four correspond au besoin de l'entreprise.

5. Comparaison d'un emprunt et d'un crédit-bail

Le candidat compare l'achat d'un équipement financé par emprunt avec une location en crédit-bail assortie d'une option d'achat. Il calcule les montants associés aux deux financements, donne des arguments sur le crédit-bail et détermine le mode de financement le moins coûteux.

Emprunt

Question 1. Déterminer le montant des mensualités, le montant total des remboursements sur 60 mois et le montant total des intérêts de l'emprunt.

La mensualité indiquée est de 188,53 € pendant 60 mois. Le total des remboursements est donc : 60 × 188,53 € = 11 311,80 €. Les intérêts correspondent au total remboursé moins le capital emprunté de 10 000 € : 11 311,80 € − 10 000 € = 1 311,80 €. Les résultats sont exprimés en euros.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Mensualité : 188,53 € ; remboursements totaux : 11 311,80 € ; intérêts : 1 311,80 €.

Crédit-bail

Question 2. Calculer le montant total des loyers, le montant de l'option d'achat et le coût total du crédit-bail si l'entreprise achète le matériel à la fin de la location.

Élément	Calcul	Montant
Loyers	1 800 + 59 × 247	16 373 €
Option d’achat	10 000 × 0,08	800 €
Coût total avec achat	16 373 + 800	17 173 €

Le total des loyers comprend le premier versement de 1 800 € et les 59 loyers suivants de 247 €. Le coût total inclut ensuite l’option d’achat.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Loyers : 16 373 € ; option d’achat : 800 € ; coût total avec achat : 17 173 €.

Question 3. Indiquer qui est propriétaire des cuisinières pendant la période de location.

Pendant toute la période de location, les cuisinières restent la propriété de Locabail. L’entreprise les utilise et paie les loyers, mais n’en devient propriétaire que si elle exerce l’option d’achat à la fin du contrat.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Locabail est propriétaire des cuisinières pendant la période de location.

Analyse et comparaison

Question 4. Donner un argument positif et un argument négatif concernant le crédit-bail, puis indiquer lequel, de l'emprunt ou du crédit-bail, est le moins cher.

Le crédit-bail permet d'acquérir du matériel sans emprunter, mais le matériel ne devient pas la propriété de l'entreprise pendant la location. La comparaison des coûts avec rachat donne :

- Argument positif : accéder au matériel sans emprunter.
- Argument négatif : le crédit-bail coûte plus cher.

Le crédit-bail revient à 17 173 €, contre 11 311,80 € pour l'emprunt.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Positif : accès au matériel sans emprunter. Négatif : coût plus élevé. Le moins cher est l'emprunt.

6. Amortissement d'une cuisine et avantage fiscal

L'entreprise de M. Bouland amortit une cuisine de 5 200 euros hors taxes sur huit ans, acquise le 26 mai 2010 et mise en service le 1er juin 2010. Le candidat complète le tableau d'amortissement linéaire, notamment la première annuité au prorata temporis, puis explique l'avantage fiscal de l'amortissement.

Tableau d'amortissement

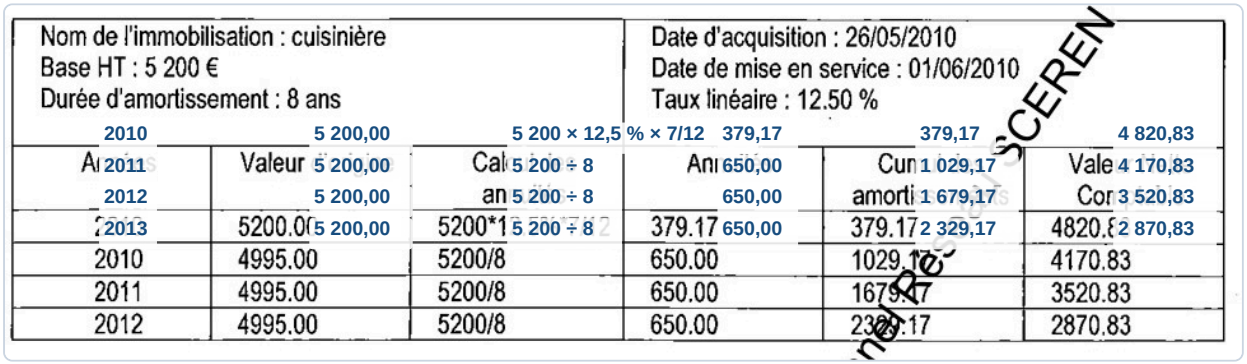
Question 1. Compléter le tableau d'amortissement de la cuisine : calculer les annuités, le cumul des amortissements et la valeur nette comptable pour les années indiquées, en appliquant le prorata temporis à la première annuité.

Le taux annuel est de 100 % ÷ 8 = 12,5 %. La première annuité couvre les 7 mois de juin à décembre : 5 200 × 12,5 % × 7/12 = 379,17 €. Les suivantes valent 5 200 ÷ 8 = 650 €. Le cumul additionne les annuités ; la VNC est la valeur d'origine diminuée du cumul.

Année	Valeur d'origine	Calcul de l'annuité	Annuité	Cumul amorti	VNC
2010	5 200,00 €	5 200 × 12,5 % × 7/12	379,17 €	379,17 €	4 820,83 €
2011	5 200,00 €	5 200 ÷ 8	650,00 €	1 029,17 €	4 170,83 €
2012	5 200,00 €	5 200 ÷ 8	650,00 €	1 679,17 €	3 520,83 €
2013	5 200,00 €	5 200 ÷ 8	650,00 €	2 329,17 €	2 870,83 €

Les montants sont arrondis au centime.

Tableau d'amortissement corrigé



Nom de l'immobilisation : cuisinière
Base HT : 5 200 €
Durée d'amortissement : 8 ans

Date d'acquisition : 26/05/2010
Date de mise en service : 01/06/2010
Taux linéaire : 12.50 %

2010	5 200,00	5 200 × 12,5 % × 7/12	379,17	379,17	4 820,83
2011	5 200,00	5 200 ÷ 8	650,00	1 029,17	4 170,83
2012	5 200,00	5 200 ÷ 8	650,00	1 679,17	3 520,83
2013	5200.00	5200*1	379.17	379.17	4820.83
2010	4995.00	5200/8	650.00	1029.17	4170.83
2011	4995.00	5200/8	650.00	1679.17	3520.83
2012	4995.00	5200/8	650.00	2329.17	2870.83

✓ RÉPONSE À RETENIR

Annuités 2010-2013 : 379,17 €, puis 650,00 € par an. Cumul fin 2013 : 2 329,17 € ; VNC : 2 870,83 €.

Avantage fiscal

Question 2. Expliquer l'avantage fiscal que procure à M. Bouland l'amortissement de cette acquisition.

L'amortissement enregistre la dépréciation de la cuisine. Chaque annuité, bien qu'elle ne corresponde pas à une sortie d'argent de l'année, est comptabilisée en charge déductible. Elle diminue le bénéfice imposable de l'entreprise et réduit ainsi l'impôt dû.

✓ RÉPONSE À RETENIR

L’amortissement réduit le bénéfice imposable et procure une économie d’impôt.

7. Réalisation d'un prospectus

Le candidat réalise un prospectus pour l'entreprise « Au bon p'tit repas ». Les critères d'évaluation portent sur l'accroche, l'offre promotionnelle, la date limite de commande, le nom et les coordonnées de l'entreprise ainsi que la présentation.

Prospectus

Question 1. Réaliser un prospectus comportant une accroche sous forme de proposition de banquet, une offre promotionnelle de 5 %, une date limite de commande au 15 juin, le nom « Au bon p'tit repas », les coordonnées de l'entreprise et une présentation soignée.

Le nom de l’entreprise apparaît en tête du prospectus. Une accroche invite à organiser un banquet, puis l’offre de 5 % et la date limite du 15 juin sont mises en évidence. Les coordonnées complètent le document. Une hiérarchie claire, des blocs bien espacés et des couleurs contrastées assurent une présentation lisible et soignée.

Prospectus Au bon p'tit repas



✓ RÉPONSE À RETENIR

« Au bon p'tit repas » : banquet, 5 % de remise, commande avant le 15 juin. 2 place des cuisines, 14 600 Honfleur.

8. Prospection et actions promotionnelles

L'entreprise envisage de promouvoir ses ventes au moyen de prospectus, de supports de publicité sur le lieu de vente et d'actions avec un boulanger voisin. Le candidat analyse les avantages et les inconvénients de ces démarches et propose des actions promotionnelles cohérentes en les justifiant.

Prospectus

Question 1. Citer deux avantages et deux inconvénients liés à la mise en place et à l'envoi de prospectus.

Avantages	Inconvénients
Toucher une nouvelle clientèle	Coût de mise en place des prospectus
Se différencier de la concurrence	Coût d'envoi des prospectus

Les prospectus font connaître les offres à de nouveaux clients, mais leur préparation et leur distribution ont un coût.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Avantages : toucher une nouvelle clientèle, se différencier. Inconvénients : coût de mise en place, coût d'envoi.

Supports de PLV

Question 2. Citer trois supports de publicité sur le lieu de vente que l'entreprise pourrait utiliser.

Pour présenter les produits et les offres promotionnelles dans le magasin, l'entreprise peut utiliser :

1. des présentoirs distributeurs ;
2. des affichettes ou des panneaux ;
3. des documents d'information, comme des fiches de recettes.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Présentoirs distributeurs, affichettes ou panneaux, documents d'information ou fiches de recettes.

Actions promotionnelles

Question 3. Proposer trois actions promotionnelles distinctes à mettre en place avec le boulanger voisin et justifier chacune d'elles.

Le charcutier et le boulanger peuvent coordonner leurs offres pour attirer des clients dans leurs commerces et stimuler les achats.

Action promotionnelle	Justification
Jeu-concours commun	Faire venir les clients sur le lieu de vente.
Bon de réduction croisé	Augmenter les ventes.
Cadeau offert	Fidéliser les clients.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Jeu-concours, bon de réduction croisé et cadeau offert : attirer les clients, augmenter les ventes et les fidéliser.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2010)

Bilan de l'épreuve : Épreuve E4-U1 Gestion-compta-maths-commerce du BP Charcutier-traiteur, session 2010, sujet 10-1646, d'une durée de 4 heures et de coefficient 4. Ce corrigé traite huit annexes autour de la gestion d'une activité de traiteur : devis, coûts, TVA, fournisseurs, financements, amortissement et communication. Les compétences évaluées associent calculs professionnels, tableur, analyse économique et réalisation d'un prospectus.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Dans un diagramme circulaire, l'angle d'un poste est égal à sa part en pourcentage multipliée par 3,6.
- Le coût unitaire de revient se calcule en divisant le coût total de production par le nombre d'unités produites.
- La TVA à décaisser correspond à la TVA collectée diminuée de la TVA déductible.
- En amortissement linéaire, l'annuité pleine est égale à la base amortissable divisée par la durée d'utilisation.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier que les pourcentages totalisent 100 % et que les angles du diagramme circulaire totalisent 360°.
- Distinguer matières, main-d'œuvre, électricité et charges indirectes avant d'établir le coût total.
- Pour comparer fournisseurs et financements, considérer le coût total ainsi que les délais et conditions associés.
- Pour l'amortissement, appliquer le prorata temporis à la première annuité et vérifier le cumul et la valeur nette comptable.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment convertir un pourcentage en angle pour le diagramme circulaire ?

Multipliez le pourcentage par 3,6 : une part de 25 % correspond à 90°. Après les calculs, vérifiez que les parts totalisent 100 % et que les angles totalisent 360°.

Q : Comment calculer la TVA que l'entreprise doit verser ?

Soustrayez la TVA déductible de la TVA collectée. Si le résultat est positif, il s'agit de la TVA à décaisser. La TVA déductible concerne les achats ouvrant droit à déduction.

Q : Comment organiser son temps pour cette épreuve de quatre heures ?

Répartissez le temps entre les annexes en tenant compte de leurs points, et gardez une marge pour vérifier les résultats. Présentez clairement les calculs, les unités et les formules de tableur.

Q : Que faut-il comparer pour choisir un fournisseur de matériel ?

Comparez le total à payer après remise et frais de port, puis examinez le délai de livraison et l'adéquation du matériel au besoin. Justifiez le choix avec les données du tableau.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U41 - Gestion - comptabilité, mathématiques appliqués et techniques commerciales/2010/BP Charcutier - U41 - Gestion - comptabilité, mathématiques appliqués et techniques commerciales - Session 2010 - 4-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.