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 Restaurant, veuillez visiter :
bprestaurant.fr/annales-sujets-et-corriges

BP RESTAURANT • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

U.21 Technologie

Session 2004 • Code sujet : **U.21** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Conseil d’un menu régional et connaissance de l’Alsace** (4 questions) — **Page 3**
2. **Connaissances des produits** (11 questions) — **Page 6**
3. **Œnologie : procédés et phénomènes** (5 questions) — **Page 14**
4. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 18**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U21 - Technologie/2004/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2004 - 1-Sujet.pdf

1. Conseil d’un menu régional et connaissance de l’Alsace

Vous êtes maître d’hôtel au restaurant Le Bretzel, situé avenue de l’Europe à Strasbourg. Vous conseillez un client sur un menu régional avec accords mets et vins, puis sur les cépages nobles alsaciens et les sites touristiques de la région.

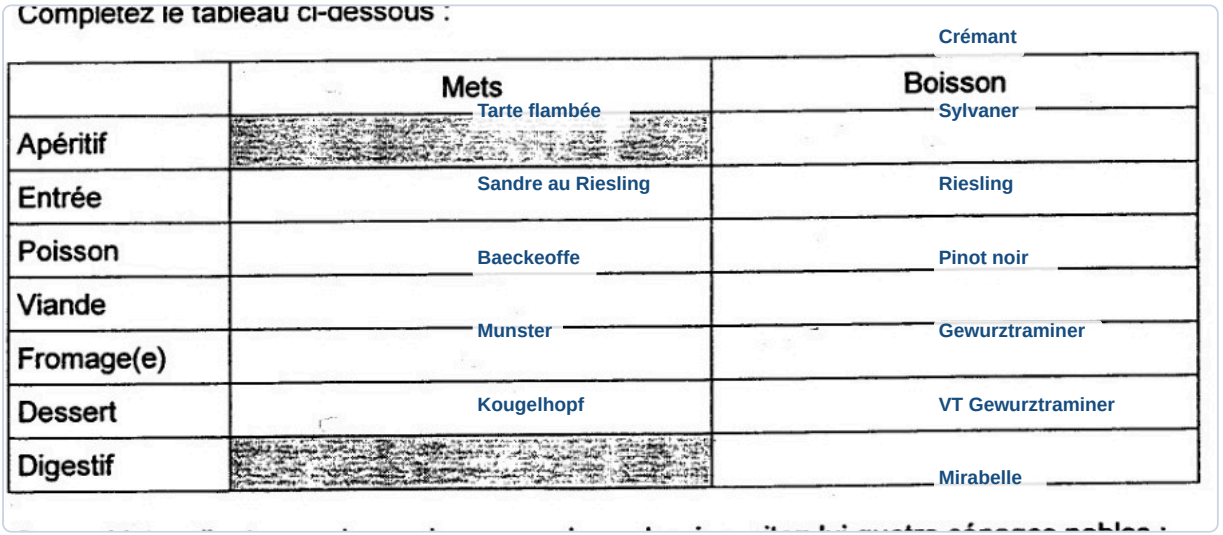
Première partie

Question A. Proposez à un client un menu régional et un accord mets et vins horizontal en complétant le tableau pour l’apéritif, l’entrée, le poisson, la viande, le fromage, le dessert et le digestif.

Ce menu met à l’honneur des spécialités et des produits d’Alsace. Chaque vin est associé au mets du même service : c’est l’accord horizontal demandé. Le Crémant accompagne l’apéritif, puis les vins sont choisis selon les plats. Le Munster s’accorde avec un vin aromatique, tandis qu’un vin moelleux peut accompagner le dessert. L’eau-de-vie de mirabelle conclut le repas.

Service	Mets	Boisson
Apéritif		Crémant d’Alsace
Entrée	Tarte flambée	Sylvaner
Poisson	Sandre au Riesling	Riesling
Viande	Baeckeoffe	Pinot noir d’Alsace
Fromage	Munster	Gewurztraminer
Dessert	Kougelhopf	Gewurztraminer vendanges tardives
Digestif		Eau-de-vie de mirabelle

Menu régional et accords



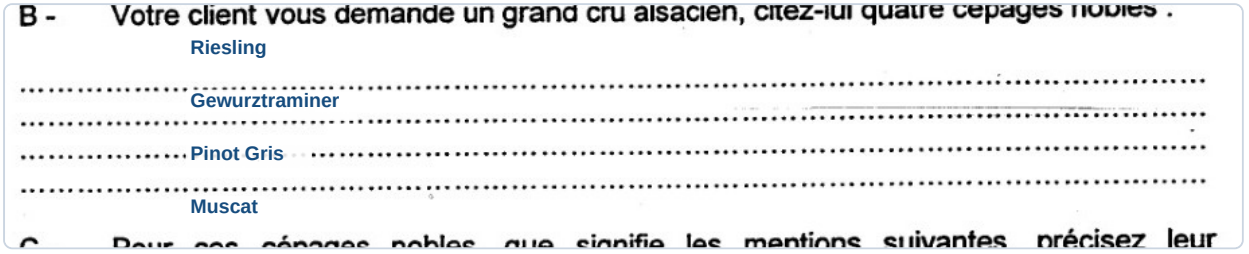
✓ RÉPONSE À RETENIR

Crémant d’Alsace, tarte flambée-Sylvaner, sandre-Riesling, baeckeoffe-Pinot noir, Munster-Gewurztraminer, kougelhopf-vendanges tardives, eau-de-vie de mirabelle.

Question B. Citez quatre cépages nobles alsaciens pouvant être proposés à un client qui demande un grand cru alsacien.

Les quatre cépages nobles traditionnellement associés aux grands crus d'Alsace sont le Riesling, le Gewurztraminer, le Pinot Gris et le Muscat. Ils se distinguent par leurs profils aromatiques et leur structure. La possibilité de les revendiquer dépend du cahier des charges de l'appellation concernée. Pour répondre à la question, il faut citer ces quatre noms, sans les confondre avec les autres cépages cultivés en Alsace.

Cépages nobles alsaciens



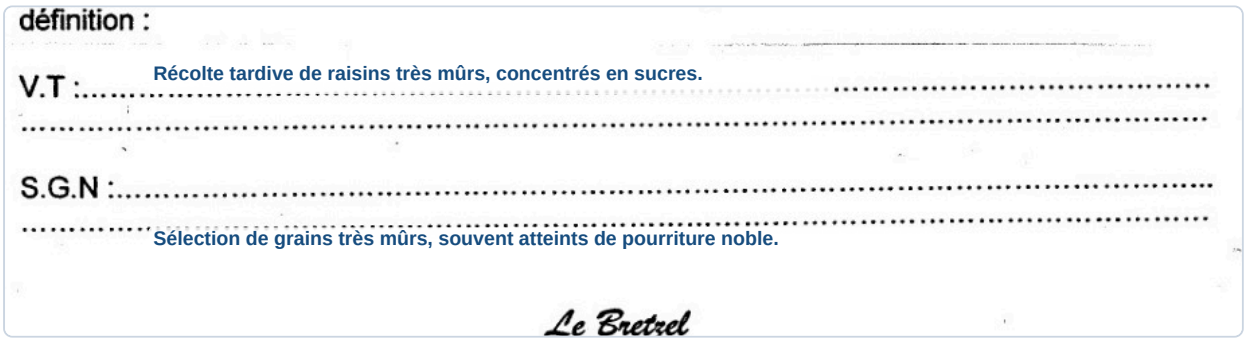
✓ RÉPONSE À RETENIR

Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris et Muscat.

Question C. Précisez la signification des mentions V.T. et S.G.N. et donnez leur définition.

V.T. signifie *Vendanges tardives* : les raisins sont récoltés après une maturation prolongée, avec une concentration en sucres élevée. **S.G.N.** signifie *Sélection de grains nobles* : les raisins très mûrs sont sélectionnés par tries successives, souvent après développement de la pourriture noble. Ces mentions indiquent une récolte particulièrement mûre et peuvent donner des vins moelleux ou liquoreux.

Définition des mentions



✓ RÉPONSE À RETENIR

V.T. : Vendanges tardives. S.G.N. : Sélection de grains nobles.

Question D. **Indiquez deux sites touristiques de la région.**

La cathédrale Notre-Dame de Strasbourg et le château du Haut-Koenigsbourg sont deux sites touristiques emblématiques d'Alsace. La cathédrale se visite au cœur de Strasbourg. Le château, situé dans le Haut-Rhin, témoigne de l'histoire régionale et offre un panorama sur la plaine d'Alsace. D'autres réponses locales peuvent aussi convenir si elles désignent des sites touristiques de la région.

Sites touristiques d'Alsace

D - Ir Cathédrale Notre-Dame de Strasbourg s de cette région :

Château du Haut-Koenigsbourg

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cathédrale Notre-Dame de Strasbourg et château du Haut-Koenigsbourg.

2. Connaissances des produits

Cette partie vérifie les connaissances sur les fromages, les boissons, des produits gastronomiques et les vins au moyen de tableaux à compléter. Elle porte aussi sur les spécialités régionales, les huîtres et les variétés de fruits.

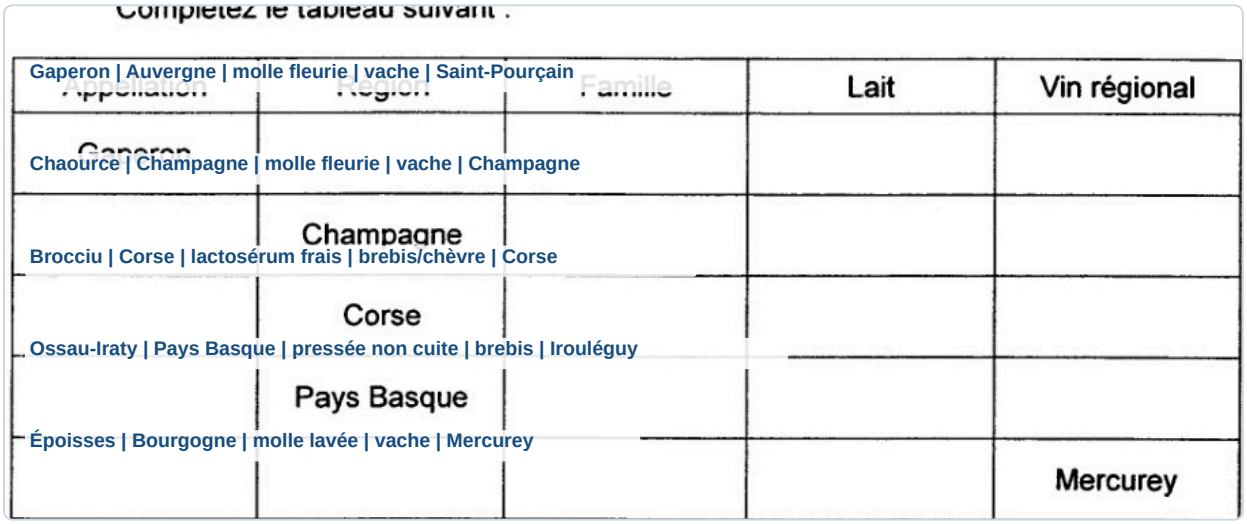
Les fromages

Question A. Complétez le tableau en indiquant, pour les lignes proposées, l'appellation, la région, la famille de fromage, le type de lait et un vin régional. Les indications fournies comprennent Gaperon, Champagne, Corse, Pays Basque et Mercurey.

Appellation	Région	Famille	Lait	Vin régional
Gaperon	Auvergne	Pâte molle à croûte fleurie	Vache	Saint-Pourçain
Chaource	Champagne	Pâte molle à croûte fleurie	Vache	Champagne
Brocciu	Corse	Fromage frais de lactosérum	Brebis ou chèvre	Vin de Corse
Ossau-Iraty	Pays Basque	Pâte pressée non cuite	Brebis	Irouléguy
Époisses	Bourgogne	Pâte molle à croûte lavée	Vache	Mercurey

Les cinq lignes associent les appellations aux régions, familles, laits et vins correspondants.

Tableau des fromages complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Gaperon, Chaource, Brocciu, Ossau-Iraty et Époisses : détails complets dans le tableau.

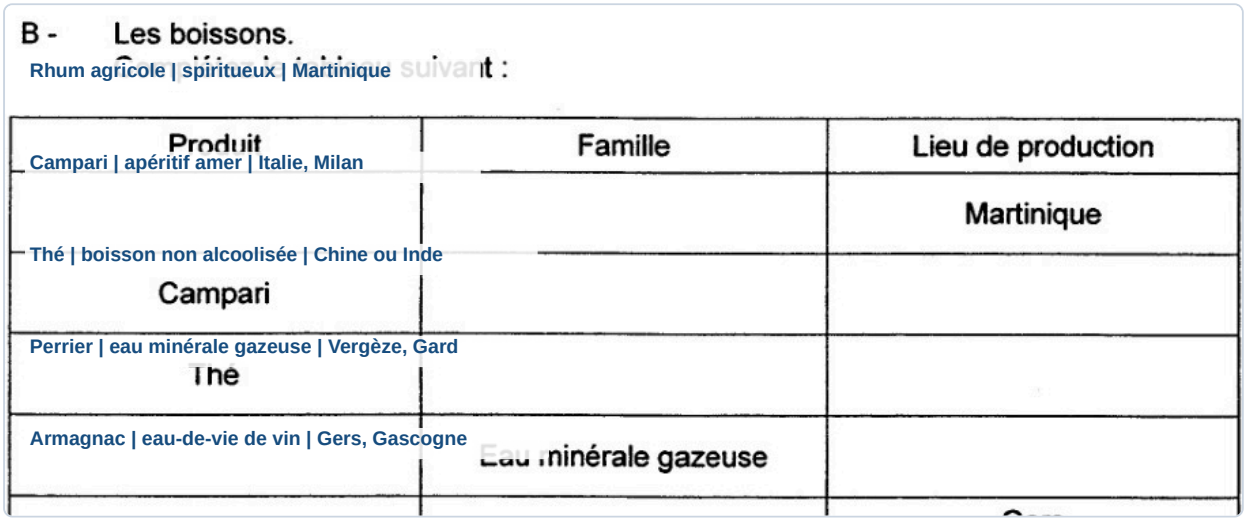
Les boissons

Question B. Complétez le tableau des boissons en indiquant le produit, sa famille et son lieu de production. Les indices fournis sont Martinique, Campari, thé, eau minérale gazeuse, Gers et Gascogne.

Produit	Famille	Lieu de production
Rhum agricole	Spiritueux	Martinique
Campari	Apéritif amer	Italie, Milan
Thé	Boisson non alcoolisée	Chine ou Inde
Perrier	Eau minérale gazeuse	Vergèze, Gard
Armagnac	Eau-de-vie de vin	Gers, Gascogne

Le rhum agricole martiniquais est élaboré à partir du jus de canne à sucre.

Tableau des boissons complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Rhum agricole : Martinique ; Campari : Italie ; thé : Chine ou Inde ; Perrier : Vergèze ; Armagnac : Gers.

Produits et accords

Question C. Pour l'ossetra, le saumon fumé et le Serrano, complétez le tableau avec le type de produit, le pays ou la région d'origine, un accord mets et vin et la quantité par portion.

Produit	Type de produit	Origine	Accord mets et vin	Quantité par portion
Ossetra	Caviar d'esturgeon	Mer Caspienne	Champagne brut	30 g
Saumon fumé	Poisson fumé	Écosse ou Norvège	Sancerre blanc	80 g
Serrano	Jambon cru affiné	Espagne	Rioja rouge léger	50 g

Les quantités correspondent à des portions individuelles usuelles en restauration.

Tableau des produits complété

C - Complétez le tableau suivant :

Ossetra | caviar | Caspienne | champagne brut | 30 g

Saumon fumé | poisson fumé | Écosse/Norvège | Sancerre blanc | 80 g

Serrano | jambon affiné | Espagne | Rioja rouge | 50 g

Produit	Type de produit	Pays ou région d'origine	Accord mets et vin	Quantité par portion
Ossetra				
Saumon fumé				

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ossetra : 30 g ; saumon fumé : 80 g ; Serrano : 50 g. Accords : champagne brut, Sancerre blanc et Rioja.

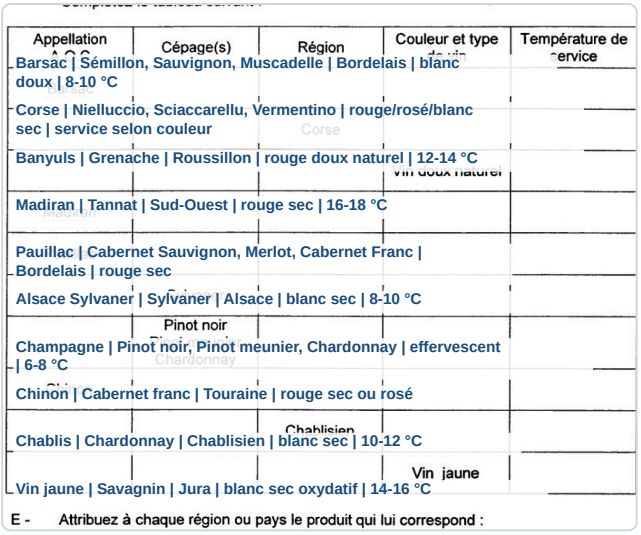
Les vins

Question D. Complétez le tableau des vins pour les lignes indiquées : Barsac, Corse, vin doux naturel, Madiran, Pauillac, Sylvaner, les cépages Pinot noir, Pinot meunier et Chardonnay, Chinon, Chablisien et vin jaune. Renseignez les cépages, la région, la couleur et le type de vin, ainsi que la température de service.

Appellation ou indication	Cépage(s)	Région	Couleur et type	Service
Barsac	Sémillon, Sauvignon, Muscadelle	Bordelais	Blanc doux	8-10 °C
Corse	Nielluccio, Sciaccarellu, Vermentino	Corse	Rouge, rosé ou blanc sec	Rouge : 14-16 °C ; rosé : 10-12 °C ; blanc : 8-10 °C
Vin doux naturel, par exemple Banyuls	Grenache	Roussillon	Rouge doux naturel	12-14 °C
Madiran	Tannat	Sud-Ouest	Rouge sec	16-18 °C
Pauillac	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	Bordelais	Rouge sec	16-18 °C
Alsace Sylvaner	Sylvaner	Alsace	Blanc sec	8-10 °C
Champagne	Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay	Champagne	Effervescent blanc ou rosé	6-8 °C
Chinon	Cabernet franc	Loire, Touraine	Rouge sec, parfois rosé	Rouge : 12-14 °C ; rosé : 8-10 °C
Chablis	Chardonnay	Bourgogne, Chablisien	Blanc sec	10-12 °C
Vin jaune	Savagnin	Jura	Blanc sec, oxydatif	14-16 °C

Les températures indiquées sont des repères de service adaptés au style de chaque vin.

Tableau des vins complété



Appellation	Cépage(s)	Région	Couleur et type	Température de service
Barsac | Sémillon, Sauvignon, Muscadelle | Bordelais | blanc doux | 8-10 °C				
Corse | Nielluccio, Sciaccarellu, Vermentino | rouge/rosé/blanc sec | service selon couleur				
Banyuls | Grenache | Roussillon | rouge doux naturel | 12-14 °C				
Madiran | Tannat | Sud-Ouest | rouge sec | 16-18 °C				
Pauillac | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc | Bordelais | rouge sec				
Alsace Sylvaner | Sylvaner | Alsace | blanc sec | 8-10 °C				
Champagne | Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay | effervescent | 6-8 °C	Pinot noir			
Chinon | Cabernet franc | Touraine | rouge sec ou rosé				
Chablis | Chardonnay | Chablisien | blanc sec | 10-12 °C				
Vin jaune | Savagnin | Jura | blanc sec oxydatif | 14-16 °C			Vin jaune	

E - Attribuez à chaque région ou pays le produit qui lui correspond :

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les dix lignes du tableau précisent cépages, régions, types de vin et températures de service.

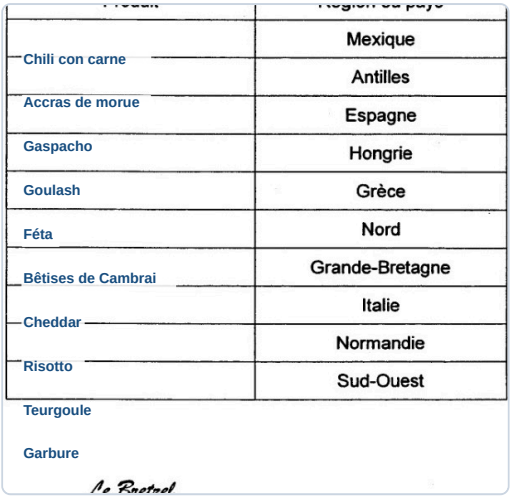
Spécialités régionales

Question E. Associez chacun des produits suivants à la région ou au pays correspondant dans le tableau : gaspacho, bêtises de Cambrai, garbure, teurgoule, risotto, goulash, chili con carne, accras de morue, cheddar et feta.

Produit	Région ou pays
Chili con carne	Mexique
Accras de morue	Antilles
Gaspacho	Espagne
Goulash	Hongrie
Féta	Grèce
Bêtises de Cambrai	Nord
Cheddar	Grande-Bretagne
Risotto	Italie
Teurgoule	Normandie
Garbure	Sud-Ouest

Les produits sont placés en face des régions et pays préimprimés dans le tableau du sujet.

Correspondances régionales complétées



	Mexique
Chili con carne	Antilles
Accras de morue	Espagne
Gaspacho	Hongrie
Goulash	Grèce
Féta	Nord
Bêtises de Cambrai	Grande-Bretagne
Cheddar	Italie
Risotto	Normandie
	Sud-Ouest

Teurgoule

Garbure

Le Rectal

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Mexique : chili con carne ; Antilles : accras ; Espagne : gaspacho ; Hongrie : goulash ; Grèce : féta ; Nord : bêtises ; Grande-Bretagne : cheddar ; Italie : risotto ; Normandie : teurgoule ; Sud-Ouest : garbure.

F. Les huîtres

Question 1. Citez deux régions de production des huîtres.

Deux grandes régions ostréicoles françaises sont Marennes-Oléron, en Charente-Maritime, et le bassin d'Arcachon, en Gironde.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Marennes-Oléron et le bassin d'Arcachon.

Question 2. Expliquez le terme « Fines de claire ».

Les « fines de claire » sont des huîtres affinées au moins un mois dans des claires, bassins argileux peu profonds alimentés en eau de mer, notamment à Marennes-Oléron.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Huîtres affinées au moins un mois dans des claires, bassins argileux peu profonds.

Question 3. Indiquez d'où vient la « Bouzigues ».

La Bouzigues est élevée dans l'étang de Thau, dans l'Hérault, sur la côte méditerranéenne.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Étang de Thau, dans l'Hérault.

Question 4. Citez les produits d'accompagnement servis avec une assiette d'huîtres.

Les accompagnements classiques sont le citron, le vinaigre à l'échalote, le pain de seigle et le beurre.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Citron, vinaigre à l'échalote, pain de seigle et beurre.

Question 5. Indiquez le type de vin que vous pouvez proposer pour accompagner les huîtres et donnez un exemple de vin.

Choisissez un vin blanc sec, vif et frais. Un Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie accompagne particulièrement bien les huîtres.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vin blanc sec et vif : Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie.

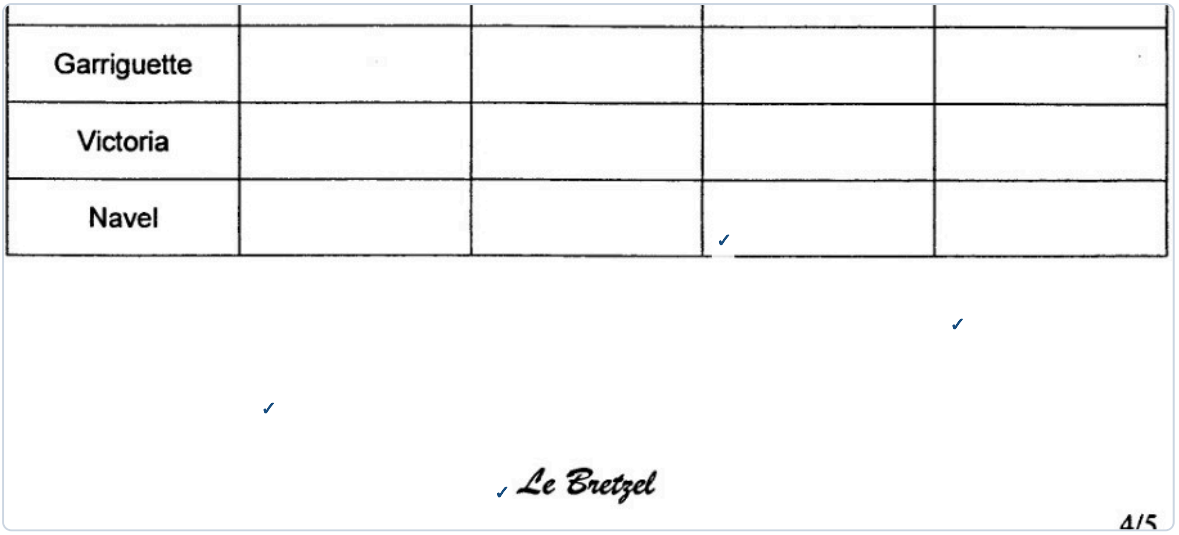
Les fruits

Question G. Associez les variétés Elstar, Garriguette, Victoria et Navel aux fruits correspondants parmi l'ananas, l'orange, la pomme et la fraise, en cochant les cases du tableau.

Variété	Ananas	Orange	Pomme	Fraise
Elstar			✓	
Garriguette				✓
Victoria	✓			
Navel		✓		

Une seule case est cochée pour chaque variété.

Tableau des variétés complété



Garriguette				
Victoria				
Navel				

Le Bretzel

4/5

✓ RÉPONSE À RETENIR

Elstar : pomme ; Garriguette : fraise ; Victoria : ananas ; Navel : orange.

3. Œnologie : procédés et phénomènes

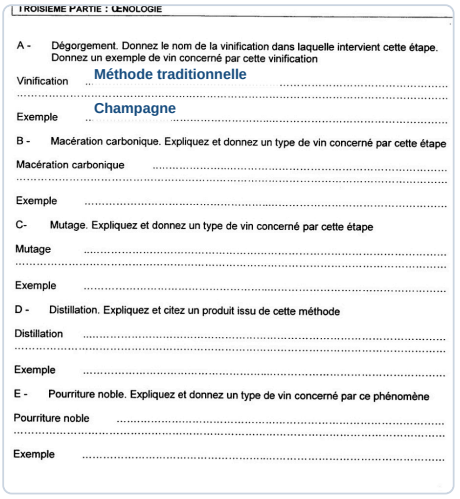
Cette partie porte sur des étapes de vinification, des procédés œnologiques et un phénomène lié au raisin. Pour chaque notion, il faut en expliquer le principe et fournir le vin ou le produit demandé.

Œnologie

Question A. Pour le dégorgement, donnez le nom de la vinification dans laquelle cette étape intervient, puis donnez un exemple de vin concerné par cette vinification.

Le dégorgement intervient dans l'élaboration des vins effervescents par la **méthode traditionnelle**. Après la seconde fermentation en bouteille, le remuage rassemble les levures dans le col. Le dégorgement expulse ce dépôt, puis le vin est complété. Le champagne est un exemple de vin élaboré selon cette méthode.

Réponse au dégorgement


TROISIEME PARTIE : ŒNOLOGIE

A - Dégorgement. Donnez le nom de la vinification dans laquelle intervient cette étape. Donnez un exemple de vin concerné par cette vinification

Vinification Méthode traditionnelle

Exemple Champagne

B - Macération carbonique. Expliquez et donnez un type de vin concerné par cette étape

Macération carbonique .....

Exemple .....

C- Mutage. Expliquez et donnez un type de vin concerné par cette étape

Mutage .....

Exemple .....

D - Distillation. Expliquez et citez un produit issu de cette méthode

Distillation .....

Exemple .....

E - Pourriture noble. Expliquez et donnez un type de vin concerné par ce phénomène

Pourriture noble .....

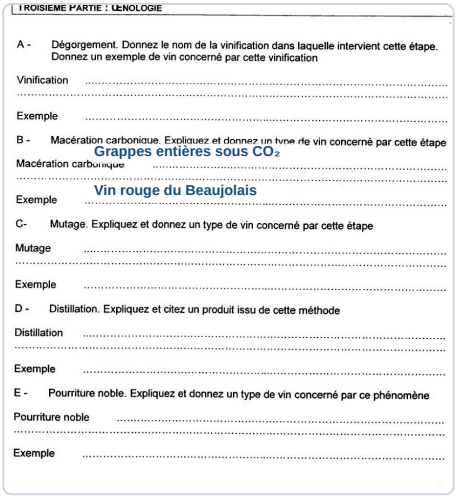
Exemple .....

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vinification : méthode traditionnelle. Exemple : champagne.

Question B. Expliquez la macération carbonique et donnez un type de vin concerné par cette étape.

> La macération carbonique consiste à placer des grappes entières dans une cuve saturée en dioxyde de carbone. En l'absence d'oxygène, une fermentation intracellulaire se déroule dans les baies. Les raisins sont ensuite pressés et la fermentation alcoolique s'achève. Cette méthode donne des vins rouges fruités, souples et peu tanniques, comme certains vins du **Beaujolais**.

Réponse sur la macération carbonique


TROISIEME PARTIE : ŒNOLOGIE

A - Dégorgement. Donnez le nom de la vinification dans laquelle intervient cette étape. Donnez un exemple de vin concerné par cette vinification

Vinification .....

Exemple .....

B - Macération carbonique. Expliquez et donnez un type de vin concerné par cette étape

Macération carbonique Grappes entières sous CO_2

Exemple Vin rouge du Beaujolais

C- Mutage. Expliquez et donnez un type de vin concerné par cette étape

Mutage .....

Exemple .....

D - Distillation. Expliquez et citez un produit issu de cette méthode

Distillation .....

Exemple .....

E - Pourriture noble. Expliquez et donnez un type de vin concerné par ce phénomène

Pourriture noble .....

Exemple .....

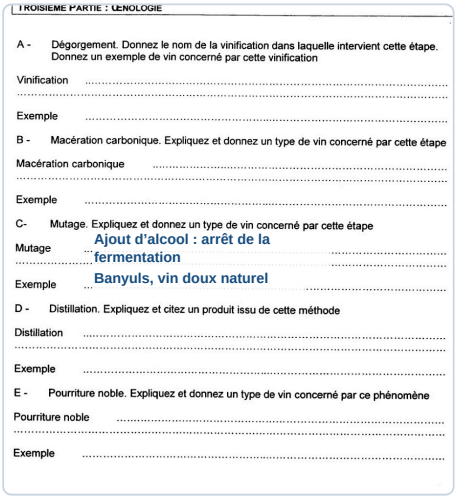
✓ RÉPONSE À RETENIR

Grappes entières en cuve saturée en CO_2. Exemple : vin rouge du Beaujolais.

Question C. Expliquez le mutage et donnez un type de vin concerné par cette étape.

1. Le mutage consiste à ajouter de l'alcool au moût ou au vin pendant la fermentation.
2. L'alcool arrête l'activité des levures et conserve une partie des sucres du raisin.
3. Cette opération donne un vin plus alcoolisé, souvent doux. Elle est caractéristique des vins doux naturels, comme le **Banyuls**.

Réponse sur le mutage


TROISIEME PARTIE : ŒNOLOGIE

A - Dégorgement. Donnez le nom de la vinification dans laquelle intervient cette étape. Donnez un exemple de vin concerné par cette vinification

Vinification .....

Exemple .....

B - Macération carbonique. Expliquez et donnez un type de vin concerné par cette étape

Macération carbonique .....

Exemple .....

C- Mutage. Expliquez et donnez un type de vin concerné par cette étape

Mutage Ajout d'alcool : arrêt de la fermentation

Exemple Banyuls, vin doux naturel

D - Distillation. Expliquez et citez un produit issu de cette méthode

Distillation .....

Exemple .....

E - Pourriture noble. Expliquez et donnez un type de vin concerné par ce phénomène

Pourriture noble .....

Exemple .....

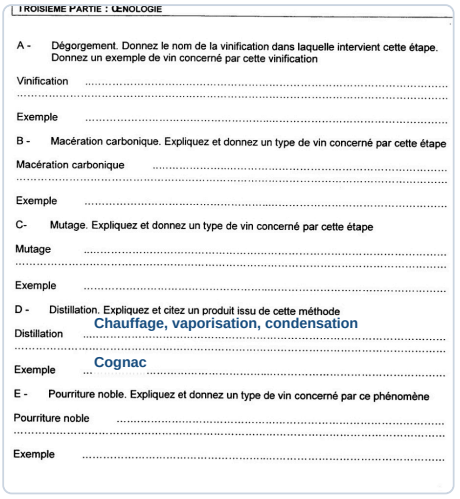
✓ RÉPONSE À RETENIR

Mutage : ajout d'alcool pour arrêter la fermentation. Exemple : Banyuls.

Question D. Expliquez la distillation et citez un produit issu de cette méthode.

La distillation sépare et concentre les composés volatils d'un liquide fermenté. Le liquide est chauffé pour produire des vapeurs, qui sont ensuite refroidies et condensées. Le distillat obtenu est plus riche en alcool et en arômes. Le **cognac**, obtenu par distillation du vin, en est un exemple.

Réponse sur la distillation



TROISIEME PARTIE : ŒNOLOGIE

A - Dégorgement. Donnez le nom de la vinification dans laquelle intervient cette étape. Donnez un exemple de vin concerné par cette vinification

Vinification .....

Exemple .....

B - Macération carbonique. Expliquez et donnez un type de vin concerné par cette étape

Macération carbonique .....

Exemple .....

C- Mutage. Expliquez et donnez un type de vin concerné par cette étape

Mutage .....

Exemple .....

D - Distillation. Expliquez et citez un produit issu de cette méthode

Distillation Chauffage, vaporisation, condensation

Exemple Cognac

E - Pourriture noble. Expliquez et donnez un type de vin concerné par ce phénomène

Pourriture noble .....

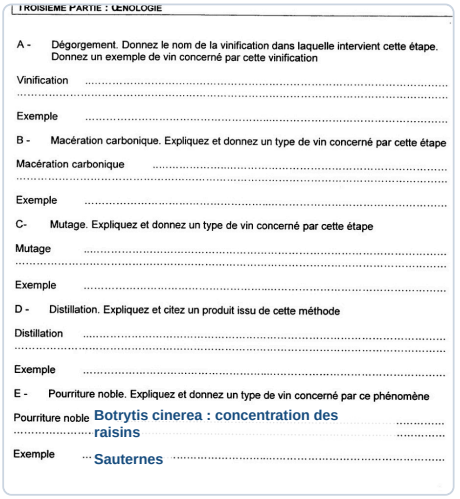
Exemple .....

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> La distillation vaporise puis condense le liquide. Exemple : cognac.

Question E. Expliquez la pourriture noble et donnez un type de vin concerné par ce phénomène.

- La pourriture noble est provoquée par le champignon *Botrytis cinerea* sur des raisins mûrs.
- Dans des conditions favorables, les baies se déshydratent et concentrent leurs sucres et leurs arômes.
- Ce phénomène permet d'élaborer des vins liquoreux, comme le **Sauternes**.

Réponse sur la pourriture noble



TROISIEME PARTIE : ŒNOLOGIE

A - Dégorgement. Donnez le nom de la vinification dans laquelle intervient cette étape. Donnez un exemple de vin concerné par cette vinification

Vinification .....

Exemple .....

B - Macération carbonique. Expliquez et donnez un type de vin concerné par cette étape

Macération carbonique .....

Exemple .....

C- Mutage. Expliquez et donnez un type de vin concerné par cette étape

Mutage .....

Exemple .....

D - Distillation. Expliquez et citez un produit issu de cette méthode

Distillation .....

Exemple .....

E - Pourriture noble. Expliquez et donnez un type de vin concerné par ce phénomène

Pourriture noble Botrytis cinerea : concentration des raisins

Exemple Sauternes

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le botrytis concentre les sucres et les arômes du raisin. Exemple : Sauternes.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2004)

Bilan de l'épreuve : Épreuve U.21 Technologie du Brevet professionnel Restaurant, session 2004, d'une durée de 3 heures et de coefficient 3. Le sujet met en situation le conseil d'un menu régional à Strasbourg, puis évalue les connaissances sur les fromages, boissons, produits gastronomiques, vins et huîtres. Il vérifie aussi la maîtrise des cépages alsaciens, des spécialités régionales, des variétés de fruits et des notions d'œnologie.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Un accord mets et vins horizontal associe une boisson à chaque étape du repas, de l'apéritif au digestif.
- V.T. signifie vendanges tardives et S.G.N. signifie sélection de grains nobles.
- Le dégorgement est une étape de la méthode traditionnelle d'élaboration des vins effervescents.
- La macération carbonique, le mutage et la distillation sont des procédés distincts; la pourriture noble est un phénomène lié au raisin.

Points de vigilance & attentes du jury

- Complétez toutes les colonnes des tableaux et distinguez région, origine et lieu de production selon l'intitulé.
- Pour chaque notion d'œnologie, répondez aux deux éléments demandés : explication et vin ou produit concerné.
- Vérifiez les associations entre spécialités et régions, ainsi qu'entre variétés et fruits.
- Aucun barème détaillé par question n'est imprimé; la calculatrice est interdite et l'épreuve dure trois heures.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment traiter le tableau d'accords mets et vins ?

Construisez un menu cohérent avec la région demandée, puis associez une boisson adaptée à chaque étape. Vérifiez que le tableau comprend bien apéritif, entrée, poisson, viande, fromage, dessert et digestif.

Q : Quelle différence entre V.T. et S.G.N. ?

V.T. signifie « vendanges tardives » et désigne des raisins récoltés en surmaturité. S.G.N. signifie « sélection de grains nobles » et concerne une sélection de raisins atteints de pourriture noble.

Q : Le sujet donne-t-il un barème par question et quelle est la durée de l'épreuve ?

Aucun barème détaillé par question n'est imprimé dans le sujet. L'épreuve dure trois heures, son coefficient est 3 et la calculatrice est interdite. Répartissez le temps entre les tableaux et les réponses courtes.

Q : Quels critères de notation faut-il privilégier ?

Le sujet ne présente pas de grille de notation distincte. Répondez à chaque élément demandé, utilisez les termes professionnels appropriés et vérifiez la cohérence des appellations, origines, accords et exemples.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U21 - Technologie/2004/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2004 - 1-Sujet.pdf
Ressources BP Restaurant : 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.