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

Technologie

Session 2013 • Code sujet : **U21** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. L'organisation du travail (10 questions) **Page 3**

2. Les produits (10 questions) **Page 10**

3. 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/2013/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2013 - 1-Sujet.pdf

1. L’organisation du travail

Maître d’hôtel au Parlement européen de Strasbourg, le candidat organise un dîner de gala pour 270 convives, le 11 novembre 2013, en l’honneur de l’Allemagne. Autour de l’oie de la Saint-Martin, il prévoit denrées et boissons, personnel, carcasses, décor et animations, puis répond à des questions sur les produits et les vins.

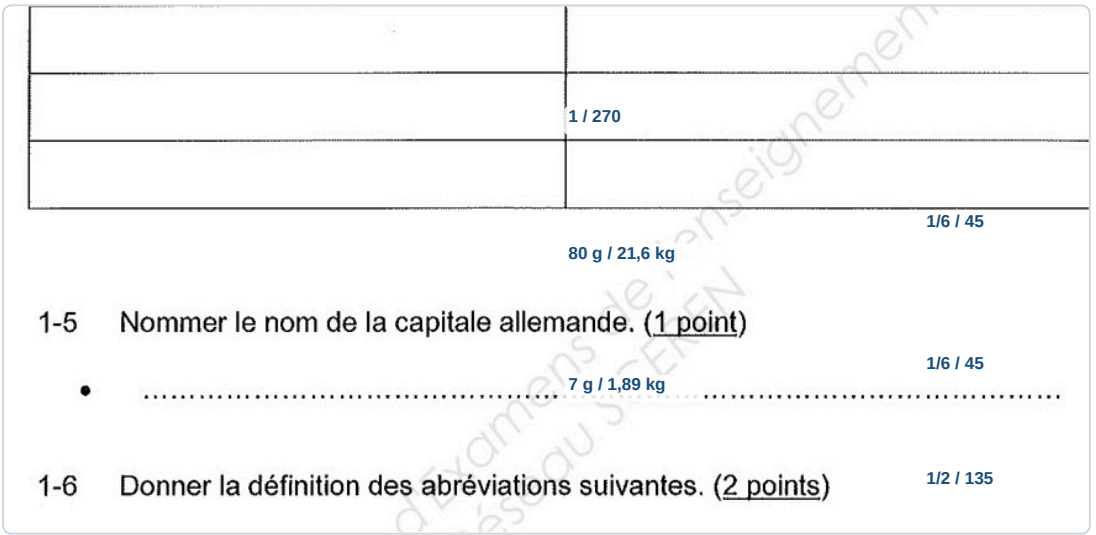
Question 1-1. Compléter les tableaux de prévision en indiquant les quantités par personne et les quantités totales de petits pains, fromages et café en grains, puis les bouteilles par personne et les quantités totales de vin blanc, vin rouge et eaux minérales. (6 points)

Pour 270 convives, le calcul retient 1 petit pain, 80 g de fromage et 7 g de café par personne. Pour les boissons, les prévisions sont de 1/6 de bouteille de chaque vin et 1/2 bouteille d’eau par convive. Les quantités totales sont obtenues en multipliant chaque ration par 270.

Produit	Par personne	Total
Petit pain	1	270
Fromages	80 g	21,6 kg
Café en grains	7 g	1,89 kg

Boisson	Bouteille par personne	Total
Vin blanc	1/6	45
Vin rouge	1/6	45
Eaux minérales	1/2	135

Prévision des denrées et boissons



✓ RÉPONSE À RETENIR

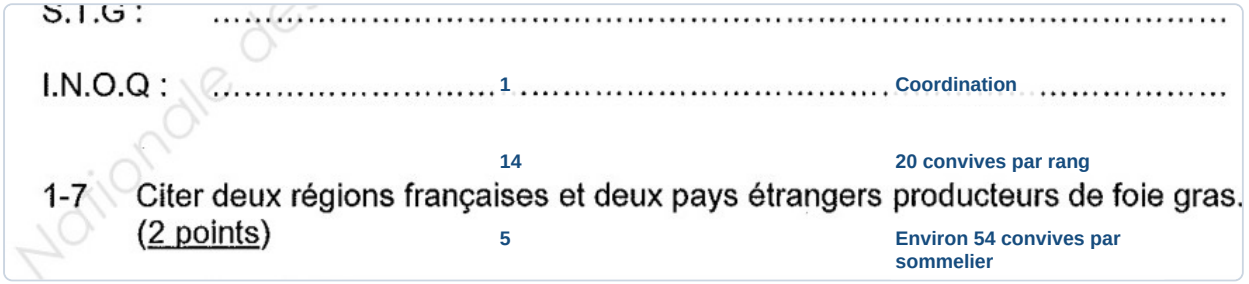
270 petits pains, 21,6 kg de fromage, 1,89 kg de café ; 45 bouteilles de vin blanc, 45 de vin rouge et 135 d’eau.

Question 1-2. Quantifier le personnel nécessaire au service pour les postes de maître d'hôtel, chef de rang et sommelier, puis justifier les quantités proposées. (3 points)

Pour 270 convives, prévoir un maître d'hôtel pour coordonner l'ensemble. Avec environ 20 convives par rang, il faut 270 ÷ 20 = 13,5, soit 14 chefs de rang après arrondi supérieur. Cinq sommeliers assurent le conseil et le service des vins, à raison d'environ 54 convives par sommelier.

Poste	Quantité	Justification
Maître d'hôtel	1	Coordination du service
Chef de rang	14	Environ 20 convives par rang
Sommelier	5	Environ 54 convives par sommelier

Personnel de service



✓ RÉPONSE À RETENIR

1 maître d'hôtel, 14 chefs de rang et 5 sommeliers.

Question 1-3. Proposer quatre types de carcasses possibles pour cette manifestation. L'exemple donné est une table en U. (2 points)

En complément de la table en U donnée en exemple, trois carcasses classiques adaptées à un banquet sont la table en T, les tables en peigne et les tables en épi.

Types de carcasses



✓ RÉPONSE À RETENIR

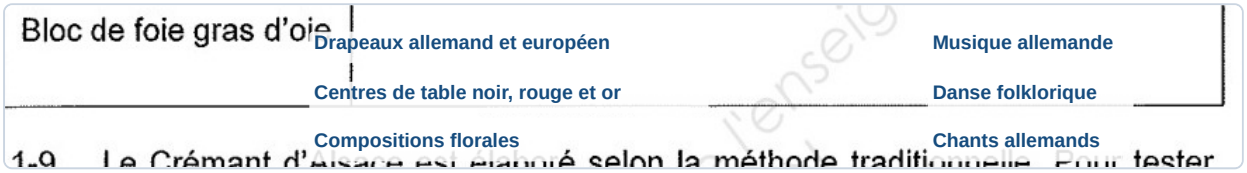
Table en U, table en T, tables en peigne et tables en épi.

Question 1-4. Prévoir six éléments pour la manifestation : trois éléments de décor et trois animations. (3 points)

Le décor reprend les couleurs et les symboles allemands. Les animations mettent à l'honneur la culture du pays tout en restant adaptées à un dîner de gala.

Décor	Animation
Drapeaux allemand et européen	Musique traditionnelle allemande
Centres de table noir, rouge et or	Danse folklorique allemande
Compositions florales	Chants allemands

Décors et animations



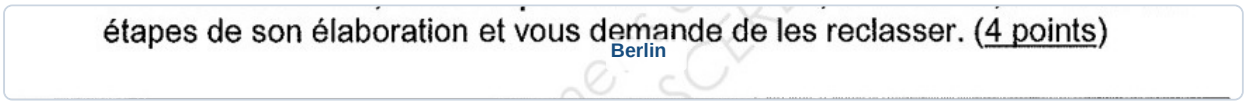
✓ RÉPONSE À RETENIR

Décors : drapeaux, centres de table noir-rouge-or, fleurs. Animations : musique, danse folklorique et chants allemands.

Question 1-5. Nommer la capitale allemande. (1 point)

Berlin est la capitale de l'Allemagne.

Capitale allemande



✓ RÉPONSE À RETENIR

Berlin.

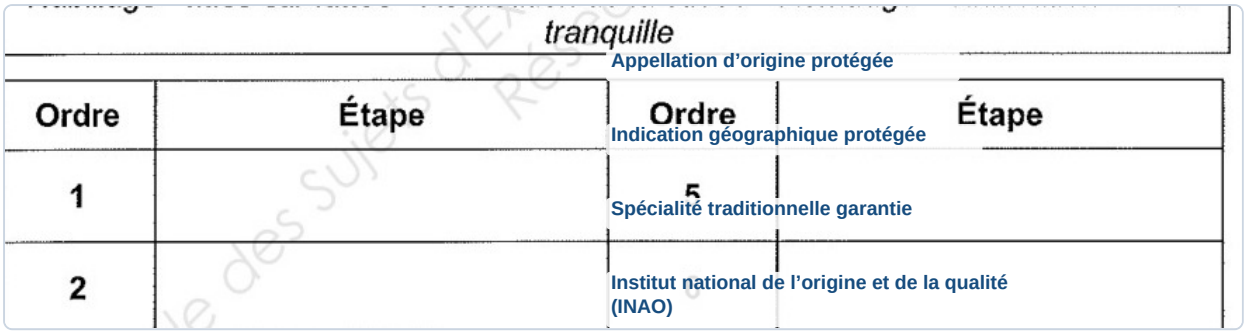
Question 1-6. Donner la définition des abréviations A.O.P., I.G.P., S.T.G. et I.N.O.Q. (2 points)

A.O.P. signifie appellation d'origine protégée, I.G.P. indication géographique protégée et S.T.G. spécialité traditionnelle garantie. Pour le dernier sigle, le nom officiel de l'organisme est l'INAO, Institut national de l'origine et de la qualité ; le sujet l'abrège I.N.O.Q.

- A.O.P. : appellation d'origine protégée ;
- I.G.P. : indication géographique protégée ;
- S.T.G. : spécialité traditionnelle garantie ;

- I.N.O.Q. : Institut national de l'origine et de la qualité, sigle officiel INAO.

Définition des sigles



✓ RÉPONSE À RETENIR

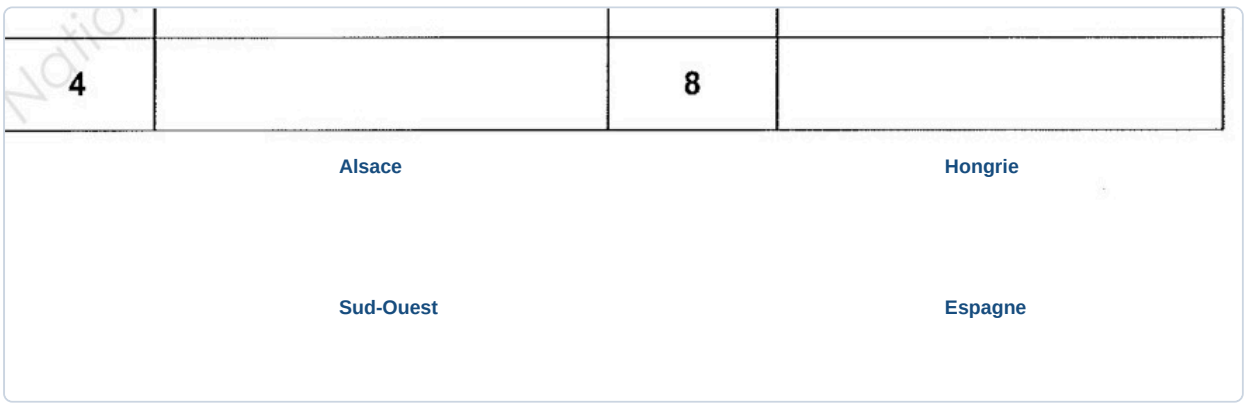
AOP : appellation d'origine protégée ; IGP : indication géographique protégée ; STG : spécialité traditionnelle garantie ; INAO : Institut national de l'origine et de la qualité.

Question 1-7. Citer deux régions françaises et deux pays étrangers producteurs de foie gras. (2 points)

Deux régions françaises productrices sont l'Alsace et le Sud-Ouest. À l'étranger, la Hongrie et l'Espagne sont également des pays producteurs de foie gras.

Région française	Pays étranger
Alsace	Hongrie
Sud-Ouest	Espagne

Origines du foie gras

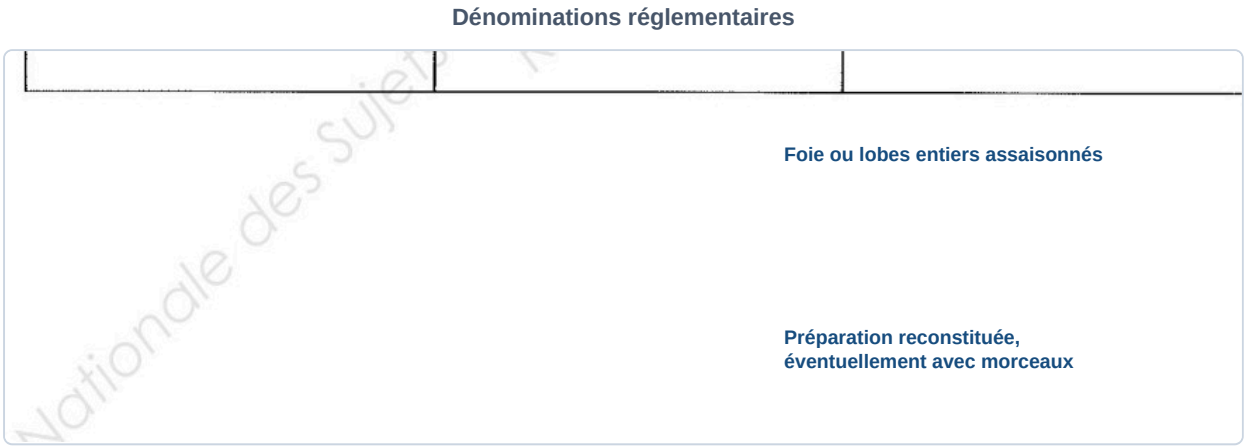


✓ RÉPONSE À RETENIR

Régions : Alsace et Sud-Ouest. Pays : Hongrie et Espagne.

Question 1-8. Expliquer les dénominations réglementaires « foie gras entier d'oie » et « bloc de foie gras d'oie ». (1 point)

Le foie gras entier d'oie est préparé à partir d'un foie entier ou de lobes entiers, assaisonnés. Le bloc de foie gras d'oie est une préparation reconstituée à partir de foie gras assaisonné ; il peut contenir des morceaux, à condition que cette caractéristique soit mentionnée.



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

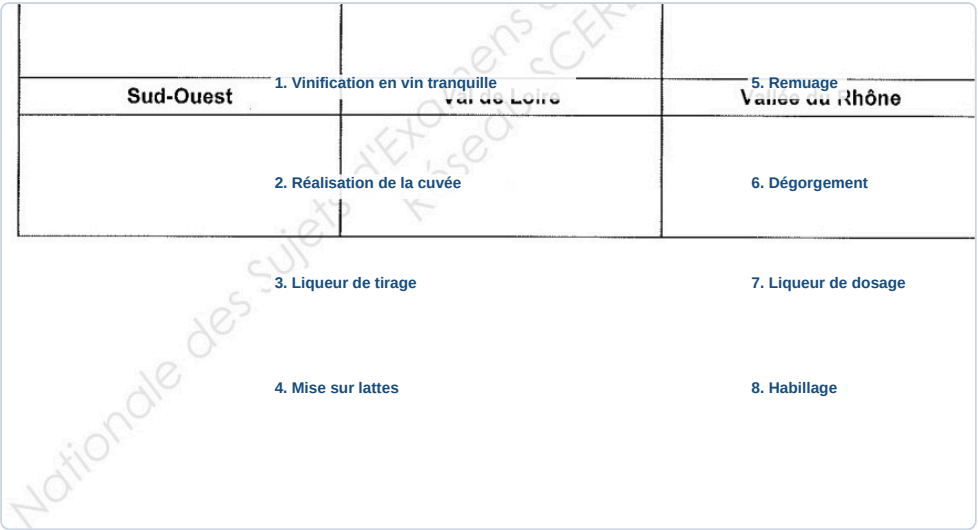
Entier : foie ou lobes entiers assaisonnés. Bloc : préparation reconstituée, éventuellement avec morceaux.

Question 1-9. Remettre dans l'ordre les huit étapes de l'élaboration du Crémant d'Alsace : ajout de la liqueur de dosage, ajout de la liqueur de tirage, dégorgement, habillage, mise sur lattes, réalisation de la cuvée, remuage et vinification en vin tranquille. (4 points)

La méthode traditionnelle commence par le vin tranquille et l'assemblage de la cuvée. La liqueur de tirage permet la seconde fermentation en bouteille. Après la mise sur lattes et le remuage, le dépôt est expulsé au dégorgement. La liqueur de dosage est ajoutée avant l'habillage.

1. Vinification en vin tranquille
2. Réalisation de la cuvée
3. Ajout de la liqueur de tirage
4. Mise sur lattes
5. Remuage
6. Dégorgement
7. Ajout de la liqueur de dosage
8. Habillage

Ordre des étapes du Crémant



✓ RÉPONSE À RETENIR

Vin tranquille, cuvée, liqueur de tirage, mise sur lattes, remuage, dégorgement, liqueur de dosage, habillage.

Question 1-10. Ranger dans le casier correspondant les vins cités : Meursault, Château Grillet, Pouilly Fumé, Puligny Montrachet, Jurançon, Château Chalon, Saint Joseph, Saint Estèphe, Fleurie, Pomerol, Gigondas, Sancerre, Saint Amour, Tavel, Entre-deux-Mers, Cahors, Arbois, Pommard, Patrimonio et Madiran. Les régions proposées sont l'Alsace, le Beaujolais, le Bordelais, la Bourgogne, la Corse, le Jura, le Sud-Ouest, le Val de Loire et la Vallée du Rhône. (5 points)

Les appellations sont classées par région d'origine. Aucun des vins proposés ne relève de l'Alsace ; les vingt autres se répartissent dans les huit autres casiers.

Région	Vins
Alsace	Aucun
Beaujolais	Fleurie, Saint-Amour
Bordelais	Saint-Estèphe, Pomerol, Entre-deux-Mers
Bourgogne	Meursault, Puligny-Montrachet, Pommard
Corse	Patrimonio
Jura	Château-Chalon, Arbois
Sud-Ouest	Jurançon, Cahors, Madiran
Val de Loire	Pouilly-Fumé, Sancerre
Vallée du Rhône	Château-Grillet, Saint-Joseph, Gigondas, Tavel

Classement des vins par région

2.1 Citer l'eau de vie de base des cocktails suivants. (2 points)

Cocktail	Eau de vie de base	Cocktail	Eau de vie de base
Bloody Mary	Aucun	Dry Martini	Fleurie, Saint-Amour
Margarita		Jack Rose	Saint-Estèphe, Pomerol, Entre-deux-Mers

2.2 Citer les [illegible] entrant dans la composition des boissons suivantes. (1 point)

Tomate	Perroquet	Mauresque	Blanc Limé
Meursault, Puligny-Montrachet, Pommard		Patrimonio	Château-Chalon, Arbois

2.3 Compléter le tableau des boissons que vous serez amenés à proposer. (3 points)

Jurançon, Cahors, Madiran		Pouilly-Fumé, Sancerre	Château-Grillet, Saint-Joseph, Gigondas, Tavel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Beaujolais : Fleurie, Saint-Amour. Bordelais : Saint-Estèphe, Pomerol, Entre-deux-Mers. Bourgogne : Meursault, Puligny-Montrachet, Pommard. Corse : Patrimonio. Jura : Château-Chalon, Arbois. Sud-Ouest : Jurançon, Cahors, Madiran. Loire : Pouilly-Fumé, Sancerre. Rhône : Château-Grillet, Saint-Joseph, Gigondas, Tavel.

2. Les produits

Le candidat mobilise ses connaissances sur les boissons, leurs origines, leurs familles et leurs produits de base, ainsi que sur les spécialités régionales et les fromages. Il doit aussi calculer le coût matière hors taxe d'un cocktail Rosé, puis son prix de vente à partir d'un coefficient multiplicateur.

Question 2.1. Citer l'eau-de-vie de base des cocktails Bloody Mary, Margarita, Dry Martini et Jack Rose. (2 points)

Les bases classiques sont : vodka pour le Bloody Mary, tequila pour la Margarita, gin pour le Dry Martini et applejack pour le Jack Rose. L'applejack est une eau-de-vie de pomme américaine.

Bases des cocktails

répondre aux questions que la clientèle ne manquera pas de vous poser.

2.1 Citer l'eau de vie de base des cocktails suivants. (2 points)

Cocktail	Eau de vie de base	Cocktail	Eau de vie de base
Bloody Mary	Vodka	Dry Martini	Gin
Margarita	Tequila	Jack Rose	Applejack

2.2 Citer les sirops entrant dans la composition des boissons suivantes. (1 point)

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Bloody Mary : vodka ; Margarita : tequila ; Dry Martini : gin ; Jack Rose : applejack.

Question 2.2. Citer les sirops entrant dans la composition des boissons Tomate, Perroquet, Mauresque et Blanc Limé. (1 point)

Les sirops classiques des boissons anisées sont la grenadine pour la Tomate, la menthe pour le Perroquet et l'orgeat pour la Mauresque. Le Blanc Limé est complété par du sirop de citron.

Sirops des boissons

Tomate	Perroquet	Mauresque	Blanc Limé
Grenadine	Menthe	Orgeat	Citron

2.3 Compléter le tableau des boissons que vous serez amenés à proposer. (6 points)

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

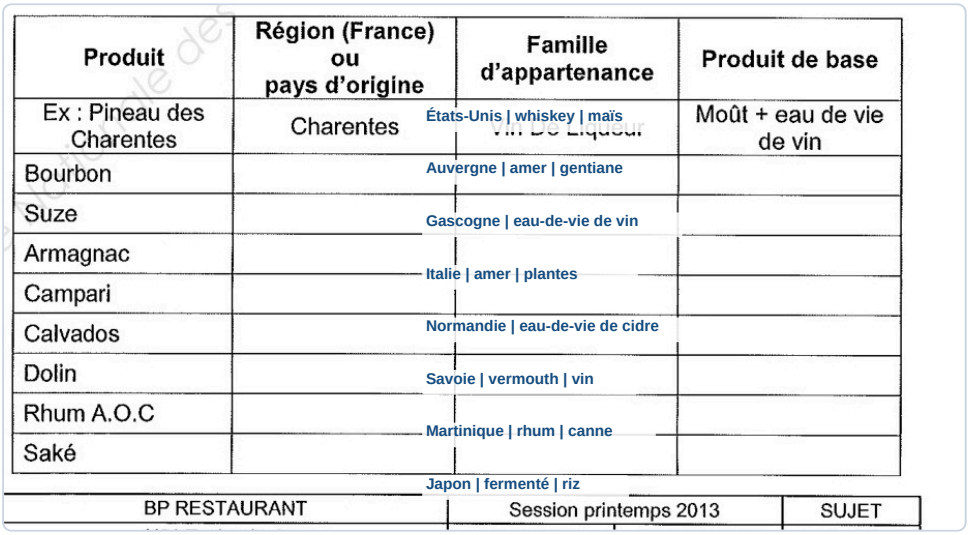
Tomate : grenadine ; Perroquet : menthe ; Mauresque : orgeat ; Blanc Limé : citron.

Question 2.3. Compléter le tableau du Bourbon, de la Suze, de l'Armagnac, du Campari, du Calvados, du Dolin, du rhum A.O.C. et du saké avec leur région ou pays d'origine, leur famille et leur produit de base. (6 points)

La famille dépend de la matière première et du procédé : distillation pour les eaux-de-vie, macération ou aromatisation pour les amers et vermouths, fermentation pour le saké.

Produit	Origine	Famille	Produit de base
Bourbon	États-Unis	Whiskey	Céréales, surtout maïs
Suze	Auvergne, France	Amer	Gentiane
Armagnac	Gascogne, France	Eau-de-vie de vin	Vin
Campari	Italie	Amer	Plantes et écorces
Calvados	Normandie, France	Eau-de-vie de cidre	Pommes
Dolin	Savoie, France	Vermouth	Vin et plantes
Rhum A.O.C.	Martinique, France	Eau-de-vie de canne	Jus de canne
Saké	Japon	Boisson fermentée	Riz

Origine et famille des boissons



✓ RÉPONSE À RETENIR

Bourbon : États-Unis, whiskey, céréales ; Suze : Auvergne, amer, gentiane ; Armagnac : Gascogne, eau-de-vie de vin ; Campari : Italie, amer, plantes ; Calvados : Normandie, eau-de-vie de cidre ; Dolin : Savoie, vermouth ; rhum A.O.C. : Martinique, eau-de-vie de canne ; saké : Japon, boisson fermentée de riz.

2-4.1

Question 2.4. À l’aide de la fiche technique du cocktail Rosé, calculer le coût matière hors taxe. Compléter les prix hors taxe au centilitre et les coûts des quantités utilisées pour le vermouth dry, le cherry brandy et le kirsch, puis calculer le sous-total, les frais annexes de 10 % sur les produits liquides et le coût matière final, en tenant compte de la cerise à l’eau-de-vie. (4,5 points)

Le coût de chaque dose est le prix du contenant divisé par son volume, puis multiplié par la quantité servie. Les frais annexes de 10 % portent sur le sous-total liquide ; la cerise s’ajoute ensuite.

Élément	Prix HT/cl	Coût HT
Vermouth dry	0,081 €	0,32 €
Cherry brandy	0,149 €	0,22 €
Kirsch	0,310 €	0,47 €
Sous-total liquide		1,01 €
Frais annexes, 10 %		0,10 €
Cerise à l’eau-de-vie		0,10 €

Calculs : vermouth 8,05 / 100 × 4 = 0,322 € ; cherry brandy 10,45 / 70 × 1,5 = 0,224 € ; kirsch 21,70 / 70 × 1,5 = 0,465 €. Le coût final, arrondi au centime, est 1,21 €.

Calcul du coût matière du Rosé

ROSÉ					
CATEGORIE	MODE D’ELABORATION			VERRERIE	
SHORT DRINK	VERRE À MÉLANGE			VERRE A COCKTAIL	
Composition	Prix achat hors taxe	Conditionnement	Prix HT pour 1 cl (3 chiffres après la virgule)	Quantité en cl	Prix total (2 chiffres après la virg
VERMOUTH DRY	8.05 €	1 litre	0,081 €	4	0,32 €
CHERRY BRANDY	10.45 €	70 cl	0,149 €	1.5	0,22 €
KIRSCH	21.7 €	70 cl	0,310 €	1.5	0,47 €
SOUS TOTAL					Sous-total : 1,01 €
CERISE A L’EAU DE VIE					Cerise : 0,10 €
FRAIS ANNEXES 10 % DU TOTAL DES PRODUITS LIQUIDES					Frais : 0,10 €
COÛT MATIERE DU COCKTAIL HORS TAXE					Total : 1,21 €

Corrigé officiel – Examen de l'enseignement professionnel – Réseau SCEREN

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière HT du cocktail Rosé : 1,21 €.

2-4.2

Question 2.4. Calculer le prix de vente du cocktail en appliquant au coût matière hors taxe le coefficient multiplicateur 10, qui s'applique sur le hors taxe. (0,5 point)

Le coefficient multiplicateur s'applique au coût matière hors taxe : 1,21 × 10 = 12,10 €. Le prix obtenu est donc exprimé hors taxe.

Prix de vente HT

2-4.2 Votre coefficient multiplicateur pour vendre votre cocktail est de 10 et s'applique sur le HT.
Calculer le prix de vente de ce cocktail. (0,5 point)

.....

.....

12,10 € HT

.....

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prix de vente HT : 12,10 €.

Question 2.5. Donner le nom des deux boissons chaudes décrites : un café expresso servi dans une grande tasse avec de la crème chantilly épaisse ou fouettée, et un café expresso en grande tasse surmonté de mousse de lait et saupoudré de chocolat en poudre. (1 point)

L'expresso servi avec une épaisse crème chantilly est un café viennois. L'expresso surmonté de mousse de lait et saupoudré de chocolat est un cappuccino.

Noms des boissons chaudes

Nom	Définition
	Café expresso servi dans une grande tasse et additionné de crème chantilly épaisse ou de crème fouettée.
Café viennois	Café expresso servi dans une grande tasse et additionné, en surface, de mousse de lait puis saupoudré de chocolat en poudre

2.6 Indiquer la famille d'appartenance des produits proposés dans le tableau ci-dessous : (5 points)

Cappuccino

Exemple : produit : Victoria Famille : Ananas

✓ RÉPONSE À RETENIR

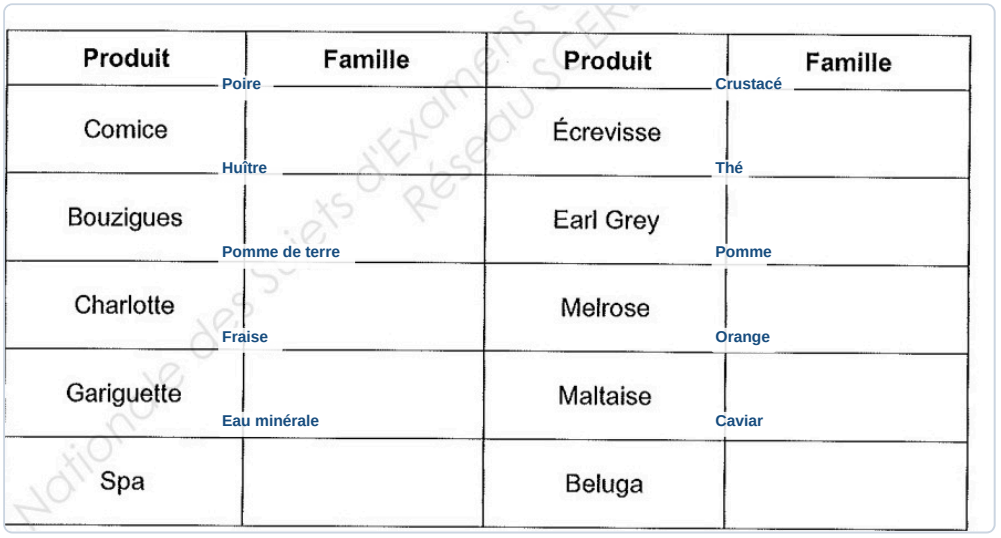
Crème chantilly : café viennois ; mousse de lait et chocolat : cappuccino.

Question 2.6. Indiquer la famille de chacun des produits suivants : Comice, Bouzigues, Charlotte, Gariguette, Spa, Écrevisse, Earl Grey, Melrose, Maltaise et Beluga. L'exemple donné est « Victoria : Ananas ». (5 points)

Les noms désignent des variétés ou produits caractéristiques. Le Comice est une poire ; Melrose une pomme ; Charlotte une pomme de terre et Gariguette une fraise.

Produit	Famille	Produit	Famille
Comice	Poire	Écrevisse	Crustacé
Bouzigues	Huître	Earl Grey	Thé
Charlotte	Pomme de terre	Melrose	Pomme
Gariguette	Fraise	Maltaise	Orange
Spa	Eau minérale	Beluga	Caviar

Familles des produits



✓ RÉPONSE À RETENIR

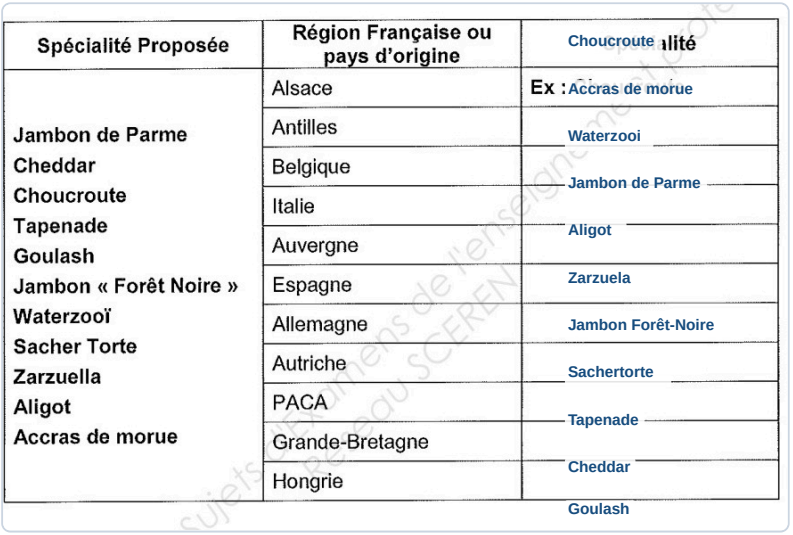
Comice : poire ; Bouzigues : huître ; Charlotte : pomme de terre ; Gariguette : fraise ; Spa : eau minérale ; écrevisse : crustacé ; Earl Grey : thé ; Melrose : pomme ; Maltaise : orange ; Beluga : caviar.

Question 2.7. Associer à leur région française ou pays d'origine les spécialités suivantes : jambon de Parme, cheddar, choucroute, tapenade, goulash, jambon « Forêt Noire », waterzooi, Sachertorte, zarzuela, aligot et accras de morue. (2,5 points)

Les associations suivent l'origine traditionnelle des spécialités. Les spécialités françaises renvoient notamment à l'Alsace, à la Provence, à l'Auvergne et aux Antilles.

Spécialité	Région ou pays d’origine
Jambon de Parme	Italie
Cheddar	Grande-Bretagne
Choucroute	Alsace
Tapenade	Provence-Alpes-Côte d’Azur
Goulash	Hongrie
Jambon Forêt-Noire	Allemagne
Waterzooi	Belgique
Sachertorte	Autriche
Zarzuela	Espagne
Aligot	Auvergne
Accras de morue	Antilles

Origines des spécialités



Spécialité Proposée	Région Française ou pays d’origine	Choucroute ılité
Jambon de Parme Cheddar Choucroute Tapenade Goulash Jambon « Forêt Noire » Waterzooï Sacher Torte Zarzuella Aligot Accras de morue	Alsace	Ex : Accras de morue
	Antilles	Waterzooi
	Belgique	Jambon de Parme
	Italie	Aligot
	Auvergne	Zarzuela
	Espagne	Jambon Forêt-Noire
	Allemagne	Sachertorte
	Autriche	Tapenade
	PACA	Cheddar
	Grande-Bretagne	Goulash
	Hongrie	

sujets d'examens de l'enseignement privé du SCEREN

✓ RÉPONSE À RETENIR

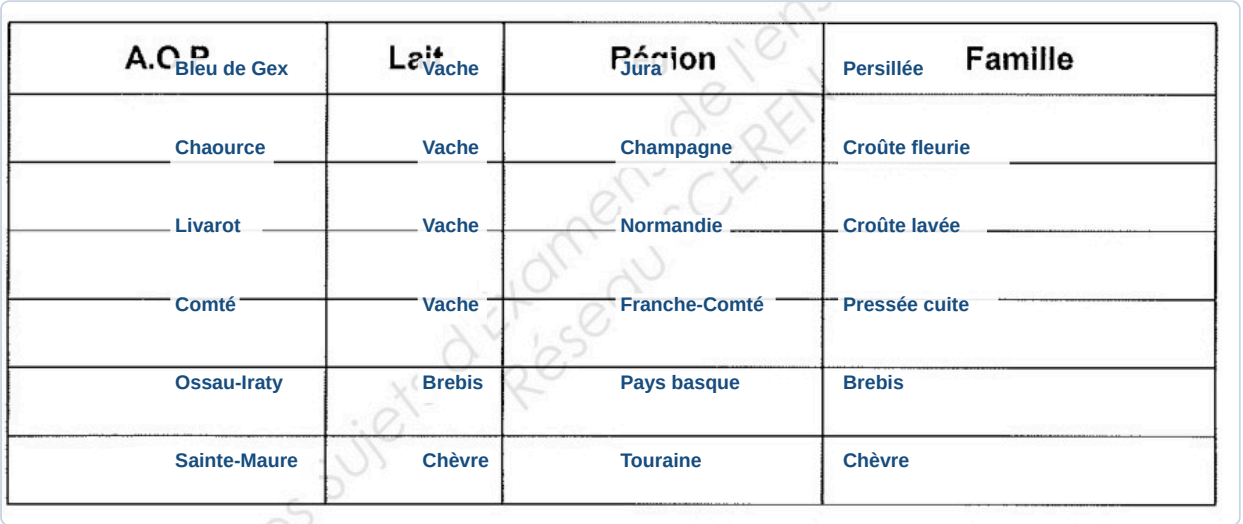
Parme : Italie ; cheddar : Grande-Bretagne ; choucroute : Alsace ; tapenade : PACA ; goulash : Hongrie ; Forêt-Noire : Allemagne ; waterzooi : Belgique ; Sachertorte : Autriche ; zarzuela : Espagne ; aligot : Auvergne ; accras : Antilles.

Question 2.8. Créer un plateau de six fromages A.O.P. choisis dans la liste fournie. Ils doivent représenter six régions différentes, six familles différentes et trois laits différents. Compléter le tableau avec le fromage, le lait, la région et la famille. (6 points)

Cette sélection utilise six origines distinctes, trois laits et six familles différenciées : pâte persillée, croûte fleurie, croûte lavée, pâte pressée cuite, fromage de brebis et fromage de chèvre.

A.O.P.	Lait	Région	Famille
Bleu de Gex	Vache	Jura	Pâte persillée
Chaource	Vache	Champagne	Pâte molle à croûte fleurie
Livarot	Vache	Normandie	Pâte molle à croûte lavée
Comté	Vache	Franche-Comté	Pâte pressée cuite
Ossau-Iraty	Brebis	Pays basque et Béarn	Fromage de brebis
Sainte-Maure de Touraine	Chèvre	Touraine	Fromage de chèvre

Plateau de six fromages A.O.P.



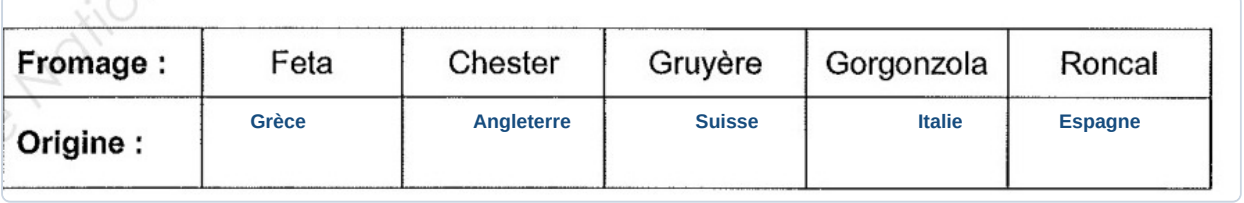
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Bleu de Gex, Chaource, Livarot, Comté, Ossau-Iraty et Sainte-Maure de Touraine : six origines, six familles et trois laits.

Question 2-9. Retrouver le pays d'origine des fromages Feta, Chester, Gruyère, Gorgonzola et Roncal, puis compléter le tableau. (2,5 points)

La Feta vient de Grèce, le Chester d'Angleterre, le Gruyère de Suisse, le Gorgonzola d'Italie et le Roncal de Navarre, en Espagne.

Pays d'origine des fromages



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Feta : Grèce ; Chester : Angleterre ; Gruyère : Suisse ; Gorgonzola : Italie ; Roncal : Espagne.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve écrite de technologie du BP Restaurant, sous-épreuve U21, session printemps 2013, coefficient 3 et durée de 3 heures. Notée sur 60 points puis ramenée sur 20, elle porte sur l'organisation d'un dîner de gala de 270 convives autour de l'oie de la Saint-Martin et sur les produits de restaurant. Elle évalue les prévisions de service, les connaissances des boissons, spécialités et fromages, ainsi que le calcul du coût matière.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La quantité totale d'une denrée se calcule à partir de la quantité prévue par personne et du nombre de convives.
- Le prix hors taxe au centilitre correspond au prix d'achat hors taxe divisé par le volume du conditionnement en centilitres.
- Le coût matière du cocktail tient compte des coûts des ingrédients, des frais annexes indiqués et de la garniture prévue.
- Le prix de vente demandé s'obtient en multipliant le coût matière hors taxe par le coefficient multiplicateur.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les quantités par personne des quantités totales et vérifier les prévisions pour les 270 convives.
- Justifier les effectifs du personnel et différencier les trois postes demandés.
- Pour le cocktail, convertir correctement les conditionnements en centilitres et appliquer les frais annexes au total des produits liquides.
- Pour le plateau, vérifier séparément les six régions, les six familles et les trois laits différents.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le prix hors taxe d'un centilitre dans la fiche du cocktail ?

Convertissez d'abord le volume du conditionnement en centilitres, puis divisez le prix d'achat hors taxe par ce volume. Multipliez ensuite le prix au centilitre par la quantité utilisée dans le cocktail.

Q : Comment intégrer les frais annexes dans le coût matière du Rosé ?

Calculez d'abord le sous-total des produits liquides à partir des quantités utilisées. Les frais annexes correspondent à 10 % de ce total. Ajoutez-les ensuite au sous-total, puis tenez compte de la cerise à l'eau-de-vie prévue dans la fiche.

Q : Comment sont répartis les points entre les deux parties ?

La première partie, sur l'organisation du travail, vaut 29 points. La deuxième partie, sur les produits, vaut 31 points. Le total est de 60 points et la note finale est établie sur 20.

Q : Quels critères vérifier pour que le plateau de fromages respecte la consigne ?

Choisissez six fromages dans la liste et contrôlez que chacun représente une région et une famille différentes. Le plateau doit également comprendre trois laits différents, à préciser dans les colonnes du tableau.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U21 - Technologie/2013/BP Restaurant - U21 - Technologie - Session 2013 - 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.