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 Boulanger, veuillez visiter :
bpboulanger.fr/annales-sujets-et-corriges

BP Boulanger

Brevet Professionnel BOULANGER - U.10

Session 2023 • Code sujet : **U.10 - Sujet 1** • Durée : **12 heures** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Calcul des quantités et des recettes** (2 questions) — **Page 3**
2. **Planification des deux journées de fabrication** (2 questions) — **Page 6**
3. **Réalisation des pains** (2 questions) — **Page 8**
4. **Réalisation et garniture des viennoiseries** (3 questions) — **Page 10**
5. **Réalisation des autres produits** (5 questions) — **Page 12**
6. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 15**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboulanger.fr/assets/annales/bp-boulanger/E1 - Fabrication d'une commande/2023/BP Boulanger - E1 - Fabrication d'une commande - Session 2023 - 1-Sujet.pdf

1. Calcul des quantités et des recettes

Le candidat découvre la commande et complète les tableaux de recettes des pains, des produits de restauration, des viennoiseries et du décor. Il calcule les quantités de matières premières à mettre en œuvre, en respectant les bases de farine et les cases à laisser vides.

Pains et produits de restauration

Question Document 1. Compléter le tableau des recettes en indiquant les poids de pâte nécessaires et les quantités de matières premières pour les pains et les garnitures de restauration, à partir des bases de farine et de la commande. Cocher la pâte retenue pour réaliser les sandwichs et les tartines, et ne pas remplir les cases grisées.

Les seules valeurs imposées sont les bases de farine et les quantités de commande. Les recettes ci-dessous sont des exemples de calcul, à ajuster à la formule choisie. Pour la tradition du premier jour, le poids cuit commandé est de 8 640 g ; le poids de pâte dépend du rendement de cuisson. Pour le poolish, l'exemple répartit les 6 kg de farine entre le poolish et le pétrissage final.

Préparation	Base imposée	Exemple ou repère
Tradition avec levain liquide	Quantités de la commande	Poids cuit total : 8 640 g ; compléter selon la recette et le rendement retenus
Tradition sur poolish	6 kg de farine	Poolish : 3 kg farine, 3 kg eau ; pétrissage final : 3 kg farine, 0,9 kg eau, 120 g sel, 30 g levure
Pain au levain	4 kg de farine, hors levain dur	Rafraîchi et recette selon la formule retenue ; respecter le dosage réglementaire de levure
Pain nutrition	2 kg de farine	Farine de meule T80 ; pré-fermentation obligatoire
Pain aromatique	2 kg de farine	Utiliser les dix ingrédients et quantités du panier
Restauration	4 tartines et 4 sandwichs	Choisir et cocher une pâte ; garnitures prises uniquement dans le panier complémentaire

Inscrire les ingrédients dans les colonnes correspondantes, calculés d'après la recette effectivement retenue. Laisser vides les cases grisées.

Document 1 : bases et pâte choisie



✓ RÉPONSE À RETENIR

Bases : poolish 6 kg, pain au levain 4 kg, nutrition 2 kg, aromatique 2 kg. Commande tradition : 8 640 g cuits. Restauration : 4 tartines et 4 sandwichs.

Viennoiseries et décor

Question Document 2. Compléter le tableau des recettes pour la pâte à brioche, la pâte levée feuilletée, les garnitures de viennoiseries et les pâtes du décor, en indiquant les matières premières et leurs quantités. Respecter les bases de farine indiquées et ne pas remplir les cases grisées.

Les bases imposées sont 1 kg de farine pour la brioche et 1,5 kg pour la pâte levée feuilletée. Les autres proportions sont à calculer selon les recettes choisies. L'exemple ci-dessous reprend les deux formules proposées et répartit la brioche de façon à réserver de la pâte aux tresses. Les garnitures doivent utiliser au moins deux crèmes différentes et être incorporées avant cuisson.

Préparation	Exemple de quantités	Repère de répartition
Brioche, farine 1 000 g	Œufs 500 g, beurre 400 g, sucre 150 g, lait 100 g, sel 20 g, levure 40 g	10 pièces de 50 g ; répartir le reste entre les 18 garnies et les deux tresses
Pâte levée feuilletée, farine 1 500 g	Eau 750 g, lait 150 g, beurre en motte 150 g, beurre de tourage 750 g, sucre 150 g, sel 30 g, levure 60 g	18 croissants, 18 pains au chocolat avec 36 bâtons, 18 pièces garnies
Garnitures	Exemples : crème pâtissière et crème d'amande	Reporter leurs ingrédients et quantités dans les colonnes de garniture
Décor	Pâte levée : maximum 5 kg ; pâte morte : maximum 2 kg	Inscrire les recettes retenues dans les colonnes décor

Les masses des garnitures et des décors varient avec les recettes choisies : reporter les quantités réellement prévues. L'écriture au cornet est obligatoire.

Document 2 : bases et contraintes à reporter



✓ RÉPONSE À RETENIR

Bases : brioche 1 kg de farine ; pâte levée feuilletée 1,5 kg. Au moins deux crèmes. Décor : pâte levée ≤ 5 kg et pâte morte ≤ 2 kg.

2. Planification des deux journées de fabrication

Le candidat planifie les productions sur deux journées et organise le travail avec le commis à l'aide des documents 3 et 4. L'organisation doit respecter les impératifs de fabrication, les horaires de cuisson, la pause obligatoire, l'argumentation commerciale et la présentation finale.

Première journée

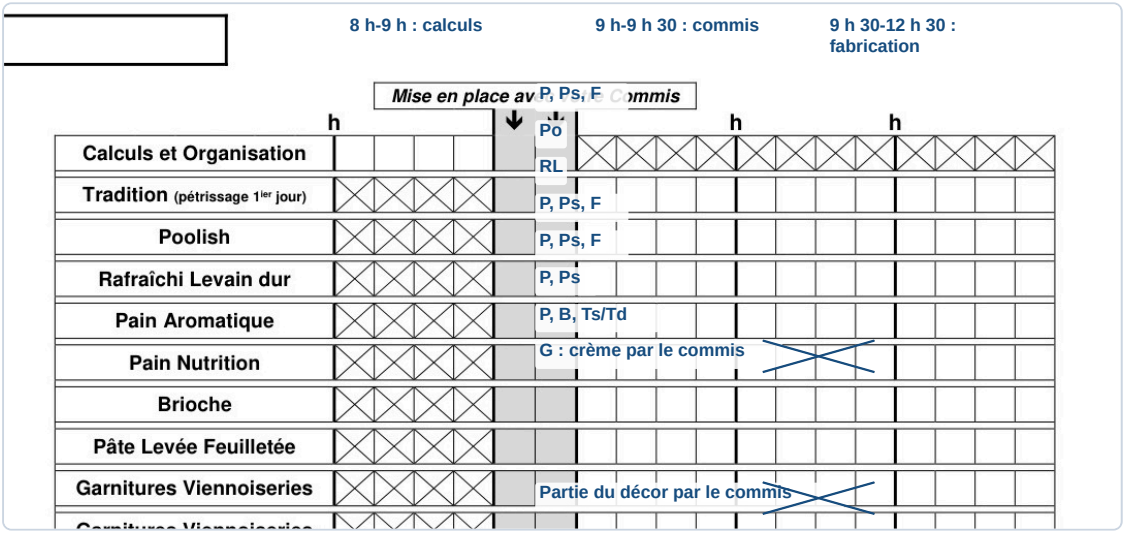
Question Document 3. Établir le planning de la première journée en positionnant les calculs et les opérations de fabrication prévues, ainsi que la mise en place avec le commis. Utiliser les abréviations de la légende et hachurer les cases correspondant aux tâches confiées au commis.

Exemple de journée : 8 h 00-9 h 00 pour les calculs, 9 h 00-9 h 30 pour la mise en place avec le commis, puis 9 h 30-12 h 30 pour les fabrications. Les opérations peuvent se chevaucher selon les temps de fermentation.

1. Préparer la pâte de tradition, la poolish et rafraîchir le levain.
2. Réaliser les pâtes aromatique, nutrition, brioche et pâte levée feuilletée.
3. Préparer les garnitures et les deux pâtes du décor. Le commis réalise au moins une crème et une partie du décor : hachurer ces tâches sur le document.

La cuisson des pains est prévue le deuxième jour.

Document 3 complété : première journée



✓ RÉPONSE À RETENIR

8 h 00-9 h 00 : calculs; 9 h 00-9 h 30 : mise en place; 9 h 30-12 h 30 : fabrications. Hachurer une crème et une partie du décor réalisées par le commis.

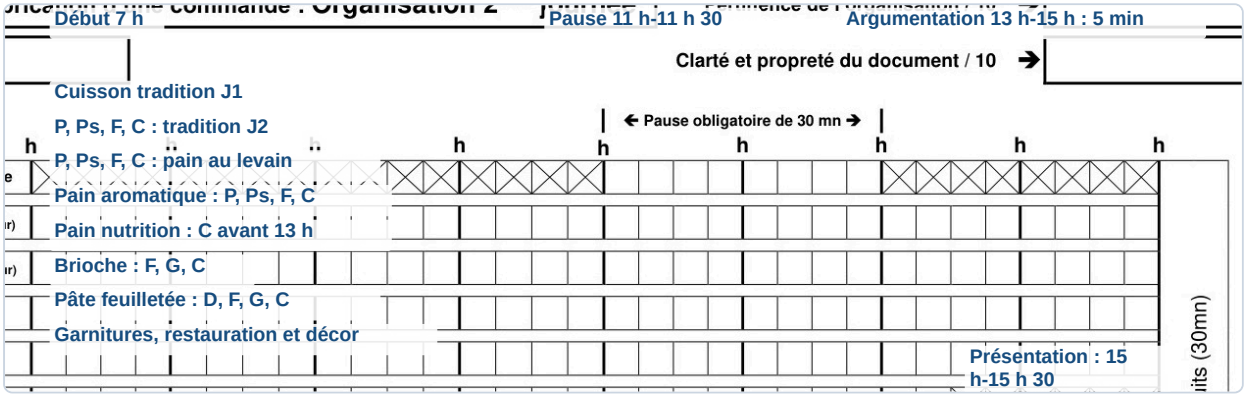
Deuxième journée

Question Document 4. Établir le planning de la deuxième journée pour les productions et opérations demandées. Positionner la pause obligatoire de 30 minutes entre la quatrième et la sixième heure, prévoir la cuisson du pain nutrition au plus tard six heures après le début de la journée, l'argumentation commerciale durant les deux dernières heures et la présentation des produits pendant les 30 dernières minutes.

Exemple : journée de 7 h 00 à 15 h 30, soit 8 heures de travail et 30 minutes de pause hors épreuve. Placer la pause de 11 h 00 à 11 h 30, entre la quatrième et la sixième heure. Le pain nutrition doit être cuit au plus tard à 13 h 00, six heures après le début.

- Répartir pétrissages, façonnages, apprêts, garnitures et cuissons sur la journée, en parallèle lorsque possible.
- Placer l'argumentation commerciale de cinq minutes sur le pain nutrition entre 13 h 00 et 15 h 00.
- Réserver 15 h 00-15 h 30 à la présentation et aux étiquettes.

Document 4 complété : deuxième journée



✓ RÉPONSE À RETENIR

7 h 00-15 h 30, avec pause 11 h 00-11 h 30. Cuisson du pain nutrition avant 13 h 00; argumentation dans les deux dernières heures; présentation 15 h 00-15 h 30.

3. Réalisation des pains

La commande comprend un pain de Tradition Française avec levain liquide et un pain de Tradition Française sur poolish. Le candidat respecte les méthodes et jours de pétrissage, les poids cuits, les formes, le façonnage manuel et les exigences de présentation.

Pain de Tradition Française avec levain liquide

Question 1-1. Réaliser 9 pains longs de 400 g cuits, 2 pains courts de 400 g, 2 pains de 500 g de formes différentes, 2 ficelles de 120 g et 12 baguettes de 250 g, dont 2 épis. Effectuer obligatoirement le pétrissage amélioré le premier jour, peser et façonner manuellement, choisir le pointage et l'apprêt, puis cuire le deuxième jour. Respecter les nombres de grignes et le lamage demandés.

Le premier jour, réaliser le pétrissage amélioré de la pâte avec levain liquide. Choisir le pointage et l'apprêt en fonction de l'organisation retenue, puis cuire les pains le deuxième jour. Les poids indiqués dans la commande sont des poids cuits : ajuster le poids des pâtons à la perte de cuisson constatée au laboratoire.

Produit	Quantité	Poids cuit	Présentation
Pains longs	9	400 g chacun	4 à 6 grignes
Pains courts	2	400 g chacun	3 à 5 grignes
Pains de formes différentes	2	500 g chacun	Deux formes
Ficelles	2	120 g chacune	Lamage au choix
Baguettes, dont 2 épis	12	250 g chacune	5 à 7 grignes

Peser et façonner manuellement. Le total commandé est de 27 pièces et de 8 640 g de poids cuit cumulé.

Commande Tradition au levain liquide

- Cuisson sur la deuxième journée — **27 pièces | 8,64 kg cuits**

Quantités	Produits	Poids cuit	Présentation
9	Pains longs	400 g	Entre 4 et 6 grignes
2	Pains courts	400 g	Entre 3 et 5 grignes
2	2 formes différentes	500 g	Au choix du candidat
2	Ficelles	120 g	Lamage au choix
12	Baguettes (dont 2 épis)	250 g	Entre 5 et 7 grignes

✓ RÉPONSE À RETENIR

27 pièces, soit 8,64 kg au total cuit. Pétrissage amélioré le jour 1, cuisson le jour 2.

Pain de Tradition Française sur poolish

Question 1-2. À partir de 6 kg de farine, réaliser 2 couronnes de 600 g, 8 pains longs de 400 g, 3 ficelles de 120 g et 10 petits pains de 60 g en deux formes différentes. Utiliser la pâte restante pour un nombre de baguettes à définir. Pétrir obligatoirement le deuxième jour selon la méthode choisie, peser et façonner manuellement, faire l'apprêt à température ambiante et respecter les exigences de présentation.

Préparer la poolish en amont, puis pétrir la pâte le deuxième jour selon la méthode choisie. Peser et façonner manuellement, puis effectuer l'apprêt à température ambiante. Les poids du tableau sont des poids cuits : déterminer les poids crus selon la perte de cuisson constatée au laboratoire.

Produit	Quantité	Poids cuit	Présentation
Couronnes	2	600 g chacune	Deux formes au choix
Pains longs	8	400 g chacun	4 à 6 grignes
Ficelles	3	120 g chacune	Lamage au choix
Petits pains	10	60 g chacun	Deux formes différentes
Baguettes	Selon pâte restante	250 g chacune	5 à 7 grignes

Les produits à quantité fixe représentent 23 pièces et 5 360 g cuits. Exemple : avec 1 000 g de pâte restante et des pâtons de 270 g, façonner 3 baguettes et conserver 190 g de pâte.

Commande Tradition sur poolish

- Pesage manuel, façonnage manuel
- Apprêt à température ambiante

23 pièces fixes | 5,36 kg cuits

Quantités	Produits	Poids cuit	Présentation
2	Couronnes	600 g	2 Formes au choix du candidat
8	Pains longs	400 g	Entre 4 et 6 grignes
à définir avec la pâte restante	Baguettes	250 g	Entre 5 et 7 grignes
3	Ficelles	120 g	Lamage au choix
10	Petits pains	60 g	2 formes différentes

✓ RÉPONSE À RETENIR

23 pièces fixes, soit 5,36 kg cuits, puis les baguettes de 250 g cuites permises par la pâte restante.

4. Réalisation et garniture des viennoiseries

Le candidat prépare une pâte à brioche et une pâte levée feuilletée à partir des bases de farine imposées, puis réalise les pièces demandées. Les viennoiseries garnies doivent respecter les exigences de formes, de garnitures, de crèmes et de cuisson.

Brioches

Question 2-1. Sur une base de 1 kg de farine et avec du beurre, pétrir au batteur puis réaliser 10 petites brioches à tête de 50 g crus, 18 pièces garnies avant cuisson en deux formes et garnitures différentes, ainsi qu'une tresse à 4 branches et une tresse à 5 branches avec le reste de pâte. Faire l'apprêt à la température du laboratoire et cuire le deuxième jour. Les pièces garnies doivent peser entre 80 g et 100 g finies.

Sur la base de 1 kg de farine, préparer une pâte à brioche au beurre et la pétrir au batteur. Réserver d'abord les pièces dont le poids cru est imposé : 10 × 50 g = 500 g de pâte.

Avec le reste, façonner les 18 pièces garnies en deux variétés de 9 pièces, puis réaliser une tresse à 4 branches et une à 5 branches. Faire apprêter à la température du laboratoire et cuire le deuxième jour. Contrôler un poids fini de 80 à 100 g pour chaque pièce garnie.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 10 brioches à tête de 50 g crus, 18 pièces garnies réparties en 2 variétés de 9, puis 2 tresses avec le reste de pâte. Cuisson le deuxième jour.

Pâte levée feuilletée

Question 2-2. Sur une base de 1,5 kg de farine et avec du beurre, pétrir au batteur et réaliser le tourage au laminoir. Façonner 18 croissants courbés, 18 pains au chocolat avec deux bâtons par pain et 18 pièces garnies avant cuisson en deux formes et garnitures différentes. Faire l'apprêt à la température du laboratoire et cuire le deuxième jour. Les pièces garnies doivent peser entre 80 g et 100 g finies.

Préparer la pâte au beurre sur la base de 1,5 kg de farine, la pétrir au batteur et effectuer le tourage au laminoir. Maintenir une pâte froide et régulière pendant le tourage.

Production	Quantité	Consigne
Croissants courbés	18	Façonner et courber
Pains au chocolat	18	2 bâtons par pièce, soit 36 bâtons
Pièces garnies	18	2 formes et garnitures différentes

Faire apprêter à la température du laboratoire. Cuire le deuxième jour et vérifier que chaque pièce garnie pèse entre 80 et 100 g finie.

✓ RÉPONSE À RETENIR

18 croissants courbés, 18 pains au chocolat avec 36 bâtons au total et 18 pièces garnies en 2 formes. Cuisson le deuxième jour.

Garnitures des viennoiseries

Question 2-3. Réaliser les quatre variétés de viennoiseries garnies sucrées en utilisant au moins deux des crèmes proposées : pâtissière, d'amande, aromatisée ou à base de purée de fruit. Garnir les viennoiseries avant cuisson et ne réaliser après cuisson que des finitions comestibles. Faire réaliser au commis au moins l'une des crèmes sous la responsabilité du candidat.

Les quatre variétés sucrées garnies proviennent des deux pâtes : brioche et pâte levée feuilletée. Répartir les deux formes et garnitures différentes prévues pour chaque pâte, en utilisant au moins deux crèmes parmi les quatre proposées.

- Crèmes possibles : pâtissière, d'amande, aromatisée ou à base de purée de fruit.
- Faire réaliser au commis au moins une crème, sous la responsabilité du candidat.
- Garnir les viennoiseries avant cuisson ; après cuisson, seules les finitions comestibles sont autorisées.

✓ RÉPONSE À RETENIR

4 variétés sucrées garnies, avec au moins 2 crèmes proposées. Garniture avant cuisson ; le commis réalise au moins une crème sous la responsabilité du candidat.

5. Réalisation des autres produits

La commande comporte un pain au levain, un pain nutrition, un pain aromatique, des produits de restauration et un décor intitulé « L'école ». Le candidat respecte les bases de farine, les ingrédients disponibles, les contraintes de fabrication et les échéances de cuisson et de présentation.

Pain au levain

Question 3-1. Rafraîchir obligatoirement le levain le premier jour, puis réaliser le deuxième jour un pain au levain sur une base de 4 kg de farine, sans compter l'apport de levain dur. Respecter le dosage réglementaire de levure pour l'appellation, pétrir au batteur ou au pétrin, peser manuellement les pâtons et choisir deux formes différentes. Le nombre de pièces est libre.

Le premier jour, rafraîchir le levain et le laisser fermenter. Le deuxième jour, pétrir les 4 kg de farine avec le levain, l'eau et le sel. Pour respecter l'appellation « pain au levain », limiter la levure boulangère à 0,2 % du poids de farine, soit 8 g au maximum. Peser les pâtons à la main, façonner deux formes différentes, puis assurer fermentation, apprêt et cuisson.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rafraîchi J1, pétrissage J2, deux formes différentes et 8 g maximum de levure pour 4 kg de farine.

Pain nutrition, pain bis type 80

Question 3-2. Réaliser un pain bis type 80 sur une base de 2 kg de farine avec un apport obligatoire de pré-fermentation. Pétrir au batteur ou au pétrin, peser manuellement les pâtons, choisir une forme commerciale et cuire le pain au plus tard six heures après le début de l'épreuve du deuxième jour. Utiliser ce pain comme support d'une argumentation commerciale orale de cinq minutes maximum, programmée durant les deux dernières heures de la deuxième journée.

Utiliser 2 kg de farine de meule T80 et incorporer une pré-fermentation obligatoire, par exemple une poolish préparée la veille. Pétrir au batteur ou au pétrin, peser les pâtons manuellement et choisir une forme commerciale. Programmer la fermentation et la cuisson pour que le pain soit cuit dans les six heures suivant le début de l'épreuve du deuxième jour. Présenter ce pain lors d'une argumentation commerciale de cinq minutes maximum, programmée dans les deux dernières heures.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pain bis T80 : 2 kg de farine, pré-fermentation obligatoire, cuisson dans les 6 h et argumentation de 5 min maximum.

Pain aromatique

Question 3-3. Réaliser un pain aromatique sur une base de 2 kg de farine, selon la méthode de fermentation choisie, à partir du panier de dix ingrédients : poivron rouge, chorizo, gruyère râpé, jambon en tranches, lardons fumés, oignons, noix, bleu d'Auvergne, betterave rouge et tomates confites. Pétrir au batteur ou au pétrin et peser manuellement les pâtons.

Sur une base de 2 kg de farine, réaliser la pâte selon la méthode de fermentation choisie. Préparer les ingrédients, puis les incorporer selon leur nature, en fin de pétrissage pour les éléments fragiles. Peser manuellement les pâtons et conduire la fermentation, l'apprêt et la cuisson.

Ingrédient	Quantité du panier
Poivron rouge	1 pièce
Chorizo	200 g
Gruyère râpé	400 g
Jambon en tranches	250 g
Lardons fumés	250 g
Oignons	200 g
Noix	200 g
Bleu d'Auvergne	200 g
Betterave rouge	1 pièce
Tomates confites	300 g

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pain aromatique : base de 2 kg de farine et ingrédients du panier, sans ajout extérieur.

Produits de restauration

Question 3-4. À partir d'une pâte fabriquée pour la commande, des produits du panier du pain aromatique et du panier complémentaire, élaborer quatre tartines chaudes identiques et quatre sandwichs froids identiques. Les tartines peuvent être réalisées à partir de pain cuit tranché ou de pâte garnie avant cuisson. Pour ces produits, utiliser uniquement les ingrédients des paniers, hors aromates, condiments et épices éventuellement fournis par le centre.

Choisir une pâte de la commande et composer les deux variétés avec les ingrédients autorisés des paniers. Réaliser quatre pièces identiques de chaque variété.

- **Tartines chaudes :** tranches de pain garnies d'escalope de volaille cuite, de mozzarella et de tomates cerises, puis réchauffées au four.
- **Sandwichs froids :** pains garnis de jambon de pays, concombre, mâche et fromage blanc ou crème épaisse.

Respecter les quantités disponibles, cuire complètement la volaille et maintenir les préparations froides au frais jusqu'au dressage.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 4 tartines chaudes identiques volaille-mozzarella-tomates cerises et 4 sandwichs froids identiques jambon-concombre-mâche-fromage blanc.

Décor « L'école »

Question 3-5. Confectionner le décor avec une pâte levée réalisée par le candidat, dans la limite de 5 kg, et une pâte morte réalisée en tout ou partie par le commis, dans la limite de 2 kg. Faire réaliser une partie du décor par le commis et intégrer obligatoirement une écriture au cornet. La cuisson de tout ou partie du décor peut être prévue pendant les trois heures de travail du premier jour.

Réaliser le décor « L'école » avec une pâte levée et une pâte morte. Ne pas dépasser 5 kg de pâte levée ni 2 kg de pâte morte. Confier au commis la réalisation d'une partie du décor et prévoir l'assemblage après cuisson et refroidissement des éléments. Une partie ou la totalité du décor peut être cuite pendant les trois heures de travail du premier jour. Réaliser obligatoirement une écriture au cornet.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Décor « L'école » : pâte levée ≤ 5 kg, pâte morte ≤ 2 kg, participation du commis et écriture au cornet obligatoires.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2023)

Bilan de l'épreuve : Session 2023, sujet 1, code U.10 du Brevet Professionnel Boulanger : cette épreuve de fabrication d'une commande dure 12 heures et a un coefficient 12. Elle comprend le calcul des recettes, la planification sur deux journées et la production de pains, viennoiseries, produits de restauration et d'un décor. Elle évalue aussi l'organisation du travail avec un commis et la présentation commerciale.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le pain de Tradition Française au levain liquide se pétrit obligatoirement le premier jour et cuit le deuxième jour.
- Le pain au levain exige un rafraîchi le premier jour et le respect du dosage réglementaire de levure pour l'appellation.
- La pâte levée feuilletée se prépare avec du beurre, se pétrit au batteur et se tourre au laminoir.
- Le pain nutrition type 80 exige une pré-fermentation et doit cuire au plus tard six heures après le début du deuxième jour.

Points de vigilance & attentes du jury

- Compléter les documents 1 et 2 en calculant les recettes et en laissant vides les cases grisées.
- Respecter les quantités, poids cuits, formes, grignes et présentations indiqués pour chaque production.
- Placer la pause du deuxième jour entre la quatrième et la sixième heure et respecter les échéances de cuisson.
- Planifier les tâches du commis, l'oral de cinq minutes et les 30 minutes de présentation finale.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser les deux journées de fabrication ?

Complétez d'abord les recettes et les plannings. Réservez le pétrissage de la Tradition Française au levain liquide au premier jour et celui de la Tradition sur poolish au deuxième. Positionnez aussi la pause, les cuissons, les tâches du commis et la présentation finale.

Q : Quelles sont les contraintes pour les viennoiseries garnies ?

Les viennoiseries doivent être garnies avant cuisson et les finitions après cuisson doivent être comestibles. Les quatre variétés sucrées doivent utiliser au moins deux crèmes proposées. Le commis doit réaliser au moins une crème sous la responsabilité du candidat.

Q : Quand faut-il cuire le pain nutrition et présenter son argumentation commerciale ?

Le pain nutrition type 80, avec pré-fermentation, doit cuire au plus tard six heures après le début du deuxième jour. Son argumentation commerciale dure cinq minutes maximum et se déroule durant les deux dernières heures de cette journée.

Q : Quels critères de notation sont indiqués pour l'organisation ?

La synthèse des documents 3 et 4 est évaluée sur la pertinence de l'organisation, notée sur 10, et sur la clarté et la propreté du document, également notées sur 10. Le planning doit aussi intégrer la pause et les échéances imposées.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboulanger.fr/assets/annales/bp-boulanger/E1 - Fabrication d'une commande/2023/BP Boulanger - E1 - Fabrication d'une commande - Session 2023 - 1-Sujet.pdf

Ressources BP Boulanger : 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.