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

Épreuve E2 Technologie professionnelle

Session 2023 • Code sujet : **23SP-BP BOUL U20 1** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. La culture professionnelle (8 questions) **Page 3**

2. Les matières premières (5 questions) **Page 9**

3. Les techniques et le matériel professionnel (4 questions) **Page 14**

4. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 18**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboulanger.fr/assets/annales/bp-boulanger/E2 - Technologie professionnelle/2023/BP Boulanger - E2 - Technologie professionnelle - Session 2023 - 1-Sujet.pdf

1. La culture professionnelle

Dans la boulangerie artisanale Le four aux gourmands, récemment reprise par M. Bonnet, le laboratoire doit être réorganisé et l'offre de produits renouvelée. Les tâches portent sur les règles d'implantation, l'hygiène et la sécurité alimentaire, les labels de qualité et la démarche HACCP.

Question 1.1

Question 1.1.1. Dans le cadre de la réorganisation des locaux de production, donner en toutes lettres la signification de GBPH.

GBPH signifie **Guide de bonnes pratiques d'hygiène**. Ce guide rassemble des recommandations adaptées à une profession alimentaire pour prévenir les risques sanitaires. En boulangerie, il aide à organiser les locaux et les pratiques de travail, notamment le nettoyage, la manipulation des matières premières et la maîtrise des contaminations. Il complète l'application des règles d'hygiène au quotidien.

Réponse 1.1.1

Guide de bonnes pratiques d'hygiène

1.1.2 Expliquer le principe de la marche en avant.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

GBPH : Guide de bonnes pratiques d'hygiène.

Question 1.1.2. Expliquer le principe de la marche en avant dans l'organisation des locaux de production.

La marche en avant ordonne les étapes de travail dans le sens de la transformation : les matières premières entrent, puis deviennent des produits finis prêts à être vendus. Les produits, le matériel et le personnel ne doivent pas revenir vers une zone moins propre ni croiser des flux susceptibles de contaminer les aliments. Cette organisation peut être assurée par l'agencement des locaux ou, si nécessaire, par une séparation dans le temps.

Réponse 1.1.2

Flux à sens unique : matières premières vers produits finis, sans croisement ni retour en arrière.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Organiser les opérations des matières premières vers les produits finis, sans retour en arrière ni croisement des flux.

Question 1.1.3. Détailler ce que sont les secteurs « propre » et « sale » selon le principe de la marche en avant.

Le secteur **sale** est celui où sont réceptionnées et préparées les matières premières brutes : déballage, lavage ou épluchage. Le secteur **propre** accueille les produits après ces opérations, notamment les aliments cuits ou prêts à consommer, ainsi que leur assemblage et leur conditionnement. La séparation des secteurs, des équipements et des flux limite le transfert de souillures et de micro-organismes vers les produits finis.

Réponse 1.1.3

Sale : réception et préparation des matières premières brutes.

Propre : assemblage et conditionnement des produits prêts à consommer.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Secteur sale : réception et préparation des matières brutes. Secteur propre : opérations finales et manipulation des produits prêts à consommer.

Question 1.2. Pour la création d'un laboratoire de boulangerie indépendant, présenter trois éléments d'implantation pour chacun des critères suivants : hygiène, ergonomie et sécurité.

L'implantation doit répondre aux besoins réels du travail et aux règles d'hygiène et de sécurité.

- **Hygiène :** surfaces lisses et lavables ; lave-mains facilement accessible ; séparation des zones propres et sales.
- **Ergonomie :** plans de travail à hauteur adaptée ; matériel à portée de main ; circulation fluide entre les postes.
- **Sécurité :** sol antidérapant ; machines munies de protections et d'arrêts d'urgence ; issues et passages dégagés.

Le choix des équipements et leur emplacement doivent permettre un entretien efficace, réduire les gestes pénibles et prévenir les accidents pendant la production.

Implantation du laboratoire



✓ RÉPONSE À RETENIR

Prévoir des surfaces et équipements hygiéniques, des postes ergonomiques et des circulations sécurisées.

Question 1.3. Établir la fiche technique d'un sandwich au rôti de bœuf et crudités. Pour chaque ingrédient du tableau, indiquer deux précautions à respecter pour limiter les risques, en tenant compte des informations données sur les rôtis cuits sous vide, les sauces du commerce et les légumes bruts.

Ingrédient	Deux précautions d'hygiène
Tous produits	Nettoyer le plan de travail et les outils ; se laver les mains avant la préparation.
Produits traiteur	Porter des gants propres ; les changer s'ils sont souillés ou après une autre tâche.
Rôti de bœuf cuit sous vide	Contrôler l'intégrité de la poche, la date et la conservation au froid ; ouvrir au dernier moment et utiliser des ustensiles propres.
Tomates, concombres, carottes	Laver soigneusement les légumes ; éplucher si nécessaire et utiliser une planche propre.
Béarnaise en pot	Vérifier la date et l'intégrité du pot ; conserver au froid après ouverture et servir avec un ustensile propre.
Pain aux graines	Utiliser un pain ressuyé et refroidi ; le manipuler avec des mains ou un ustensile propres.

Préparer les ingrédients avec du matériel propre et éviter les contaminations croisées entre produits bruts et aliments prêts à consommer. Garder les ingrédients sensibles au froid, respecter les dates et limiter le temps d'exposition hors réfrigération. Ouvrir la poche de viande au moment du montage et suivre les consignes de conservation indiquées sur les emballages.

Précautions pour le sandwich

Ingrédients (hygiène)	Précautions à prendre
Tous produits	- Prendre garde à la propreté du plan de travail et aux outils utilisés.
Produits traiteur	- Utilisation obligatoire de gants.
Rôtis de bœuf cuit en poche sous vide d'environ 500g	**Viande : poche intacte, date et froid contrôlés ; ouvrir au montage avec des ustensiles propres.**
Tomates en vrac Concombres Carottes	**Crudités : laver soigneusement ; éplucher si nécessaire ; planche propre.**
Béarnaise en pot	**Béarnaise : vérifier pot et date ; conserver au froid après ouverture, servir avec un ustensile propre.**
Pain aux graines	- **Pain refroidi et ressuyé ; mains ou ustensile propres.** - Préférer un pain ayant déjà ressué, n'étant plus chaud.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Propreté, respect du froid et des dates, lavage des légumes et prévention des contaminations croisées.

Question 1.4. Pour chacun des deux logos présentés, Label Rouge et Indication Géographique Protégée, indiquer deux caractéristiques.

Label	Caractéristiques
Label Rouge	Atteste une qualité supérieure à celle des produits courants comparables ; les caractéristiques sont définies par un cahier des charges et contrôlées.
Indication Géographique Protégée (IGP)	Le produit présente un lien avec une aire géographique, fondé sur sa qualité, sa réputation ou une autre caractéristique ; au moins une étape de production, transformation ou élaboration a lieu dans cette aire.

Le Label Rouge distingue une qualité supérieure selon des exigences vérifiables. L'IGP protège une dénomination associée à une origine géographique, sans exiger que toutes les étapes de fabrication se déroulent dans cette zone. Dans les deux cas, le produit doit répondre aux conditions prévues pour le signe de qualité concerné.

Caractéristiques des labels

Labels	Caractéristiques
	Qualité supérieure aux produits comparables ; cahier des charges et contrôles.
	Lien avec une aire géographique ; au moins une étape de production, transformation ou élaboration dans cette aire.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Label Rouge : qualité supérieure définie et contrôlée. IGP : lien géographique et au moins une étape réalisée dans l'aire concernée.

Question 1.5

Question 1.5.1. Donner la signification du sigle HACCP et sa traduction française.

HACCP correspond à l'expression anglaise *Hazard Analysis Critical Control Point*. Sa traduction française est **analyse des dangers et maîtrise des points critiques**. Cette méthode de sécurité alimentaire consiste à repérer les dangers pouvant affecter les aliments, puis à définir les mesures permettant de les prévenir, de les éliminer ou de les ramener à un niveau acceptable. Elle s'applique aux étapes de fabrication et de manipulation.

Signification de HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point : analyse des dangers et maîtrise des points critiques.

1.5.2 Énumérer les 7 étapes de cette démarche.

✓ RÉPONSE À RETENIR

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point, soit analyse des dangers et maîtrise des points critiques.

Question 1.5.2. Énumérer les sept étapes de la démarche HACCP.

Les sept principes HACCP s'enchaînent de l'analyse des risques à leur maîtrise et à la conservation des preuves de suivi :

1. Analyser les dangers.
2. Déterminer les points critiques pour leur maîtrise.
3. Fixer les limites critiques.
4. Mettre en place la surveillance des points critiques.
5. Définir les mesures correctives.
6. Vérifier l'efficacité de la démarche.
7. Documenter les procédures et conserver les enregistrements.

Sept principes HACCP

1. Analyser les dangers. 2. Déterminer les points critiques.

3. Fixer les limites critiques. 4. Organiser la surveillance.

5. Définir les mesures correctives. 6. Vérifier la démarche.

7. Documenter les procédures et conserver les enregistrements.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Analyser les dangers ; déterminer les points critiques ; fixer les limites ; surveiller ; corriger ; vérifier ; documenter et enregistrer.

2. Les matières premières

Les questions abordent la classification des blés panifiables et les intérêts de cette classification pour les acteurs de la filière, ainsi que les apports nutritionnels des parties du grain. Elles portent aussi sur l'argumentaire commercial de farines pour un pain rustique et sur la classification et les rôles de composants d'un améliorant utilisé pour des productions en pousse contrôlée.

Question 2.1

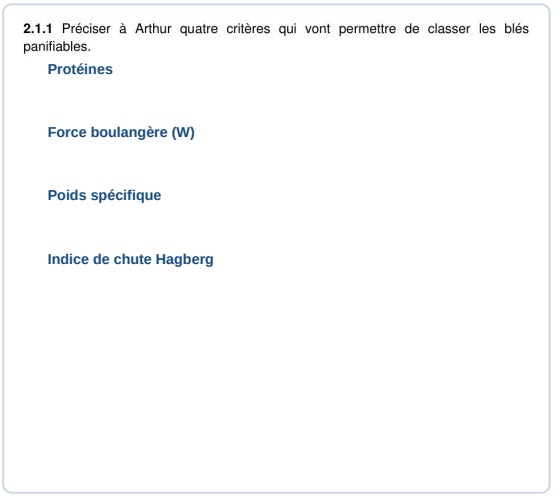
Question 2.1.1. À partir de l'extrait de la nouvelle classification du blé tendre, préciser quatre critères permettant de classer les blés panifiables.

Les quatre critères figurant dans l'annexe sont la teneur en protéines, la force boulangère, le poids spécifique et l'indice de chute de Hagberg. Les seuils varient selon la classe de blé. Pour la classe Premium, les valeurs minimales sont précisées pour chacun des quatre critères.

Critère	Premium (A1)	Supérieur (A2)
Taux de protéines	≥ 11,5 % MS	≥ 11 %
Force boulangère (W)	≥ 170	Non spécifiée
Poids spécifique	≥ 77 kg/hl	≥ 76 kg/hl
Indice de chute de Hagberg	≥ 240 s	≥ 220 s*

Les quatre critères sont ceux indiqués dans les colonnes de l'annexe.

Critères de classement des blés


2.1.1 Préciser à Arthur quatre critères qui vont permettre de classer les blés panifiables.

Protéines

Force boulangère (W)

Poids spécifique

Indice de chute Hagberg

✓ RÉPONSE À RETENIR

Teneur en protéines, force boulangère (W), poids spécifique et indice de chute de Hagberg.

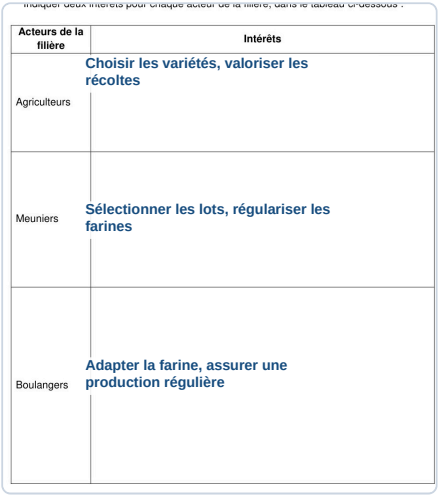
Question 2.1.2. Indiquer deux intérêts de la classification des blés tendres pour chacun des acteurs suivants : agriculteurs, meuniers et boulangers.

La classification fournit des repères communs sur la qualité des blés. Elle aide les professionnels à choisir les cultures, acheter et assembler les lots, puis sélectionner les farines adaptées aux fabrications. Elle facilite ainsi les échanges commerciaux et contribue à une qualité plus régulière. Deux intérêts sont présentés pour chaque acteur.

Acteur	Intérêts de la classification
Agriculteurs	Orienter le choix des variétés et des pratiques culturales ; valoriser les récoltes selon leur qualité.
Meuniers	Sélectionner et assembler les lots selon leurs caractéristiques ; produire des farines régulières adaptées aux usages.
Boulangers	Choisir une farine adaptée au produit et au procédé ; anticiper la qualité de panification.

La classification relie les caractéristiques du grain aux besoins de transformation et de vente.

Intérêts de la classification pour la filière



✓ RÉPONSE À RETENIR

Agriculteurs : choisir et valoriser les blés. Meuniers : sélectionner les lots et régulariser les farines. Boulangers : choisir une farine adaptée et obtenir une panification régulière.

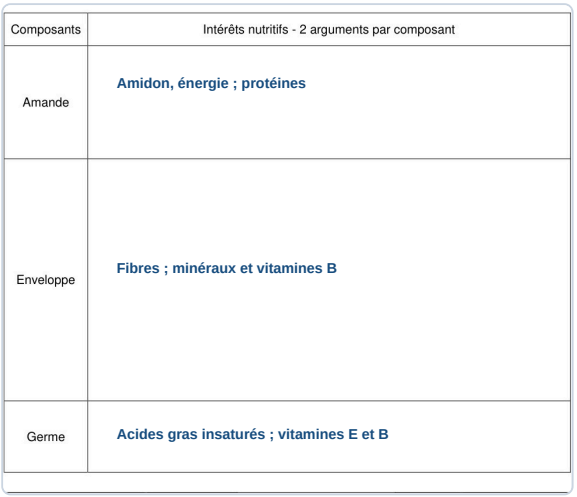
Question 2.2. Compléter le support d'affichage sur les apports nutritionnels du blé en indiquant deux intérêts nutritifs pour chacun des composants du grain : amande, enveloppe et germe.

Les apports nutritifs diffèrent selon les parties du grain. L'amande est surtout une réserve énergétique, tandis que l'enveloppe et le germe apportent notamment des fibres, des minéraux et des vitamines. Ces éléments permettent de présenter clairement au client l'intérêt nutritionnel de chaque partie.

Composant	Intérêts nutritifs
Amande	Amidon, source d’énergie ; protéines, dont celles qui forment le gluten.
Enveloppe	Fibres alimentaires ; minéraux et vitamines du groupe B.
Germe	Acides gras insaturés ; vitamines, notamment E et du groupe B.

La farine complète conserve davantage d’éléments de l’enveloppe et du germe que la farine blanche.

Apports nutritionnels des parties du grain



✓ RÉPONSE À RETENIR

Amande : amidon et protéines. Enveloppe : fibres et minéraux. Germe : acides gras insaturés et vitamines.

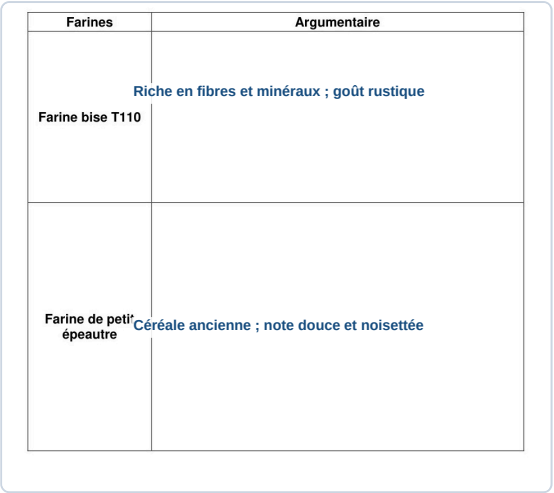
Question 2.3. Pour un pain rustique composé d’un mélange de farines et vendu à la coupe, proposer deux arguments commerciaux pour la farine bise type 110 et deux pour la farine de petit épeautre.

Pour présenter ces farines, mettez en avant les qualités gustatives et le caractère rustique du pain. La farine bise T110 contient davantage de fractions périphériques du grain qu’une farine blanche. Le petit épeautre apporte une saveur caractéristique et permet de proposer une recette différente. Ces arguments valorisent le mélange sans attribuer aux farines de propriétés médicales.

Farine	Arguments commerciaux
Farine bise T110	Plus riche en fibres et en minéraux qu’une farine blanche ; couleur plus soutenue et saveur typée pour un pain rustique.
Farine de petit épeautre	Céréale ancienne qui différencie la recette ; goût doux et légèrement noisetté, apprécié dans un pain de caractère.

La vente à la coupe permet de faire découvrir la mie, la croûte et les arômes de ce pain.

Arguments commerciaux des farines



✓ RÉPONSE À RETENIR

T110 : davantage de fibres et de minéraux, goût et couleur rustiques. Petit épeautre : céréale ancienne, saveur douce et légèrement noisettée.

Question 2.4. Compléter le tableau en précisant la classification de chacun des composants suivants et deux rôles par composant : mono et diglycérides d'acides gras, acide ascorbique et alpha-amylase.

Les composants appartiennent à trois catégories d'améliorants : émulsifiant, agent d'amélioration oxydant et enzyme. Leurs actions contribuent à la qualité de la pâte et du pain, notamment lors d'une pousse longue. Pour chaque ligne, associez la classification aux deux fonctions principales attendues en panification.

Composant	Classification	Rôles
Mono et diglycérides d'acides gras	Émulsifiant (E471)	Assouplissent la mie et retardent son rassissement ; améliorent la tenue et la tolérance de la pâte.
Acide ascorbique	Agent d'amélioration oxydant	Renforce le réseau glutineux ; améliore la rétention des gaz et le volume du pain.
Alpha-amylase	Enzyme	Dégrade l'amidon en sucres fermentescibles ; favorise la fermentation et la coloration de la croûte.

Les dosages doivent respecter les indications du fabricant et l'usage prévu pour le procédé.

Classification et rôles des composants

Composant	Classification	Rôles
Mono et diglycérides d'acides gras		**Émulsifiant : mie souple, rassissement retardé**
Acide ascorbique		**Oxydant : renforce le gluten et la rétention des gaz**
Alpha amylase		**Enzyme : fermentation et coloration de la croûte**

✓ RÉPONSE À RETENIR

E471 : émulsifiant, mie plus souple et rassissement retardé. Acide ascorbique : oxydant, réseau glutineux renforcé. Alpha-amylase : enzyme, sucres fermentescibles et meilleure coloration.

3. Les techniques et le matériel professionnel

Pour optimiser l'espace de production, M. Bonnet envisage de remplacer une diviseuse hydraulique par une diviseuse formeuse. Les autres tâches portent sur l'analyse des causes et corrections de défauts du pain en fermentation contrôlée, puis sur les raisons de l'augmentation de volume des galettes des rois à la cuisson.

Question 3.1

Question a. Dans le cadre du choix d'une diviseuse formeuse, citer deux critères à prendre en compte pour ce matériel.

Deux critères déterminent le choix : la capacité de production, adaptée au volume quotidien, et la compatibilité avec les pâtons fabriqués, notamment leur poids et leur nature. Il faut aussi vérifier l'encombrement disponible, la facilité de nettoyage, la sécurité d'utilisation et le coût d'entretien. La machine doit s'intégrer au laboratoire sans gêner les déplacements ni le flux de production.

Critères de choix

Dans le cadre de l'optimisation de l'espace de production, M. Bonnet souhaite investir dans une diviseuse formeuse à la place d'une diviseuse hydraulique.

a. Citer deux critères de choix concernant ce matériel

Capacité / débit de production

Poids et nature des pâtons

✓ RÉPONSE À RETENIR

Capacité de production adaptée ; compatibilité avec le poids et la nature des pâtons.

Question b. Pour le modèle de diviseuse formeuse présenté, proposer deux avantages et deux inconvénients.

La diviseuse formeuse enchaîne le partage de la pâte et la mise en forme, ce qui accélère le travail et rend les pièces plus régulières. En contrepartie, elle représente un investissement important et peut être moins polyvalente qu'un matériel séparé. Ses résultats dépendent aussi de la compatibilité de la pâte avec le procédé et de réglages adaptés au produit fabriqué.

Avantages	Inconvénients
Division et mise en forme en une opération	Coût d'achat important
Gain de temps et pièces régulières	Polyvalence limitée selon les pâtes et les formats

Tableau complété : diviseuse formeuse

Modèle	Avantages	Inconvénients
Diviseuse formeuse 	Division et mise en forme en une opération Gain de temps ; pièces plus régulières	Investissement important Polyvalence limitée selon pâtes et formats

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

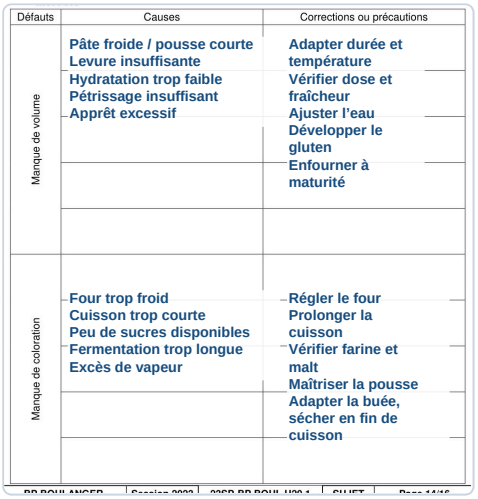
Avantages : gain de temps, régularité. Inconvénients : coût élevé, polyvalence limitée.

Question 3.2. Pour chacun des défauts observés à la sortie du four en panification avec fermentation contrôlée, manque de volume et manque de coloration, indiquer cinq causes possibles et les corrections ou précautions associées.

Le volume dépend de l'équilibre entre fermentation, développement du réseau glutineux et cuisson. Pour chaque cause, corriger le paramètre correspondant et contrôler régulièrement la pâte, la chambre de fermentation contrôlée et le four. Les réglages précis de température, d'humidité et de durée doivent être adaptés à la recette et au matériel utilisé.

Défaut	Cause possible	Correction ou précaution
Manque de volume	Fermentation trop courte ou pâte trop froide	Adapter durée et température de pousse
Manque de volume	Levure insuffisante ou peu active	Vérifier la dose et la fraîcheur de la levure
Manque de volume	Hydratation trop faible	Ajuster l'eau selon la farine
Manque de volume	Pétrissage insuffisant	Développer correctement le réseau glutineux
Manque de volume	Apprêt excessif, pâte affaiblie	Contrôler la durée de pousse et enfourner à maturité
Manque de coloration	Four pas assez chaud	Contrôler et régler la température du four
Manque de coloration	Cuisson trop courte	Prolonger la cuisson jusqu'à coloration suffisante
Manque de coloration	Manque de sucres fermentescibles	Vérifier farine et dosage éventuel de malt
Manque de coloration	Fermentation trop longue	Réduire la durée et maîtriser la pousse
Manque de coloration	Excès de vapeur ou évacuation tardive	Adapter l'apport de buée et sécher la croûte en fin de cuisson

Causes et corrections des défauts



✓ RÉPONSE À RETENIR

Volume : maîtriser pâte et fermentation. Coloration : vérifier four, cuisson, sucres, pousse et buée.

Question 3.3. Pour la production de galettes des rois composées de pâte feuilletée et de crème d'amande, donner deux raisons pouvant expliquer l'augmentation de volume à la cuisson.

À la cuisson, la galette gagne du volume grâce à la pâte feuilletée et à la crème d'amande :

1. L’eau contenue dans la détrempe et le beurre se transforme en vapeur. La pression entre les couches de pâte les soulève et développe le feuilletage.
2. L’air incorporé à la crème d’amande se dilate sous l’effet de la chaleur ; l’eau présente dans la préparation produit également de la vapeur. Les œufs coagulent ensuite et contribuent à fixer la structure.

Causes de l’augmentation de volume

Donner deux raisons qui peuvent expliquer ce phénomène.

1. Vapeur d’eau : soulèvement des couches feuilletées

2. Dilatation de l’air et de la vapeur dans la crème d’amande

✓ RÉPONSE À RETENIR

La vapeur soulève les couches du feuilletage ; l’air et la vapeur dilatés font gonfler la crème d’amande.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E2 Technologie professionnelle du BP Boulanger, session 2023, porte le code 23SP-BP BOUL U20 1 ; elle dure deux heures et son coefficient est 3. Dans le contexte d'une boulangerie artisanale en réorganisation, elle évalue les connaissances sur l'hygiène, les matières premières, les farines, les améliorants, le matériel et les procédés de fabrication.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La marche en avant organise les flux pour éviter les croisements entre opérations propres et opérations à risque de contamination.
- L'annexe classe les blés tendres selon le taux de protéines, la force boulangère W, le poids spécifique et l'indice de chute de Hagberg.
- Le grain de blé comprend l'amande, l'enveloppe et le germe, dont les intérêts nutritionnels diffèrent.
- Les mono et diglycérides sont des émulsifiants, l'acide ascorbique un agent de traitement de la farine et l'alpha-amylase une enzyme.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter le nombre demandé d'éléments et les distinguer clairement dans les réponses.
- Pour les précautions alimentaires, traiter séparément les produits cuits, les légumes bruts, la sauce et le pain.
- Associer dans le tableau chaque cause de défaut à une correction ou à une précaution cohérente.
- Distinguer la classification d'un composant d'améliorant de ses rôles technologiques.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment exploiter l'annexe pour répondre à la question sur la classification des blés ?

Relevez les critères présentés dans le tableau : protéines, force boulangère W, poids spécifique et indice de chute de Hagberg. La légende précise que « ns » signifie non spécifié et « sc » spécifié au contrat.

Q : Que faut-il expliquer au sujet de la marche en avant ?

Présentez le cheminement organisé des denrées et des opérations, puis distinguez les secteurs propres et sales. Le principe vise à éviter les croisements susceptibles de provoquer une contamination entre matières premières et produits prêts à consommer.

Q : Quelle est la durée de l'épreuve et comment sont répartis les points ?

L'épreuve dure deux heures et son coefficient est 3. Les points sont répartis entre les trois parties : culture professionnelle, 20,5 points ; matières premières, 21,5 points ; techniques et matériel professionnel, 18 points.

Q : Le sujet donne-t-il un barème détaillé pour chaque sous-question ?

Aucun barème détaillé par sous-question n'est imprimé. Le sujet indique les points attribués aux trois parties, soit 20,5, 21,5 et 18 points, pour un total de 60 points ; répondez précisément à chaque consigne.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboulanger.fr/assets/annales/bp-boulanger/E2 - Technologie professionnelle/2023/BP Boulanger - E2 - Technologie professionnelle - 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.