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 Sommelier, veuillez visiter :
bpsommelier.fr/annales-sujets-et-corriges

BP Sommelier

E4 - Gestion appliquée

Session 2015 • Code sujet : **BPSOMU401501** • Durée : **2 h** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Choix de financement (3 questions) **Page 3**

2. Analyse du coût boissons (2 questions) **Page 5**

3. Seuil de rentabilité (2 questions) **Page 6**

4. Législation des boissons (4 questions) **Page 7**

5. Législation sociale (7 questions) **Page 8**

6. Gestion des stocks (4 questions) **Page 10**

7. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U40 - Gestion appliquée/2015/BP Sommelier - U40 - Gestion appliquée - Session 2015 - 1-Sujet.pdf

1. Choix de financement

Le restaurant La Roseraie prévoit de remplacer son installation frigorifique pour les liquides, pour 10 000 €, mais ne peut envisager l'autofinancement. Le candidat étudie l'emprunt et le crédit-bail en s'appuyant sur un document présentant différents modes de financement.

Question 1.1. Définir l'autofinancement.

L'autofinancement est le financement des investissements au moyen des ressources internes de l'entreprise, sans faire appel à un apporteur de capitaux extérieur. Il provient principalement de la capacité d'autofinancement, constituée par les bénéfices conservés dans l'entreprise et par les charges calculées, notamment les amortissements, qui ne donnent pas lieu à un décaissement immédiat. Il permet donc d'investir sans souscrire d'emprunt ni conclure de crédit-bail.

Définition de l'autofinancement

Financer les investissements avec les ressources propres de l'entreprise.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Financer les investissements avec les ressources internes de l'entreprise.

Question 1.2. Citer deux moyens qui permettent à un restaurant de s'autofinancer.

Le restaurant peut utiliser les bénéfices réalisés et laissés dans l'entreprise pour financer ses investissements. Il peut aussi mobiliser sa capacité d'autofinancement, notamment grâce aux amortissements : ces charges diminuent le résultat comptable sans entraîner de décaissement immédiat. Ces deux ressources sont internes à l'entreprise et contribuent à financer les investissements sans nouvel emprunt ni crédit-bail.

Moyens d'autofinancement

1.2 Citer deux moyens qui permettent à un restaurant de s'autofinancer.

- **Bénéfices non distribués**
- **Amortissements**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bénéfices conservés dans l'entreprise ; capacité d'autofinancement, notamment grâce aux amortissements.

Question 1.3. Présenter, dans le tableau, deux avantages et deux inconvénients de chacun des modes de financement suivants : l'emprunt et le crédit-bail.

L'emprunt suppose une étude bancaire et des garanties, puis des remboursements à échéances, mais l'entreprise devient propriétaire du matériel. Le crédit-bail met l'équipement à disposition contre des loyers réguliers et évite de financer immédiatement l'achat. En revanche, le bien n'appartient pas à l'entreprise pendant le contrat et le coût total peut être supérieur. Pour un matériel de 10 000 €, le choix dépend du coût global, des conditions du contrat et de la trésorerie.

	Emprunt	Crédit-bail
Avantages	• Propriété immédiate du matériel. • Remboursement étalé dans le temps.	• Pas de paiement intégral à l'achat. • Loyers répartis sur la durée du contrat.
Inconvénients	• Intérêts et garanties exigés par la banque. • Échéances à rembourser régulièrement.	• Le matériel n'appartient pas à l'entreprise pendant le contrat. • Coût total souvent supérieur.

Tableau comparatif complété

	Modes de financement	
	Emprunt	Crédit-bail
Avantages	• Propriété immédiate • Remboursement étalé	• Pas d'achat comptant • Loyers répartis
Inconvénients	• Intérêts et garanties • Échéances à rembourser	• Pas propriétaire pendant le contrat • Coût total souvent supérieur

✓ RÉPONSE À RETENIR

Emprunt : propriété immédiate, avec intérêts et garanties. Crédit-bail : achat non financé d’emblée, mais absence de propriété pendant le contrat et coût total souvent supérieur.

2. Analyse du coût boissons

Le restaurant veut calculer ses ratios matières boissons et les comparer à ceux de la profession. Les données concernent les eaux minérales, les grands crus, les vins fins, les bières et les apéritifs.

Question 2.1. Calculer la consommation et le ratio matière de chaque catégorie de boisson, en arrondissant les résultats à deux décimales. Justifier les calculs effectués pour les vins fins.

La consommation correspond au stock initial augmenté des achats, puis diminué du stock final. Le ratio matière rapporte cette consommation au chiffre d'affaires HT de la catégorie : consommation ÷ CA HT × 100. Les consommations sont arrondies au centime et les ratios à deux décimales.

Boisson	Consommation (€)	Ratio matière
Eaux minérales	387,83	16,45 %
Grands crus	3 140,32	45,57 %
Vins fins	1 385,51	34,60 %
Bières	714,65	21,01 %
Apéritifs	464,82	32,33 %

Pour les vins fins : consommation = 1 075,85 + 1 430,42 - 1 120,76 = 1 385,51 €. Ratio = 1 385,51 ÷ 4 004,44 × 100 = 34,60 %.

Consommations et ratios complétés

	Eaux minérales	Grands crus	Vins fins	Bières	Apéritifs
Chiffre d'affaires HT	2 356,98	6 890,60	4 004,44	3 401,73	1 437,80
Achats HT	427,39	2 980,67	1 430,42	547,20	198,75
Stock initial	240,56	2 487,15	1 075,85	495,23	513,20
Stock final	280,12	2 327,50	1 120,76	327,78	247,13
Consommation	387,83	3 140,32	1 385,51	714,65	464,82
Ratio matière « boisson » en %	16,45 %	45,57 %	34,60 %	21,01 %	32,33 %

✓ RÉPONSE À RETENIR

Consommations : 387,83 € ; 3 140,32 € ; 1 385,51 € ; 714,65 € ; 464,82 €. Ratios : 16,45 % ; 45,57 % ; 34,60 % ; 21,01 % ; 32,33 %.

Question 2.2. À partir des ratios matières de la profession, identifier les boissons qui ont un ratio favorable ou défavorable pour La Roseraie, puis proposer deux solutions pour améliorer les ratios défavorables.

Un ratio inférieur au taux professionnel est favorable ; un ratio supérieur est défavorable. Les comparaisons portent sur les valeurs calculées à la question 2.1, sans arrondir davantage les résultats.

- Favorables : eaux minérales (16,45 % contre 21 %) et grands crus (45,57 % contre 48 %).
- Défavorables : vins fins (34,60 % contre 33 %), bières (21,01 % contre 21 %) et apéritifs (32,33 % contre 28 %).
- Améliorations : contrôler les dosages, pertes et consommations offertes ; négocier les achats et adapter les prix de vente.

Comparaison des ratios et propositions

Quelles sont, pour le restaurant « La Roseraie », les boissons qui ont un ratio favorable ?

Favorables : eaux minérales, grands crus

Quelles sont, pour le restaurant « La Roseraie », les boissons qui ont un ratio défavorable ?

Défavorables : vins fins, bières, apéritifs

Proposer deux solutions qui permettront d'améliorer les ratios défavorables.

- Limiter pertes et dosages excessifs
- Revoir prix de vente et conditions d'achat

✓ RÉPONSE À RETENIR

Favorables : eaux minérales et grands crus. Défavorables : vins fins, bières et apéritifs. Réduire les pertes et maîtriser les dosages ; revoir les prix de vente et les conditions d'achat.

3. Seuil de rentabilité

Le candidat prévoit le seuil de rentabilité du restaurant pour 2015 à partir du chiffre d'affaires prévisionnel, des charges variables et fixes et du ticket moyen. Il complète un résultat différentiel et calcule le seuil en euros, en repas et en jours, ainsi que sa date d'atteinte.

Question 3.1. Compléter le résultat différentiel 2015 et le tableau du seuil de rentabilité et du point mort à partir des informations fournies. Indiquer le chiffre d'affaires mensuel HT, le chiffre d'affaires critique en euros, le seuil de rentabilité en nombre de repas et de jours, ainsi que la date à laquelle il sera atteint. Arrondir les pourcentages à deux décimales et les jours à l'unité supérieure, en prenant un mois égal à 30 jours.

Les charges variables sont de 70 % du chiffre d'affaires, donc la marge sur coût variable en représente 30 %. Le résultat correspond à cette marge diminuée des charges fixes. Le chiffre d'affaires critique se calcule en divisant les charges fixes par le taux de marge. Le nombre de repas est arrondi à l'unité supérieure. Pour le point mort, on rapporte le chiffre d'affaires critique au chiffre d'affaires annuel et on multiplie par 360 jours.

Éléments	Montants	Pourcentage
Chiffre d'affaires HT	871 200 €	100 %
Charges variables	609 840 €	70 %
Marge sur coût variable	261 360 €	30 %
Charges fixes	192 000 €	Non applicable
Résultat	69 360 €	7,96 %

Indicateur	Calcul et résultat
Chiffre d'affaires mensuel HT	871 200 / 12 = 72 600 €
Chiffre d'affaires critique	192 000 / 30 % = 640 000 €
Seuil en repas	640 000 / 35 = 18 286 repas
Seuil en jours	640 000 / 871 200 × 360 = 264,46, soit 265 jours
Date d'atteinte	25 septembre 2015

Annexe 3 complétée

RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL 2015

Éléments	Montants	% (1)
Chiffre d'affaires HT	871 200 €	100 %
Charges variables	609 840 €	70 %
Marge sur coût variable	261 360 €	30 %
Charges fixes	192 000 €	
Résultat	69 360 €	7,96 %

(1) arrondir à deux décimales.

SEUIL DE RENTABILITÉ ET POINT MORT

	Détail des calculs et résultats
Chiffre d'affaires mensuel HT	72 600 €
Chiffre d'affaires critique en euros	640 000 €
Seuil de rentabilité (en nombre de repas)	18 286 repas
Seuil de rentabilité (en nombre de jours) (1)	265 jours
Date à laquelle le seuil sera atteint	25 septembre 2015

(1) 1 mois = 30 jours et résultat arrondi à l'unité supérieure.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Seuil : 640 000 € HT, soit 18 286 repas et 265 jours. Atteint le 25 septembre 2015.

Question 3.2. Commenter le résultat obtenu.

Le chiffre d'affaires prévisionnel dépasse le chiffre d'affaires critique de 231 200 €. Le restaurant devrait donc couvrir ses charges et dégager un résultat positif de 69 360 €. Le seuil est franchi au cours de l'année, le 25 septembre selon le calcul du point mort. Cette prévision reste conditionnée à la réalisation du chiffre d'affaires attendu et au maintien des charges prévues.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Résultat prévisionnel bénéficiaire : 69 360 €.

4. Législation des boissons

Le candidat répond à des questions de réglementation concernant la licence nécessaire à l'activité d'un restaurant traditionnel et la vente de boissons. Il doit également connaître la signification du sigle AOP et des informations à afficher dans un débit de boissons.

Question 4.1. Quelle est la licence à obtenir pour l'activité d'un restaurant traditionnel ?

Pour un restaurant traditionnel qui sert des boissons alcoolisées uniquement à l'occasion des repas, la licence adaptée est la **grande licence restaurant**. Elle autorise la vente des boissons des différentes catégories, à condition qu'elles accompagnent les repas et que la vente d'alcool reste accessoire à l'activité de restauration.

- La petite licence restaurant est limitée aux boissons des groupes autorisés par celle-ci.
- Une vente d'alcool en dehors des repas nécessite une licence de débit de boissons.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Grande licence restaurant.

Question 4.2. Que signifie le sigle AOP ?

AOP signifie « Appellation d'origine protégée ».

Cette appellation identifie un produit dont la qualité ou les caractéristiques sont liées à son origine géographique. La production, la transformation et l'élaboration doivent respecter le cahier des charges dans l'aire délimitée. Pour le candidat, il faut restituer exactement l'intitulé du sigle.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Appellation d'origine protégée.

Question 4.3. Citer trois boissons interdites à la vente pour un établissement disposant d'une licence de 3e catégorie.

La licence de 3e catégorie ne permet pas de vendre les boissons relevant des groupes supérieurs, notamment les alcools distillés. Trois exemples de boissons interdites avec cette licence sont :

- whisky
- rhum
- vodka

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Whisky, rhum et vodka.

Question 4.4. Citer deux informations qui doivent obligatoirement être affichées dans un débit de boissons.

Le débit de boissons doit présenter à la clientèle des informations réglementaires visibles. Deux exemples à citer :

1. les prix des boissons et des consommations couramment proposées ;
2. l'avertissement sur la protection des mineurs, notamment l'interdiction de leur vendre de l'alcool.

L'affichage doit être placé de façon à pouvoir être consulté par les clients.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Prix des consommations ; interdiction de vente d'alcool aux mineurs.

5. Législation sociale

Le dossier porte sur l'embauche d'un commis sommelier, notamment la période d'essai et son rôle pour l'employeur et le salarié. Il aborde aussi la durée du travail et les droits aux congés payés, en s'appuyant sur un document consacré à la période d'essai.

Question 5.1. Lors de l'embauche d'un commis sommelier, peut-on inscrire une période d'essai sur le contrat à durée déterminée ? Si oui, préciser les conditions.

Oui. La période d'essai doit être expressément prévue au contrat : elle ne se présume pas et son principe ainsi que sa durée doivent être fixés dès l'embauche. En 2015, sa durée maximale est d'un jour par semaine de contrat, dans la limite de deux semaines pour un CDD de six mois au plus, et d'un mois pour un CDD de plus de six mois.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Oui, si elle est inscrite au contrat dès l'embauche et respecte le plafond légal applicable à la durée du CDD.

Question 5.2. Expliquer le rôle de la période d'essai pour l'employeur, puis pour le salarié.

- **Pour l'employeur :** juger les aptitudes professionnelles du commis sommelier.
- **Pour le salarié :** apprécier les conditions de travail et l'intérêt de ses fonctions.

La période d'essai permet à chacun de vérifier que la relation de travail lui convient avant l'engagement définitif.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> L'employeur évalue les aptitudes du salarié ; le salarié apprécie les conditions de travail et l'intérêt du poste.

Question 5.3. La période d'essai est-elle rémunérée ?

Oui. La période d'essai débute au commencement du contrat de travail. Le salarié est rémunéré pour le travail effectué, selon les conditions prévues au contrat et les règles applicables à son emploi.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Oui, la période d'essai est rémunérée.

Question 5.4. Quelle est la durée légale de travail hebdomadaire ?

La durée légale de référence du travail à temps complet est de 35 heures par semaine.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> 35 heures par semaine à temps complet.

Question 5.5. Comment obtient-on une durée mensuelle de travail de 151,67 heures ?

On rapporte la durée annuelle du travail à 12 mois : 35 heures × 52 semaines ÷ 12 mois = 151,67 heures mensuelles en moyenne.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> 35 × 52 ÷ 12 = 151,67 heures par mois.

Question 5.6. Au 1er janvier 2015, quels sont les droits aux congés payés d'un sommelier embauché à temps complet en contrat à durée déterminée depuis le 1er décembre 2014 ?

Les congés payés s'acquièrent à raison de 2,5 jours ouvrables par mois de travail effectif. Du 1er au 31 décembre 2014, le salarié a effectué un mois de travail et a donc acquis 2,5 jours ouvrables au 1er janvier 2015. Le CDD et le temps complet ne réduisent pas ce droit.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> 2,5 jours ouvrables de congés payés acquis au 1er janvier 2015.

Question 5.7. Quelle est la période de référence pour le calcul des congés payés de 2015 ?

La période légale de référence va du 1er juin de l'année précédente au 31 mai de l'année en cours. Pour les congés payés de 2015, elle s'étend donc du 1er juin 2014 au 31 mai 2015.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Du 1er juin 2014 au 31 mai 2015.

6. Gestion des stocks

À partir de juillet, le candidat est chargé de la gestion de la cave et étudie le stock du vin rouge Château Romanin 2012. Il complète une fiche de stock au CMUP après chaque entrée, interprète les seuils de stock et prépare un planning de commandes hebdomadaires.

Question 6.1. Compléter la fiche de stock du vin rouge Château Romanin 2012 en utilisant la méthode du coût moyen unitaire pondéré (CMUP) après chaque entrée.

Les sorties sont valorisées au CMUP en vigueur avant chaque sortie. Après une entrée, le nouveau CMUP correspond à la valeur totale du stock divisée par sa quantité totale. Les montants sont arrondis au centime.

Date	Libellé	Entrée : quantité	Entrée : prix unitaire	Entrée : montant	Sortie : quantité	Sortie : prix unitaire	Sortie : montant	Stock : quantité	Stock : prix un
04/05	Stock initial	-	-	-	-	-	-	30	25,00 €
06/05	BS 4	-	-	-	10	25,00 €	250,00 €	20	25,00 €
10/05	BE 15	30	28,00 €	840,00 €	-	-	-	50	26,80 €
15/05	BS 5	-	-	-	24	26,80 €	643,20 €	26	26,80 €
20/05	BE 16	24	27,80 €	667,20 €	-	-	-	50	27,28 €

Le CMUP passe à 26,80 € après l'entrée du 10/05, puis à 27,28 € après celle du 20/05. La sortie du 15/05 est valorisée au CMUP de 26,80 €.

Fiche de stock complétée

FICHE DE STOCK

Méthode : coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée

Nom du produit : Château Romanin 2012 | Référence : CR12 | Unité de stockage : bouteille | Stock maximum : 50 | Stock minimum : 20 | Stock d'alerte : 25

Dates	Libellés	Entrées			Sorties			Stock		
		Quantité	Prix Unitaire	Montant	Quantité	Prix Unitaire	Montant	Quantité	Prix Unitaire	Montant
04/05	Stock initial							30	25,00	750,00

25,00 250,00 20 25,0 500,00
840,00 50 20 1 340,00
26,80 643,20 26 26,8 696,80
667,20 50 27 1 364,00

✓ RÉPONSE À RETENIR

Stocks successifs : 20, 50, 26 et 50 bouteilles. CMUP après les entrées : 26,80 € puis 27,28 €.

Question 6.2. Que signifie un stock minimum de 20 bouteilles ?

Le stock minimum est la réserve de sécurité à préserver pour éviter une rupture avant le réapprovisionnement. Il ne constitue pas le seuil de déclenchement de commande : sur cette fiche, le stock d'alerte est fixé à 25 bouteilles. Lorsque le niveau approche de ce seuil, il faut anticiper la commande afin de maintenir la réserve minimale de 20 bouteilles malgré les ventes et le délai de livraison.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les 20 bouteilles constituent la réserve de sécurité à préserver pour éviter une rupture.

Question 6.3. Donner deux raisons qui ont incité Monsieur JUSTIN à fixer un stock maximum de 50 bouteilles.

Le stock maximum limite la quantité immobilisée dans la cave. Deux raisons justifient ce plafond : il évite d'immobiliser inutilement de la trésorerie dans des bouteilles non vendues et prévient l'encombrement des espaces de stockage. Un plafond adapté au rythme des ventes limite aussi le risque de conservation trop longue.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le plafond de 50 bouteilles limite la trésorerie immobilisée et l'encombrement du stockage.

Question 6.4. Compléter le planning prévisionnel des commandes pour les semaines 23 à 27, en sachant que les approvisionnements en vins se font toutes les semaines afin de reconstituer le stock maximum.

Chaque semaine, la commande complète le stock restant jusqu'au maximum de 50 bouteilles. Le stock initial de chaque semaine après la première est celui qui reste après les ventes de la semaine précédente. Par exemple, après la semaine 23 : 24 + 26 - 28 = 22 bouteilles, puis la commande ramène le stock à 50.

Semaine	23	24	25	26	27
Stock initial	24	22	20	15	24
Quantité à commander	26	28	30	35	26
Prévisions des ventes	28	30	35	26	40

Après les ventes de la semaine 27, il reste 10 bouteilles.

Planning prévisionnel des commandes complété

en sachant que les approvisionnements en vins se font toutes les semaines afin de reconstituer le stock maximum.

Semaine n°	23	24	25	26	27
Stock initial	24	22	20	15	24
Quantité à commander	26	28	30	35	26
Prévisions des ventes	28	30	35	26	40

✓ RÉPONSE À RETENIR

Commandes des semaines 23 à 27 : 26, 28, 30, 35 et 26 bouteilles.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2015)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E4 de gestion appliquée du BP Sommelier, session 2015, porte le code BPSOMU401501 et dure 2 h, coefficient 3. Dans le contexte du restaurant La Roseraie, les six dossiers évaluent le financement, les coûts des boissons, le seuil de rentabilité, la législation des boissons, le droit social et la gestion des stocks de cave.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Consommation d'une catégorie de boissons = stock initial + achats HT - stock final.
- Ratio matière boissons en % = consommation de la catégorie / chiffre d'affaires HT correspondant × 100.
- Marge sur coût variable = chiffre d'affaires HT - charges variables ; son taux correspond à cette marge divisée par le chiffre d'affaires HT.
- Après une entrée, le CMUP = valeur totale du stock disponible / quantité totale disponible.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les unités et les arrondis demandés : ratios à deux décimales et jours à l'unité supérieure.
- Distinguer chiffre d'affaires, consommation, charges variables, marge sur coût variable et charges fixes.
- Pour le CMUP, recalculer le coût moyen après chaque entrée avant de valoriser les sorties suivantes.
- Comparer chaque ratio de boisson au ratio professionnel correspondant avant de le qualifier de favorable ou défavorable.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la consommation et le ratio matière d'une catégorie de boissons ?

Pour chaque catégorie, additionnez le stock initial et les achats HT, puis soustrayez le stock final. Divisez ensuite la consommation obtenue par le chiffre d'affaires HT correspondant et multipliez par 100 pour exprimer le ratio en pourcentage.

Q : Comment appliquer le CMUP après chaque entrée dans une fiche de stock ?

Après chaque entrée, ajoutez sa valeur à celle du stock restant et divisez par la quantité totale disponible. Ce nouveau coût unitaire moyen sert à valoriser les sorties suivantes, jusqu'à la prochaine entrée.

Q : Comment gérer les deux heures d'épreuve réparties entre six dossiers ?

Le sujet ne fixe pas de durée pour chaque dossier. Repérez les calculs et les annexes à compléter, répartissez le temps selon leur ampleur, puis gardez quelques minutes pour vérifier les tableaux, les unités et les réponses.

Q : Quels critères de présentation privilégier pour les réponses et les calculs ?

Aucun barème détaillé par question n'est imprimé dans le sujet. Présentez clairement les calculs, résultats et unités, respectez les arrondis demandés et formulez des réponses précises, directement reliées aux données et documents fournis.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U40 - Gestion appliquée/2015/BP Sommelier - U40 - Gestion appliquée - Session 2015 - 1-Sujet.pdf
Ressources BP Sommelier : 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.