FormaV

SUJET BLANC NON OFFICIEL

CAP (Mareyage)

Entraînement adapté - Pratique professionnelle - source 2025 [8dbee5121b59]

Édition 2026

Sujet d'entraînement rédigé par FormaV. Il n'a pas été donné à l'examen : ce n'est ni un sujet officiel ni une annale. Les entreprises et les données qu'il contient sont fictives.

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 CAP Mareyage, veuillez visiter : capmareyage.fr/annales-sujets-et-corriges

Pratique professionnelle

Sujet blanc adapté — CAP Mareyage — Étude de situations professionnelles de réception, transformation et conditionnement

Sujet blanc original FormaV. Contexte, entreprises, documents techniques et données de travail fictifs à visée pédagogique. Ce document ne constitue ni une annale de session ni un sujet ou corrigé officiel.

Version adaptée d'un sujet incomplet de 2025. Les ressources ajoutées et changements de consignes ci-dessous concernent exclusivement cette version d'entraînement.

- L'étal réel et ses 30 produits désignés ne sont pas fournis dans le sujet initial. Ils sont remplacés ici par 30 fiches descriptives codées dans D1, un répertoire de noms commerciaux à associer et les informations nécessaires au classement. La tâche devient une reconnaissance écrite à partir de fiches plutôt qu'une identification sur étal.
- Les deux produits à choisir par un jury et les observations réelles correspondantes ne sont pas disponibles. Le produit non transformé est fixé fictivement à une sole entière et le produit transformé à un filet de lieu noir. D2 fournit les informations d'identification, les critères de fraîcheur à étudier, la convention de taille interne et les masses nécessaires au calcul du rendement.
- Les sept transformations initialement prévues en salle sont conservées comme situations professionnelles, avec les espèces, quantités et temps du sujet adapté. L'exécution pratique est explicitement remplacée par une étude écrite de préparation, d'organisation et de contrôle du résultat. Aucune réalisation en atelier n'est demandée.
- La commande de soles est conservée. D2 définit des calibres fictifs internes et D3 fournit les longueurs, masses, codes de commande et consignes de conditionnement nécessaires. Pour les calculs, la consigne interne fictive est de prévoir une masse de glace égale à 8 % de la masse nette de poisson ; la tare de chaque caisse est de 0,60 kg.
- Les produits, observations et données chiffrées créés pour ce sujet sont pédagogiques et fictifs. Les notions de fraîcheur sont des repères d'étude sensorielle et ne remplacent pas un contrôle professionnel réel.

Situation professionnelle

Sujet d'entraînement écrit, adapté d'un sujet pratique incomplet. Il ne constitue ni un document officiel ni une réalisation pratique. Durée proposée : 3 h 30. Toutes les données relatives à l'entreprise, aux lots, aux observations, aux rendements, aux tailles internes et aux consignes de conditionnement sont fictives et créées pour ce cas.

Vous travaillez sur les documents D1 à D3, qui contiennent toutes les informations nécessaires. Répondez aux questions dans l'ordre indiqué en citant les codes des lots lorsque cela est demandé. Pour les travaux de transformation, décrivez une préparation de poste, des contrôles de résultat et une organisation écrite du travail : aucun geste en atelier n'est demandé ni remplacé par cet exercice. Pour les calculs, écrivez la formule, les unités et le résultat. Les conventions de taille et de glaçage données dans le cas sont des consignes internes fictives, pas des valeurs réglementaires.

Document D1 — Fiches descriptives codées et répertoire de reconnaissance

Situation : l'entreprise pédagogique fictive Marée du Cap a préparé ces fiches pour un entraînement à la reconnaissance de produits. Les codes sont ceux du cas uniquement. Associez à chaque code le nom commercial correspondant dans le répertoire, puis classez le produit à l'aide du repère fourni.

Convention de classement pédagogique : pour un poisson osseux, des nageoires pelviennes placées en avant des nageoires pectorales correspondent ici à « jugulaire » ; placées sous la zone des pectorales, à « thoracique » ; placées vers l'abdomen, en arrière des pectorales, à « abdominal ». « Apode » désigne ici un poisson sans nageoires pelviennes. Les autres catégories à utiliser sont « poisson cartilagineux », « mollusque » et « crustacé ». Cette convention sert uniquement à cet exercice.

Code	Repères descriptifs de la fiche	Indication utile au classement
P01	Corps allongé, trois nageoires dorsales distinctes et petit barbillon sous le menton.	Poisson osseux ; nageoires pelviennes sous la zone pectorale.
P02	Corps fuselé, ligne latérale sombre et trois nageoires dorsales.	Poisson osseux ; nageoires pelviennes sous la zone pectorale.
P03	Corps allongé, grosse tête et bouche largement fendue.	Poisson osseux ; nageoires pelviennes sous la zone pectorale.
P04	Poisson argenté de taille moyenne, bouche terminée par un petit barbillon.	Poisson osseux ; nageoires pelviennes sous la zone pectorale.
P05	Tête très large et aplatie, bouche vaste et appendice au-dessus de la tête.	Poisson osseux ; nageoires pelviennes en avant des pectorales.
P06	Poisson plat presque circulaire, les deux yeux étant du côté gauche.	Poisson osseux ; nageoires pelviennes sous la zone pectorale.
P07	Poisson plat ovale, les deux yeux étant du côté droit.	Poisson osseux ; nageoires pelviennes sous la zone pectorale.
P08	Poisson plat portant des taches orangées sur le côté pigmenté.	Poisson osseux ; nageoires pelviennes sous la zone pectorale.
P09	Corps fuselé, dos bleu-vert marqué de bandes ondulées sombres.	Poisson osseux ; nageoires pelviennes sous la zone pectorale.
P10	Petit poisson argenté avec une ligne de plaques saillantes sur le ventre.	Poisson osseux ; nageoires pelviennes vers l’abdomen.
P11	Poisson à chair souvent orangée ; petites taches sombres au-dessus de la ligne latérale.	Poisson osseux ; nageoires pelviennes vers l’abdomen.
P12	Poisson argenté, dos gris sombre et deux nageoires dorsales bien visibles.	Poisson osseux ; nageoires pelviennes sous la zone pectorale.
P13	Poisson argenté avec une bande dorée entre les yeux.	Poisson osseux ; nageoires pelviennes sous la zone pectorale.
P14	Poisson rougeâtre muni de deux barbillons sous le menton.	Poisson osseux ; nageoires pelviennes sous la zone pectorale.
P15	Corps serpentiforme ; nageoires dorsale et anale se prolongent près de la queue.	Poisson osseux sans nageoires pelviennes.
P16	Corps serpentiforme robuste, grande bouche et nageoire dorsale longue.	Poisson osseux sans nageoires pelviennes.
C17	Corps fuselé, cinq fentes branchiales visibles et squelette cartilagineux.	Poisson cartilagineux.
C18	Petit requin avec une épine devant chacune des deux nageoires dorsales.	Poisson cartilagineux.
C19	Corps aplati en disque et queue longue portant des rangées d’épines.	Poisson cartilagineux.

Code	Repères descriptifs de la fiche	Indication utile au classement
C20	Corps aplati en losange, larges nageoires pectorales et queue relativement courte.	Poisson cartilagineux.
M21	Mollusque au corps allongé et à dix appendices autour de la tête.	Mollusque.
M22	Mollusque à huit bras munis de ventouses.	Mollusque.
M23	Mollusque au corps ovale avec une nageoire latérale périphérique et une coquille interne.	Mollusque.
M24	Mollusque bivalve à coquille sombre, allongée et attachée par des filaments.	Mollusque.
M25	Mollusque bivalve à coquille irrégulière, épaisse et rugueuse.	Mollusque.
R26	Crustacé à longues antennes, deux pinces et abdomen allongé.	Crustacé.
R27	Crustacé à carapace large et deux pinces, se déplaçant surtout latéralement.	Crustacé.
R28	Crustacé allongé à longues antennes et pinces fines.	Crustacé.
R29	Petit crustacé à corps recourbé et carapace rose pâle.	Crustacé.
R30	Crustacé à corps allongé, longues antennes et pattes fines sans grosses pinces.	Crustacé.

Répertoire des appellations à utiliser : bar ; baudroie ; cabillaud ; congre ; coquille Saint-Jacques ? (non utilisée) ; dorade royale ; églefin ? (non utilisé) ; grondin rouge ? (non utilisé) ; homard européen ; huître creuse ; langoustine ; lieu noir ; lieu jaune ? (non utilisé) ; limande ? (non utilisée) ; maquereau ; merlan ; morue ? (ne pas utiliser comme doublon) ; moule ; mulet ? (non utilisé) ; pieuvre ; plie ; poulpe ? (ne pas utiliser comme doublon) ; raie bouclée ; rascasse ? (non utilisée) ; rouget-barbet ; saumon atlantique ; sardine ; seiche ; sole ; tourteau ; turbot ; tacaud ? (non utilisé) ; thon ? (non utilisé) ; truite ? (non utilisée) ; crevette rose ; crevette bouquet ; émissole ? (non utilisée) ; aiguillat commun ; espadon ? (non utilisé) ; merlu ; lieu noir ? (ne pas utiliser comme doublon) ; lingue ? (non utilisée) ; congre ? (ne pas utiliser comme doublon) ; raie ? (ne pas utiliser comme doublon).

Pour éviter toute ambiguïté, les 30 réponses à choisir sont exactement : cabillaud, lieu noir, merlu, merlan, baudroie, turbot, sole, plie, maquereau, sardine, saumon atlantique, bar, dorade royale, rouget-barbet, anguille, congre, requin bleu, aiguillat commun, raie bouclée, raie, calmar, poulpe, seiche, moule, huître, homard européen, tourteau, langoustine, crevette rose, crevette bouquet.

Le présent répertoire est un outil fermé pour les fiches codées de ce cas. Les codes et descriptions ont été créés pour l’exercice ; ils ne représentent pas un étal réel.

Document D2 — Fiches produit, observations de fraîcheur et conventions internes

Fiche A — produit non transformé étudié : le lot d’exercice est une sole entière, présentée fraîche et non transformée. L’appellation à employer dans ce cas est « sole » ; son nom scientifique est *Solea solea*. Les repères sensoriels d’étude pour une sole fraîche sont : yeux clairs et non enfoncés ; branchies rouges à

rouge rosé et non ternes ; peau brillante ; mucus clair et peu abondant ; chair ferme et élastique au toucher ; odeur marine discrète, sans odeur forte ou désagréable ; ventre intact. Il s'agit de critères d'observation pédagogique, pas d'une garantie de conformité du lot ni d'une règle réglementaire.

Pour compléter une fiche espèce, on peut noter les critères pertinents observés ou à vérifier, la taille et les présentations possibles. Dans ce cas seulement, la consigne interne fictive de l'entreprise répartit les soles ainsi : taille 2 = longueur de 30,0 à 35,0 cm ; taille 3 = longueur de 25,0 à moins de 30,0 cm ; taille 4 = longueur de 19,0 à moins de 25,0 cm. Ces plages ne sont pas présentées comme une classification officielle. Les présentations courantes à envisager pour la sole dans cet exercice sont : entière ; entière vidée ; en filets.

Fiche B — produit transformé étudié : le filet fourni pour l'étude provient d'un lieu noir, appellation scientifique *Pollachius virens*. Repères sensoriels pédagogiques pour un filet frais : surface humide et brillante, sans dessèchement ; chair ferme et cohérente ; couleur régulière, sans zone jaunie ; odeur discrète et fraîche ; découpe nette ; absence d'exsudat excessif. Ces repères servent à analyser la qualité du produit dans le cas et ne constituent pas une prescription sanitaire.

Données fictives pour le rendement : masse du lot de lieu noir entier avant transformation : 2,50 kg ; masse totale des filets obtenus après parage : 0,92 kg. Dans ce sujet, le rendement en filet se calcule ainsi : (masse des filets obtenus ÷ masse du poisson entier avant transformation) × 100. Exprimer le résultat en pourcentage et arrondir au dixième de pour cent. Aucune masse de glace ou d'emballage n'entre dans ce calcul.

Document D3 — Organisation des transformations et bon de commande pédagogique

Contexte de travail fictif : l'atelier d'entraînement comprend une zone de réception, un poste de préparation, une zone de conditionnement et des contenants identifiés pour les produits, les sous-produits et les déchets. Pour les études écrites, on attend une organisation logique, le maintien d'un poste propre et ordonné, la prévention des contaminations croisées, la vérification des produits et du matériel, ainsi que l'identification des emballages. Les gestes ne sont pas réalisés dans ce sujet. Les temps ci-dessous sont les durées de référence du scénario, pas des performances garanties.

Code	Produit brut et quantité	Produit attendu	Temps du scénario
T1	Lieu noir entier, 10 kg	Filets sans peau et sans flanc, séparés et emballés par espèce.	45 min
T2	Maquereaux entiers, 5 kg	Filets sans peau et sans flanc, séparés et emballés par espèce.	20 min
T3	Plies entières, 3 pièces	Filets sans peau, séparés et emballés par espèce.	10 min
T4	Roussettes, 2 pièces	Préparation en saumonette par écorchage.	15 min
T5	Sardines entières, 30 pièces	Poissons étêtés.	10 min
T6	Lieux jaunes vidés, 5 pièces	Présentation en P.A.C. (prêt à cuire).	15 min
T7	Bars entiers, 10 pièces	Poissons éviscérés.	5 min

Une étude de préparation écrite peut, pour chaque tâche, préciser : les produits et consommables à préparer ; l'identification de l'espèce et de la quantité ; l'état attendu du produit fini ; les contrôles visuels simples ; l'organisation des lots et des emballages ; le rangement des produits et sous-produits. N'inventez pas de résultat observé : les questions portent sur la préparation et les critères de contrôle à prévoir.

Bon de commande fictif — soles : l'entreprise pédagogique « Marée du Cap » reçoit un lot de 15 poissons. Les codes indiqués dans le tableau de stock permettent de retrouver la longueur et la masse de chaque poisson. Le bon demande trois colis de poisson net : 5,00 kg de soles taille 2 (code 0401), 5,00 kg de soles taille 3 (code 0402), et 5,00 kg de soles taille 4 (code 0403). Pour cet exercice, la longueur détermine la taille selon les plages internes de D2.

Code poisson	Longueur	Masse nette
S01	33 cm	1,10 kg
S02	32 cm	1,20 kg
S03	31 cm	1,30 kg
S04	30 cm	1,40 kg
S05	29 cm	0,80 kg
S06	28 cm	0,95 kg
S07	27 cm	1,00 kg
S08	26 cm	1,05 kg
S09	25 cm	1,20 kg
S10	24 cm	0,65 kg
S11	23 cm	0,75 kg
S12	22 cm	0,80 kg
S13	21 cm	0,85 kg
S14	20 cm	0,90 kg
S15	19 cm	1,05 kg

Consignes internes fictives de conditionnement : chaque colis contient exactement 5,00 kg de poisson net ; la masse de glace à prévoir est égale à 8 % de la masse nette de poisson ; la tare d'une caisse vide est de 0,60 kg. Pour ce sujet, la masse totale sur la balance correspond à poisson net + glace + tare. L'étiquette indique le code de commande, la désignation et la taille, la masse nette de poisson, la masse de glace calculée et les codes des poissons affectés au colis. Les solettes ne doivent pas être mélangées entre les trois colis. Ces consignes chiffrées sont propres au cas fictif.

Travail demandé

Barème pédagogique proposé : 91 points. Ce barème et la durée conseillée ne sont pas un barème ou une durée officiels.

Étude 1 — Étude professionnelle 1 — Reconnaissance écrite et caractérisation des produits

E1-Q1 · 12 point(s)

À partir des descriptions de D1 et du répertoire fermé proposé, associez à chacun des 30 codes P01 à P16, C17 à C20, M21 à M25 et R26 à R30 une seule appellation commerciale. Présentez vos réponses sous la forme « code : appellation ». N’utilisez pas les propositions explicitement signalées comme non utilisées ou comme doublons.

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Premier travail. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q2 · 10 point(s)

Pour chacun des 30 codes de D1, indiquez la catégorie correspondante. Pour les poissons osseux, précisez jugulaire, thoracique, abdominal ou apode d’après les repères fournis ; pour les autres produits, indiquez poisson cartilagineux, mollusque ou crustacé. Présentez les catégories dans le même ordre que les codes.

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : Premier travail. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q3 · 4 point(s)

Pour la fiche A de D2, indiquez l’appellation commerciale et le nom scientifique du produit non transformé. Dans la même réponse, distinguez les critères de fraîcheur fournis des présentations commerciales possibles.

Ressources : D2

Correspondance avec les consignes sources : Deuxième travail. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q4 · 6 point(s)

À partir de la fiche A de D2, rédigez six critères sensoriels différents à vérifier sur la sole entière. Pour chacun, indiquez brièvement la caractéristique recherchée, sans présenter ces repères pédagogiques comme une règle réglementaire.

Ressources : D2

Correspondance avec les consignes sources : Deuxième travail. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q5 · 4 point(s)

En appliquant uniquement les plages internes fictives de D2, indiquez la plage de longueur attribuée à chacune des tailles 2, 3 et 4. Donnez également les trois présentations de sole que D2 propose d’envisager.

Ressources : D2

Correspondance avec les consignes sources : Deuxième travail. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q6 · 3 point(s)

Pour le filet de D2, indiquez l’espèce initiale sous son appellation commerciale et son nom scientifique. Utilisez les données de la fiche B, sans confondre le filet et le poisson entier.

Ressources : D2

Correspondance avec les consignes sources : Deuxième travail. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q7 · 3 point(s)

À partir de la fiche B de D2, rédigez trois critères différents de fraîcheur à contrôler sur le filet. Formulez-les comme des caractéristiques observables du produit.

Ressources : D2

Correspondance avec les consignes sources : Deuxième travail. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q8 · 4 point(s)

Calculez le rendement en filet du lot de lieu noir de D2 selon la formule fournie. Faites apparaître le calcul avec les masses en kilogrammes, puis donnez le résultat en pourcentage arrondi au dixième de pour cent.

Ressources : D2

Correspondance avec les consignes sources : Deuxième travail. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

Étude 2 — Étude professionnelle 2 — Préparation des transformations et d’une commande

E2-Q1 · 5 point(s)

Pour le lot T1 de D3 — 10 kg de lieu noir entier à transformer en filets sans peau et sans flanc — rédigez une fiche écrite de préparation. Indiquez les vérifications à faire avant de commencer, les consommables à prévoir, l’organisation des lots et deux caractéristiques permettant de contrôler le résultat demandé. Respectez le temps de scénario de 45 minutes. Il s’agit d’une préparation écrite : ne décrivez pas une réalisation pratique à effectuer pendant l’épreuve.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 1.. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q2 · 4 point(s)

Pour le lot T2 de D3 — 5 kg de maquereaux entiers à transformer en filets sans peau et sans flanc — indiquez une organisation écrite du poste et du conditionnement par espèce. Donnez deux contrôles du produit fini et rappelez le temps de scénario. Ne prétendez pas réaliser la transformation.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 1.. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q3 · 4 point(s)

Pour le lot T3 de D3 — trois plies entières à transformer en filets sans peau — précisez les consommables et l'organisation séparée du produit fini. Donnez deux critères de contrôle adaptés à la demande et le temps de scénario. Votre réponse porte sur la préparation écrite, pas sur une démonstration gestuelle.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 1.. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q4 · 4 point(s)

Pour les deux roussettes du lot T4, décrivez par écrit la préparation du poste et les contrôles de résultat à prévoir pour obtenir la présentation en saumonette demandée par D3. Citez une précaution d'organisation du poste et respectez le temps de scénario de 15 minutes. Aucune manipulation réelle n'est demandée.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 2.. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q5 · 4 point(s)

Pour les 30 sardines entières du lot T5, indiquez l'organisation écrite permettant de traiter le lot et de contrôler que la présentation demandée — poissons étêtés — est obtenue. Mentionnez le temps de scénario et un moyen de garder le poste organisé pendant le travail.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 3.. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q6 · 4 point(s)

Pour les cinq lieux jaunes déjà vidés du lot T6, expliquez par écrit ce que signifie la présentation P.A.C. dans le sujet et proposez les vérifications finales à effectuer avant identification et conditionnement. Citez le temps de scénario. Ne décrivez pas de geste technique à exécuter.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 4.. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q7 · 4 point(s)

Pour les dix bars entiers du lot T7, indiquez la préparation écrite du poste et deux contrôles de résultat à prévoir pour la présentation éviscérée. Ajoutez une mesure d'organisation des produits et sous-produits, puis indiquez le temps de scénario.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 5.. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q8 · 5 point(s)

À partir des longueurs et masses du tableau de D3 et des plages internes de D2, identifiez les codes poissons qui composent le colis taille 2, code de commande 0401. Vérifiez par addition que la masse nette de soles atteint la quantité demandée de 5,00 kg.

Ressources : D2, D3

Correspondance avec les consignes sources : Sole Taille 2 — code 0401. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q9 · 5 point(s)

Pour le colis taille 3, code 0402, identifiez les codes poissons à partir de leurs longueurs. Calculez la masse de glace selon la consigne interne fictive de D3, puis la masse totale sur la balance en ajoutant la tare de la caisse. Présentez les trois étapes de calcul avec leurs unités.

Ressources : D2, D3

Correspondance avec les consignes sources : Sole Taille 3 — code 0402. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q10 · 6 point(s)

Pour le colis taille 4, code 0403, identifiez les codes poissons d’après leurs longueurs et vérifiez la masse nette par addition. Calculez ensuite la masse de glace et la masse totale sur la balance avec la tare de caisse. Rédigez aussi le contenu de l’étiquette en indiquant au minimum le code de commande, la désignation, la masse nette, la glace et les codes des poissons affectés.

Ressources : D2, D3

Correspondance avec les consignes sources : Sole Taille 4 — code 0403. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

Sources du cadre de compétences

Les sources définissent les compétences visées ; elles ne publient pas ce sujet blanc. Les données techniques du cas sont fournies dans les documents précédents.

- CAP - Mareyage
- Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation — CAP - Mareyage
- Présentation des savoir-faire
- Annexe I : Référentiel de certification
- Arrêté portant définition et fixant les conditions de délivrance du certificat d'aptitude professionnelle mareyage
- Référentiel des activités professionnelles

Continue à t'entraîner

Retrouve tous les sujets et corrigés du CAP Mareyage, classés par épreuve et par année :
capmareyage.fr/annales-sujets-et-corriges

Pour réviser tout le programme avant l'examen, les Fiches de Révision du CAP Mareyage reprennent l'essentiel de chaque épreuve :
capmareyage.fr/fiches-de-revision

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.