CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Mareyage)

EP1 - Pratique professionnelle

Session 2025

Proposition de corrigé rédigée par FormaV pour s'entraîner. Ce n'est pas le corrigé officiel de l'examen et elle ne remplace pas les éléments de correction officiels.

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

Technologie

Session 2025

Code sujet **25-CAP-MAR-EP1B-ME1** 1 heure

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Technologie du mareyage et des produits de la mer
61 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

« PDF source » désigne la page physique du fichier. Quand le pied de page est lisible, le numéro imprimé est indiqué entre parenthèses. Chaque réponse rappelle la consigne, explique la démarche et donne le résultat.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 1

None points

Technologie du mareyage et des produits de la mer

Question 1)

PDF source, p. 3

> Qu’est-ce qu’un quota de pêche ?

Un quota fixe une limite de capture pour une espèce, généralement pour une période et une zone déterminées. Il sert à gérer les stocks et à éviter leur surexploitation ; il peut être réparti entre les pays ou les flottilles concernés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un quota de pêche est la quantité maximale d’une espèce qu’il est autorisé de capturer pendant une période déterminée.

Question 2)

PDF source, p. 3

> Proposer une définition d’un poisson pélagique.

« Pélagique » désigne le milieu de pleine eau, par opposition au fond marin. Il s’agit donc d’un poisson qui vit et se déplace dans la colonne d’eau.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un poisson pélagique vit et nage en pleine eau, sans vivre sur le fond marin.

Question 3)

PDF source, p. 3

> Pour le poisson représenté en haut à gauche, indiquer son espèce et, dans le cadre de la question, entourer les espèces capturées par un chalut pélagique.

Le poisson en haut à gauche est une sardine. Elle vit en bancs dans la colonne d’eau et peut être capturée par un chalut pélagique.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Sardine : à citer et à entourer.**

Question 3)

PDF source, p. 3

> Pour le poisson représenté en haut à droite, indiquer son espèce et, dans le cadre de la question, entourer les espèces capturées par un chalut pélagique.

Le poisson en haut à droite est un cabillaud, reconnaissable à sa forme de gadidé et à ses nageoires dorsales. Dans la série proposée, ce n’est pas une espèce à entourer comme capture de chalut pélagique.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Cabillaud : à citer, ne pas entourer.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 3)

PDF source, p. 3

> Pour le poisson représenté en bas à gauche, indiquer son espèce et, dans le cadre de la question, entourer les espèces capturées par un chalut pélagique.

Les bandes foncées ondulées sur le dos permettent d'identifier le maquereau. C'est un poisson pélagique qui peut être capturé par un chalut pélagique.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Maquereau : à citer et à entourer.**

Question 3)

PDF source, p. 3

> Pour le poisson représenté en bas à droite, indiquer son espèce et, dans le cadre de la question, entourer les espèces capturées par un chalut pélagique.

Le poisson rouge en bas à droite est une sébaste. Ce n'est pas une des espèces pélagiques à entourer dans cette série.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Sébaste : à citer, ne pas entourer.**

Question 4)

PDF source, p. 4

> Sur la photo du poisson, replacer le caractère distinctif indiqué par la flèche située à gauche, vers la queue.

La flèche située à gauche pointe la nageoire placée à l'extrémité de la queue.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Nageoire caudale.**

Question 4)

PDF source, p. 4

> Sur la photo du poisson, replacer le caractère distinctif indiqué par la flèche située en haut, vers le centre.

La flèche du haut, vers le centre, pointe une nageoire située sur le dos du poisson.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Nageoire dorsale.**

Question 4)

PDF source, p. 4

> Sur la photo du poisson, replacer le caractère distinctif indiqué par la flèche située en haut à droite.

La flèche en haut à droite désigne la pièce qui recouvre et protège les branchies, derrière la tête.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Opercule.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 4)

PDF source, p. 4

> Sur la photo du poisson, replacer le caractère distinctif indiqué par la flèche située à droite, au milieu.

La flèche à droite, au milieu, pointe la nageoire latérale placée juste derrière l'opercule.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Nageoire pectorale.**

Question 4)

PDF source, p. 4

> Sur la photo du poisson, replacer le caractère distinctif indiqué par la flèche située en bas à droite.

La flèche en bas à droite pointe la nageoire ventrale située sous l'avant du corps.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Nageoire pelvienne (ou ventrale).**

Question 4)

PDF source, p. 4

> Sur la photo du poisson, replacer le caractère distinctif indiqué par la flèche située en bas, vers le centre.

La flèche du bas, vers le centre, pointe la ligne visible sur le flanc du poisson.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Ligne latérale.**

Question 4)

PDF source, p. 4

> Nommer l'espèce représentée sur la photo du poisson.

La silhouette et la coloration du poisson représenté, ainsi que ses caractères de gadidé, correspondent au lieu noir.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Lieu noir.**

Question 5)

PDF source, p. 4

> Citer la famille du lieu noir.

Le lieu noir est un gadidé.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Lieu noir : famille des Gadidés.**

Question 5)

PDF source, p. 4

> Citer la famille du maquereau.

Le maquereau appartient à la famille des scombridés.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Maquereau : famille des Scombridés.

Question 5)

PDF source, p. 4

> Citer la famille du carrelet.

Le carrelet, aussi appelé plie, est un poisson plat de la famille des pleuronectidés.

RÉPONSE À RETENIR

Carrelet : famille des Pleuronectidés.

Question 5)

PDF source, p. 4

> Citer la famille de la sébaste.

La sébaste appartient à la famille des sébastidés.

RÉPONSE À RETENIR

Sébaste : famille des Sébastidés.

Question 6)

PDF source, p. 5

> Pour l'animal représenté en haut à gauche, indiquer s'il s'agit d'un céphalopode. Entourer les bonnes réponses parmi les animaux représentés.

L'animal en haut à gauche est une moule. C'est un mollusque bivalve, et non un céphalopode.

RÉPONSE À RETENIR

Moule : ne pas entourer.

Question 6)

PDF source, p. 5

> Pour l'animal représenté en haut à droite, indiquer s'il s'agit d'un céphalopode. Entourer les bonnes réponses parmi les animaux représentés.

L'animal en haut à droite est un calmar, reconnaissable à son manteau et à ses tentacules. Il appartient aux céphalopodes.

RÉPONSE À RETENIR

Calmar (ou encornet) : à entourer.

Question 6)

PDF source, p. 5

> Pour l'animal représenté en bas à gauche, indiquer s'il s'agit d'un céphalopode. Entourer les bonnes réponses parmi les animaux représentés.

L'animal en bas à gauche est une pieuvre, aussi appelée poulpe. Elle appartient aux céphalopodes.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Pieuvre (ou poulpe) : à entourer.

Question 6)

PDF source, p. 5

Pour l'animal représenté en bas à droite, indiquer s'il s'agit d'un céphalopode. Entourer les bonnes réponses parmi les animaux représentés.

L'animal en bas à droite est une seiche. Elle appartient aux céphalopodes.

RÉPONSE À RETENIR

Seiche : à entourer.

Question 7)

PDF source, p. 5

À quelle zone de pêche correspond la FAO27 ?

Les numéros FAO identifient des zones de pêche. La zone FAO 27 se situe dans l'Atlantique Nord-Est et comprend notamment la mer du Nord et la Manche.

RÉPONSE À RETENIR

FAO 27 : Atlantique Nord-Est.

Question 8)

PDF source, p. 5

Pour la première espèce représentée, indiquer son nom et sa taille minimale de capture.

Le premier poisson est un merlan. La taille minimale de capture attendue pour cette espèce est de 27 cm.

RÉPONSE À RETENIR

Merlan : 27 cm.

Question 8)

PDF source, p. 5

Pour la deuxième espèce représentée, indiquer son nom et sa taille minimale de capture.

Le deuxième poisson est une roussette, un petit requin. La taille minimale de capture attendue est de 50 cm.

RÉPONSE À RETENIR

Roussette : 50 cm.

Question 8)

PDF source, p. 5

Pour la troisième espèce représentée, indiquer son nom et sa taille minimale de capture.

Le troisième poisson est un maquereau, reconnaissable aux bandes sur le dos. La taille minimale de capture attendue est de 20 cm.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Maquereau : 20 cm.

Question 8)

PDF source, p. 5

Pour la quatrième espèce représentée, indiquer son nom et sa taille minimale de capture.

Le quatrième poisson est une sardine. La taille minimale de capture attendue est de 11 cm.

RÉPONSE À RETENIR

Sardine : 11 cm.

Question 09)

PDF source, p. 6

Citer le nom scientifique de la coquille St-Jacques.

Le nom scientifique de la coquille Saint-Jacques européenne s'écrit en deux mots : le genre, puis l'espèce.

RÉPONSE À RETENIR

Coquille Saint-Jacques : *Pecten maximus*.

Question 09)

PDF source, p. 6

Citer le nom scientifique du tacaud.

Le tacaud est un gadidé dont le nom scientifique est *Trisopterus luscus*.

RÉPONSE À RETENIR

Tacaud : *Trisopterus luscus*.

Question 09)

PDF source, p. 6

Citer le nom scientifique du lieu noir.

Le nom scientifique du lieu noir est *Pollachius virens*.

RÉPONSE À RETENIR

Lieu noir : *Pollachius virens*.

Question 09)

PDF source, p. 6

Citer le nom scientifique du cabillaud.

Le cabillaud, également appelé morue, a pour nom scientifique *Gadus morhua*.

RÉPONSE À RETENIR

Cabillaud : *Gadus morhua*.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 10)

PDF source, p. 6

> À quelle température le poisson doit-il être conservé dans les chambres froides ? Entourer la bonne réponse. Option : −2 à 4°.

Cette proposition n’est pas la plage attendue : elle monte jusqu’à 4 °C. Pour conserver le poisson frais, on recherche une température basse, proche de celle de la glace fondante.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **−2 à 4° : ne pas entourer.**

Question 10)

PDF source, p. 6

> À quelle température le poisson doit-il être conservé dans les chambres froides ? Entourer la bonne réponse. Option : 2 à 4°.

Une plage de 2 à 4 °C est trop élevée par rapport à la réponse attendue pour la conservation du poisson en chambre froide dans ce sujet.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **2 à 4° : ne pas entourer.**

Question 10)

PDF source, p. 6

> À quelle température le poisson doit-il être conservé dans les chambres froides ? Entourer la bonne réponse. Option : 0 à 2°.

Le poisson frais doit être conservé à basse température, proche de celle de la glace fondante. Parmi les choix proposés, la plage de 0 à 2 °C est la réponse attendue.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **0 à 2° : à entourer.**

Question 10)

PDF source, p. 6

> À quelle température le poisson doit-il être conservé dans les chambres froides ? Entourer la bonne réponse. Option : −2 à 2°.

Cette plage n’est pas celle attendue parmi les choix du sujet ; la réponse à retenir est 0 à 2 °C.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **−2 à 2° : ne pas entourer.**

Question 11)

PDF source, p. 6

> Quels types d’altérations pouvons-nous trouver sur les poissons ? Entourer la bonne réponse. Option : « Marqués, abîmés, éviscérés. »

« Éviscérés » décrit une opération de préparation et non une altération physique de la présentation du poisson dans la réponse recherchée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

« Marqués, abîmés, éviscérés » : ne pas entourer.

Question 11)

PDF source, p. 6

> Quels types d’altérations pouvons-nous trouver sur les poissons ? Entourer la bonne réponse. Option : « Grattés, marqués, blessés. »

Des traces de grattage, des marques et des blessures sont des altérations physiques possibles du poisson. Cette proposition est celle qui correspond à la question.

RÉPONSE À RETENIR

« Grattés, marqués, blessés » : à entourer.

Question 11)

PDF source, p. 6

> Quels types d’altérations pouvons-nous trouver sur les poissons ? Entourer la bonne réponse. Option : « Transpercés, mort, grattés. »

« Mort » désigne un état du poisson après capture, et non une altération physique de présentation comme celles visées ici.

RÉPONSE À RETENIR

« Transpercés, mort, grattés » : ne pas entourer.

Question 11)

PDF source, p. 6

> Quels types d’altérations pouvons-nous trouver sur les poissons ? Entourer la bonne réponse. Option : « Coupés, grattés, mort. »

Cette proposition comprend « mort », qui ne décrit pas une altération physique de présentation recherchée dans cette question.

RÉPONSE À RETENIR

« Coupés, grattés, mort » : ne pas entourer.

Question 12)

PDF source, p. 7

> Quelle forte odeur se dégage des produits cartilagineux en état de décomposition ? Entourer la bonne réponse. Option : une odeur de soufre.

Parmi les réponses proposées, l’odeur caractéristique attendue pour les produits cartilagineux en décomposition n’est pas celle du soufre.

RÉPONSE À RETENIR

Odeur de soufre : ne pas entourer.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 12)

PDF source, p. 7

> Quelle forte odeur se dégage des produits cartilagineux en état de décomposition ? Entourer la bonne réponse. Option : une odeur d’ammoniac.

La décomposition des poissons cartilagineux dégage une forte odeur d’ammoniac. C’est la réponse attendue parmi les choix proposés.

RÉPONSE À RETENIR

Odeur d’ammoniac : à entourer.

Question 12)

PDF source, p. 7

> Quelle forte odeur se dégage des produits cartilagineux en état de décomposition ? Entourer la bonne réponse. Option : une odeur de moutarde.

Une odeur de moutarde n’est pas la réponse attendue pour la décomposition des produits cartilagineux.

RÉPONSE À RETENIR

Odeur de moutarde : ne pas entourer.

Question 12)

PDF source, p. 7

> Quelle forte odeur se dégage des produits cartilagineux en état de décomposition ? Entourer la bonne réponse. Option : une odeur de péritoine.

Une odeur de péritoine n’est pas la réponse attendue ; parmi les choix, il faut retenir l’ammoniac.

RÉPONSE À RETENIR

Odeur de péritoine : ne pas entourer.

Question 13)

PDF source, p. 7

> Comment calcule-t-on un rendement matière ? Option : poids brut × poids net.

Le rendement matière compare deux poids par une division ; il ne se calcule pas en multipliant le poids brut par le poids net.

RÉPONSE À RETENIR

Poids brut × poids net : incorrect.

Question 13)

PDF source, p. 7

> Comment calcule-t-on un rendement matière ? Option : poids net ÷ poids brut.

On divise le poids net obtenu après préparation par le poids brut de départ. Pour exprimer le rendement en pourcentage, on multiplie ensuite le rapport par 100.

RÉPONSE À RETENIR

Rendement matière = poids net ÷ poids brut (puis × 100 pour l’exprimer en pourcentage).

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 13)

PDF source, p. 7

> Comment calcule-t-on un rendement matière ? Option : poids brut ÷ poids net.

Cette division donne l’inverse du rendement recherché : le poids brut doit être le dénominateur.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Poids brut ÷ poids net : incorrect.**

Question 13)

PDF source, p. 7

> Comment calcule-t-on un rendement matière ? Option : poids net × poids brut.

Le rendement matière est un rapport de poids et non le produit des deux poids.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Poids net × poids brut : incorrect.**

Question 14)

PDF source, p. 7

> Lorsqu’un poisson est élevé, y a-t-il une taille minimale légale ? Option : OUI.

La question porte sur une taille minimale légale de capture pour un poisson élevé. La réponse attendue est qu’il n’y en a pas dans le cadre visé par cette question.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **OUI : ne pas entourer.**

Question 14)

PDF source, p. 7

> Lorsqu’un poisson est élevé, y a-t-il une taille minimale légale ? Option : NON.

Pour le poisson élevé visé par le sujet, la réponse attendue est l’absence de taille minimale légale de capture.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **NON : à entourer.**

Question 15)

PDF source, p. 7

> Citer le premier des 6 équipements demandés de votre tenue professionnelle.

Une blouse ou une veste propre fait partie de la tenue professionnelle et contribue à protéger les produits manipulés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Exemple 1 : blouse ou veste professionnelle propre.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 15)

PDF source, p. 7

> Citer le deuxième des 6 équipements demandés de votre tenue professionnelle.

Un tablier adapté protège les vêtements lors du travail en milieu humide.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Exemple 2 : tablier imperméable.**

Question 15)

PDF source, p. 7

> Citer le troisième des 6 équipements demandés de votre tenue professionnelle.

La coiffe maintient les cheveux et contribue à éviter leur contamination des produits.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Exemple 3 : charlotte ou coiffe.**

Question 15)

PDF source, p. 7

> Citer le quatrième des 6 équipements demandés de votre tenue professionnelle.

Dans un atelier humide, des chaussures adaptées protègent les pieds et limitent le risque de glissade.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Exemple 4 : bottes antidérapantes.**

Question 15)

PDF source, p. 7

> Citer le cinquième des 6 équipements demandés de votre tenue professionnelle.

Des gants adaptés à l'opération peuvent protéger les mains ; ils doivent être propres et remplacés dès qu'ils sont souillés ou détériorés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Exemple 5 : gants de protection adaptés à la tâche.**

Question 15)

PDF source, p. 7

> Citer le sixième des 6 équipements demandés de votre tenue professionnelle.

Un pantalon professionnel complète la tenue et protège les jambes pendant le travail.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Exemple 6 : pantalon professionnel.**

Question 16)

PDF source, p. 8

> Pour le poisson représenté en haut à gauche, indiquer s'il est cartilagineux. Entourer et nommer les poissons

FormaV - document d'entraînement non officiel

cartilagineux parmi les poissons représentés.

Le poisson en haut à gauche est une roussette, donc un requin. Les requins ont un squelette cartilagineux.

RÉPONSE À RETENIR

Roussette : poisson cartilagineux, à entourer.

Question 16)

PDF source, p. 8

Pour le poisson représenté en haut à droite, indiquer s'il est cartilagineux. Entourer et nommer les poissons cartilagineux parmi les poissons représentés.

Le poisson en haut à droite est un maquereau. C'est un poisson osseux, pas un poisson cartilagineux.

RÉPONSE À RETENIR

Maquereau : non cartilagineux, ne pas entourer.

Question 16)

PDF source, p. 8

Pour le poisson représenté au milieu à gauche, indiquer s'il est cartilagineux. Entourer et nommer les poissons cartilagineux parmi les poissons représentés.

Le poisson au milieu à gauche est une raie. Les raies, comme les requins, sont des poissons cartilagineux.

RÉPONSE À RETENIR

Raie : poisson cartilagineux, à entourer.

Question 16)

PDF source, p. 8

Pour le poisson représenté au milieu à droite, indiquer s'il est cartilagineux. Entourer et nommer les poissons cartilagineux parmi les poissons représentés.

Le poisson au milieu à droite est un requin, de type aiguillat. Son squelette est cartilagineux.

RÉPONSE À RETENIR

Aiguillat (requin) : poisson cartilagineux, à entourer.

Question 16)

PDF source, p. 8

Pour le poisson représenté en bas à gauche, indiquer s'il est cartilagineux. Entourer et nommer les poissons cartilagineux parmi les poissons représentés.

Le poisson en bas à gauche est un loup de mer. Malgré son corps robuste et ses bandes, c'est un poisson osseux, non cartilagineux.

RÉPONSE À RETENIR

Loup de mer : non cartilagineux, ne pas entourer.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 16)

PDF source, p. 8

> Pour le poisson représenté en bas à droite, indiquer s'il est cartilagineux. Entourer et nommer les poissons cartilagineux parmi les poissons représentés.

Le poisson en bas à droite est un congre. C'est un poisson osseux, non cartilagineux.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Congre : non cartilagineux, ne pas entourer.**

Question 17)

PDF source, p. 8

> Lors de la réception de 30 coffres de sébaste dans votre atelier, quelles étapes devez-vous suivre ?

La réception consiste à vérifier la conformité de la livraison et l'état des produits, puis à assurer leur traçabilité et leur maintien au froid. Il faut limiter le temps passé hors du froid. En cas d'anomalie, prévenir le responsable et ne pas mélanger le lot non conforme aux produits acceptés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 1. Préparer une zone de réception propre et dégagée ; se laver les mains et porter les équipements de protection adaptés.
> 2. Comparer la livraison au bon de commande et aux documents d'accompagnement : fournisseur, espèce annoncée, date et identification du lot.
> 3. Compter les coffres et vérifier que la quantité reçue correspond à la commande : ici, 30 coffres de sébaste.
> 4. Contrôler l'identification et l'état des coffres : propreté, intégrité et absence de souillure.
> 5. Contrôler la température du produit selon la procédure de l'atelier et vérifier le maintien de la chaîne du froid ; vérifier également la glace si le produit est livré glacé.
> 6. Examiner la fraîcheur du sébaste : aspect, odeur et fermeté ; repérer les signes anormaux ou les altérations.
> 7. Enregistrer la réception et les éléments de traçabilité : date, fournisseur, espèce, lot, quantité et résultats des contrôles. Signaler toute anomalie au responsable et isoler le lot concerné, avec refus ou mise en attente si nécessaire.
> 8. Ranger rapidement les coffres conformes en chambre froide, dans les conditions prévues par l'atelier, en respectant la rotation des stocks.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/sujet_techno_2025_tk25-401_.pdf
© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé officiel.

FormaV - document d'entraînement non officiel

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.