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 Bac STHR, veuillez visiter :
bacsthr.fr/annales-sujets-et-corriges

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE

Série :

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION (STHR)

ÉCONOMIE ET GESTION HÔTELIÈRE

ÉPREUVE DU LUNDI 20 MARS 2023

ÉTUDE DE CAS

Durée : 4 heures Coefficient : 16

SUJET

Documents à rendre avec la copie :

- Annexe A page 12 / 13
- Annexe B page 13 / 13

Document autorisé : aucun

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de calculatrice sans mémoire « type collège » est autorisé.

Le sujet comporte 13 pages numérotées 1 / 13 à 13 / 13.

Il vous est demandé de vérifier que le sujet est complet dès sa mise à votre disposition.

Restaurants éphémères			
Le sujet comporte 4 dossiers indépendants.		Barème	Page
Dossier 1	**Étude des concepts de restauration « Ô Saveurs », « Ô Cool » et « Ô Pato »**	26	4
Dossier 2	**Analyse de la performance d'exploitation du restaurant éphémère « Ô Cool »**	25	4
Dossier 3	**Mesure de la rentabilité de « Ô Pato »**	24	5
Dossier 4	**Gestion des ressources humaines**	25	5
Le sujet comporte les annexes suivantes :			Page
Annexe 1	Restaurant éphémère : le nouveau concept de restauration en 2021		6
Annexe 2	Que faut-il savoir sur la restauration éphémère ?		6
Annexe 3	Toulouse : Le Canaille Club fait son grand retour le 3 juin		7
Annexe 4	Compte de résultat « Ô Cool » - Été 2022		8
Annexe 5	Données complémentaires restaurant « Ô Cool »		8
Annexe 6	Données chiffrées du kiosque « Ô Pato »		9
Annexe 7	Tableau de répartition des charges fixes et variables		9
Annexe 8	Le « savoir-être » des ex-salariés de l'hôtellerie restauration séduit les autres secteurs		10
Annexe 9	Interview de trois salariés du restaurant « Ô Saveurs »		11
Annexe A	Tableau de gestion du restaurant « Ô Cool » - Été 2022 **(à rendre avec la copie)**		12
Annexe B	Compte de résultat par variabilité - Saison 2022 **(à rendre avec la copie)**		13

AVERTISSEMENT

Si le texte du sujet, de ses questions ou de ses annexes, vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou de les) mentionner explicitement dans votre copie.

Il vous est demandé d'apporter un soin particulier à la présentation de votre copie.

Toute information calculée devra être justifiée.

SUJET

RESTAURANT Ô SAVEURS

À 25 ans, Pauline Lafleur a ouvert son restaurant « Ô Saveurs » en plein cœur de Toulouse dans une cave voutée en briques rouges. Dix ans plus tard, la jeune cheffe décroche une étoile. La cuisine de Pauline est très personnelle, instinctive, non figée. Il n'y a pas forcément de codes mais une ligne de conduite de la première bouchée jusqu'au dessert.

Pauline travaille beaucoup avec son chef, Alexandre Laborde, et implique son équipe pour améliorer le niveau de qualité des prestations réalisées. Jamais à court d'idées, elle improvise en mettant à profit le meilleur du marché du moment.

Le restaurant « Ô Saveurs » dispose de 45 places assises. Il est ouvert du mardi au vendredi, soit pour 8 services hebdomadaires. Le ticket moyen s'établit à 85 euros TTC par personne avec une proposition de deux menus différents chaque jour.

Pauline Lafleur souhaite compléter son activité de restauration traditionnelle en explorant de nouveaux concepts. Elle s'inspire de la tendance actuelle des restaurants éphémères qui permettent, l'espace d'une saison, de décliner un concept culinaire dans un lieu insolite.

Pour la saison estivale à Toulouse, de début juin à fin août, elle décide d'évaluer deux nouveaux concepts dans deux lieux différents :

- un restaurant éphémère « Ô Cool », en bord de Garonne, dans une ancienne usine hydroélectrique réaménagée ;
- un kiosque « Ô Pato » comprenant un container industriel réaménagé en cuisine dans lequel la jeune cheffe décline des plats autour du canard. Cette activité se fait en partenariat avec « Canaille Club », célèbre *food-court*[1].

Vous êtes sollicité(e) pour analyser la performance et la rentabilité de chaque concept afin de déterminer si ces deux expériences sont à renouveler l'année prochaine.

[1] Espace commun de consommation autour duquel différentes formes de cuisine et différents types de plats cuisinés sont proposés par des prestataires indépendants.

DOSSIER 1 – ÉTUDE DES CONCEPTS DE RESTAURATION « Ô SAVEURS », « Ô COOL » ET « Ô PATO »

Le restaurant éphémère, « Ô Cool » est installé en bord de Garonne, sur le site d'une ancienne usine hydroélectrique réaménagée. Sur une superficie de 2 hectares, le restaurant propose 600 places assises en plein air, une ouverture tous les soirs à partir de 18 heures du lundi au samedi, et le dimanche dès 11 heures pour un brunch. Le site propose une cuisine de qualité avec des produits de saison, des entrées à partager, des poissons, des viandes, des grillades, des plats végétariens, des planchas et des desserts inspirés du « Ô Saveurs ». Boulodrome, babyfoot, tables de ping-pong, labyrinthe et espaces de jeux pour les enfants font partie du décor.

Pauline Lafleur participe également à « Canaille Club », un *food-court* à l'esprit guinguette, implanté depuis quelques années à Toulouse. Les clients, une fois installés à leur table, choisissent les plats grâce à l'application parmi les 13 offres proposées, et les serveurs de « Canaille Club » leur apportent la commande. « Ô Pato » leur propose des tapas bistronomiques à base de canard, clin d'œil à la gastronomie locale.

À partir des annexes 1, 2 et 3 et de vos connaissances :

1.1 Présenter sous forme de tableau les trois offres de restauration proposées par la cheffe étoilée et leurs cibles respectives.

1.2 Retrouver les raisons qui poussent les chefs à ouvrir des restaurants éphémères.

1.3 Identifier les facteurs clés de succès des restaurants éphémères.

DOSSIER 2 – ANALYSE DE LA PERFORMANCE D'EXPLOITATION DU RESTAURANT ÉPHÉMÈRE « Ô COOL »

Le restaurant « Ô Cool » propose 600 places assises en plein air, tous les jours de la semaine à partir de 18 heures et le dimanche dès 11 heures pour le brunch.
Pour mener à bien ce projet, 35 personnes ont été recrutées en plus de l'équipe existante.
Pauline Lafleur souhaiterait votre aide pour décider si cette nouvelle expérience est à reconduire l'année prochaine.

À partir des annexes 4, 5 et de vos connaissances :

2.1 Compléter le tableau de gestion du restaurant « Ô Cool » en annexe A (à rendre avec la copie).

2.2 Proposer une analyse de la performance d'exploitation du restaurant « Ô Cool ».

2.3 Conclure sur l'opportunité de renouveler cette expérience l'année suivante.

DOSSIER 3 – MESURE DE LA RENTABILITÉ DE « Ô PATO »

Pauline Lafleur veut également faire le point de sa participation au *food-court* « Canaille Club ». Elle souhaite évaluer la rentabilité de cette activité estivale pour se prononcer sur sa reconduite éventuelle l'année prochaine.

À partir des annexes 6, 7 et de vos connaissances :

3.1 Justifier le montant des charges fixes et des charges variables du kiosque « Ô Pato » concernant la saison 2022 :
- coût matières,
- redevances,
- coût du personnel.

3.2 Compléter le compte de résultat par variabilité de la saison 2022 en annexe B (à rendre avec la copie).

3.3 Calculer le seuil de rentabilité en euros et en nombre de portions à vendre par jour.

3.4 Présenter à Pauline LAFLEUR les avantages financiers et non financiers liés à la participation à un *food-court*.

DOSSIER 4 – GESTION DES RESSOURCES HUMAINES

Actuellement 17 personnes travaillent pour le restaurant « Ô Saveurs » : 7 en salle (1 maître d'hôtel, 1 assistant, 2 sommeliers, 2 chefs de rang, 1 commis de salle) et 9 en cuisine (1 chef, 1 second de cuisine, 2 chefs de partie, 2 pâtissiers, 2 commis de cuisine, 1 plongeur). Le restaurant éphémère « Ô Cool » emploie, quant à lui, une trentaine de salariés pendant la saison.

Contrairement à beaucoup de ses confrères, Pauline Lafleur n'a pas eu de mal à recruter. Suite à une annonce déposée en ligne, elle a sélectionné ses salariés parmi la centaine de candidatures reçues.

À partir des annexes 8, 9 et de vos connaissances :

4.1 Exposer les principaux problèmes qui se posent aujourd'hui en hôtellerie-restauration concernant la gestion du personnel.

4.2 Repérer les actions mises en œuvre par Pauline Lafleur pour attirer et fidéliser son personnel.

4.3 Montrer que la fidélisation du personnel améliore la performance globale de l'entreprise.

ANNEXE 1 - Restaurant éphémère : le nouveau concept de restauration en 2021

Le monde de la restauration est actuellement en pleine évolution. De nouvelles idées émergent régulièrement afin d'améliorer l'offre par rapport aux demandes de plus en plus exigeantes. La restauration éphémère est un pari gagnant afin de tirer profit au maximum des espaces et du cadre extérieur. Beaucoup de chefs et propriétaires de restaurant ont surfé sur cette nouvelle tendance pour faire progresser leur activité. La restauration éphémère a vite eu le vent en poupe en 2021 et ce partout en France. […]

Le principe d'un restaurant éphémère est tout simplement de ramener sa cuisine de restaurant dans un lieu ou un espace dédié le temps d'une saison, d'un événement en famille, d'un apéro ou d'une foire, … Les restaurants éphémères sont différents des restaurants traditionnels, mais les chefs peuvent proposer de la cuisine gastronomique comme de la cuisine de fast-food. […]

Cette nouvelle façon d'acquérir une nouvelle expérience culinaire est à la fois une manière de proposer les plats à une clientèle variée avec l'occasion de changer de lieu régulièrement. Pour un projet d'ouverture de restaurant, c'est également un excellent moyen de tester les plats et les saveurs auprès de différents types de clients. Il sera de ce fait plus facile de définir les plats qui vont constituer la carte du restaurant à partir du sondage de la préférence de la clientèle cible, à partir des plats et saveurs qui ont eu du succès avec le restaurant éphémère. […]

Un restaurant éphémère requiert un espace adapté pour l'installation du matériel, mais également pour accueillir comme il se doit les clients cibles. Un restaurant éphémère peut être implanté sur une terrasse, une plage, à proximité d'un chalet ou d'un jardin. Il faut que le lieu soit assez fréquenté et à la fois respectueux des clients pour qu'ils puissent profiter correctement de leurs plats.

Le cadre est très important pour une restauration éphémère que ce soit dans un hôtel, un bar, un chalet, un jardin, une terrasse, dans la rue, ou dans une cuisine de restaurant. Le lieu doit être décoré suivant le thème de la restauration éphémère.

La qualité et les saveurs de la cuisine sont primordiales pour la réussite d'une restauration éphémère. En effet, les clients sont toujours à la recherche de nouvelles recettes avec de nouvelles saveurs. […]

Source : d'après le site matériel-horéca.com

ANNEXE 2 - Que faut-il savoir sur la restauration éphémère ?

[...] La communication est un point qu'il faudra particulièrement soigner pour attirer un maximum de personnes tout le long de l'existence du « pop-up restaurant »[2]. Si certaines cuisines mobiles ont su marquer les esprits et fédérer une communauté de fans consciencieux, la plupart devront s'appliquer à communiquer efficacement et intensément sur leur lieu d'installation et les évolutions du concept. Une cuisine mobile ouverte une semaine aura en effet peu de temps pour capitaliser sur le bouche-à-oreille et se devra de veiller à être bien visible. En ce sens, les restaurateurs de pop-up restaurant peuvent également compter sur leur présence sur les réseaux sociaux via les photos prises par les clients et où circulent rapidement les bonnes adresses du moment. Il faut donc de belles assiettes et une expérience client concluante.

Source : d'après le blog Zenchef.fr

[2] « Pop-up restaurant » peut se traduire par restaurant éphémère.

ANNEXE 3 – Toulouse : « Le Canaille Club » fait son grand retour le 3 juin



Après une vaste campagne de recrutement, la guinguette éphémère estivale de la Ville Rose, « Le Canaille Club » fait son grand retour le vendredi 3 juin 2022.

Plus que quelques semaines de patience avant la réouverture d'une des guinguettes les plus attendues de Toulouse. Le 3 juin prochain « Le Canaille Club » revient au cœur du tiers-lieu Cobalt. Le lieu sera ouvert tout au long de la saison d'été, de 19 h à 2 h, sept jours sur sept. Au programme, deux bars, un théâtre, le restaurant Dumbo, une boite de nuit, les terrains de pétanque et toujours les espaces dédiés aux enfants.

Coté Food, ce ne sont pas moins de douze kiosques que les Canailles pourront retrouver : les smashed Burgers de Five OZ, les grignotages de L'Alimentation, la cuisine sud-américaine de Lucha Libre, les pizzas à la part de Pepe Ronne, les saveurs méditerranéennes de Yotam, la mer avec Fish Market, la cuisine japonaise de Haru, le bar à viande Barbaque, les croques des Messieurs, les tapas bistronomiques de la cheffe étoilée Pauline Lafleur (Ô Pato), les grignotages indiens de La Maison du Curry et les desserts régressifs Coquin.

Situé dans le quartier de Montaudran, le projet Cobalt a mûri et grandi dans les anciens ateliers de fabrication d'hydravions Latécoère. Le site de 4 500 m² est devenu un lieu de culture, de restauration, d'art de vivre et de divertissement. […]

Source : d'après www.lejournaltoulousain.fr

ANNEXE 4 - Compte de résultat « Ô Cool » - Été 2022

Produits d'exploitation	
Vente de marchandises	
Production vendue (biens ou services)	508 545
Montant net du chiffre d'affaires	**508 545**
Production stockée	
Production consommée ou immobilisée	3 400
Subventions d'exploitation	
Reprises sur provisions et amortissements	
Autres produits	
Total des produits d'exploitation	**511 945**
Charges d'exploitation	
Achats de marchandises	
Variation de stocks	
Achats de matières 1ères et autres approvisionnements	153 020
Variation de stocks	6 300
Autres achats et charges externes	107 160
Impôts et Taxes	
Salaires et traitements	121 200
Charges sociales	32 650
Dotations aux amortissements aux provisions	5 690
Autres charges	
Total des charges d'exploitation	**426 020**
Résultat d'exploitation	**85 925**
Produits financiers	
Charges financières	2 260
Résultat financier	**- 2 260**
Résultat courant avant impôts	**83 665**

ANNEXE 5 - Données complémentaires restaurant « Ô Cool »

- Dans les autres achats et charges externes figurent 45 000 € de loyers toutes charges comprises ;
- Les charges financières comprennent uniquement des commissions sur moyens de paiement.

ANNEXE 6 - Données chiffrées du kiosque « Ô Pato »

- « Le Canaille Club » est une guinguette éphémère ouverte de 19 h à 2 h, tous les jours, pendant la saison estivale. Il accueille une douzaine de kiosques. C'est un lieu très fréquenté, un lieu de culture, de restauration, d'art de vivre et de divertissement ;
- Période d'activité du 3 juin au 31 août 2022, 7 jours sur 7, soit 90 jours ;
- Prix moyen : 9 € HT ;
- Quantité de plats vendus sur la saison : 8 510 plats ;
- Nombre de plats à la carte : 5 ;
- Coût matières : 20 % du CAHT ;
- Coût des deux salariés : Pierre (cuisine) 3 000 € brut par mois et Bastien (dressage) 1 750 € brut par mois, cotisations patronales 26 % du salaire brut ;
- Redevance « Canaille Club » : 2,5 € HT en moyenne par portion vendue comprenant la location du container, du matériel, l'électricité, l'eau et le service.

ANNEXE 7 - Tableau de répartition des charges fixes et variables

Éléments en euros	Charges fixes	Charges variables
Coût matières	-	15 318
Redevances	-	21 275
Coût du personnel	17 955	-
Total	**17 955**	**36 593**

ANNEXE 8 – Le « savoir-être » des ex-salariés de l'hôtellerie-restauration séduit les autres secteurs

[…] C'est une véritable hémorragie qu'a connue le secteur, déjà confronté à une pénurie chronique de main-d'œuvre avant la pandémie. *« Avant la crise sanitaire, 130 000 à 150 000 emplois demeuraient vacants,* explique Vincent Sitz, président de la commission emploi-formation du Groupement National des Indépendants hôtellerie-restauration (GNI), *et entre les deux confinements, quelque 110 000 personnes ont quitté le secteur. »*

La raison de cette désertion est connue : le secteur est peu attractif. Une étude de la direction de la recherche du ministère du travail (Dares) datant de 2018 le confirme : l'hôtellerie-restauration figure en tête des métiers les moins favorables au bien-être psychologique. Les horaires à rallonge, les coupures entre les services, le travail les week-ends et les jours fériés, les heures supplémentaires non payées, un style de management très pyramidal voire quasi militaire… ont fait fuir nombre de salariés. Il faut dire que ceux-ci ont eu le temps de se remettre en question durant les confinements. […]

Ils aspirent désormais à une « vie normale ». *« Je n'ai pratiquement jamais accompagné mes enfants à l'école »,* regrette ainsi Morgane Rouanet, aujourd'hui en pleine reconversion professionnelle. Si, au départ, il y a une vingtaine d'années, elle a choisi l'hôtellerie-restauration *« par vocation »,* elle souligne les carences du secteur : *« Il y a une grande différence entre le rêve et la réalité. C'est vraiment très mal payé et il n'y a ni reconnaissance, ni promotion interne. » […]*

Certains secteurs, eux-mêmes en quête de main-d'œuvre, ouvrent leurs portes à ces reconvertis : c'est le cas, notamment, des services à la personne, de la grande distribution, de la logistique, de l'immobilier, des domaines où les conditions de travail sont jugées meilleures.

« Je suis persuadé que la main-d'œuvre venant du secteur est bien accueillie dans d'autres domaines car leurs compétences comportementales sont appréciées », affirme Pierre Courbebaisse, président de l'AFEC, organisme de formation. Il est vrai que la liste de leurs atouts est longue : sens du service client, habitude de travailler dans l'urgence, faculté d'être à la fois au four et au moulin, dynamisme, grande adaptabilité… Autant de *soft skills*[3] aisément transférables dans d'autres secteurs.

D'autres secteurs sont intéressés *: « Ces reconvertis de l'hôtellerie-restauration intéressent toutes les branches ayant un fort besoin en relation client, dont la banque et les assurances, car la relation client est inhérente à nos métiers. Nos salariés ont le sens de l'accueil et sont souvent polyglottes* », explique Laurent Barthélémy, président de l'Union des métiers et industries de l'hôtellerie (Umih) Nouvelle-Aquitaine et vice-président de l'opérateur de compétences Akto. […]

Source : Le Monde, 09 mars 2022

[3] Soft skills : compétences comportementales.

ANNEXE 9 – Interview de trois salariés du restaurant « Ô Saveurs »

Qu'est-ce qui vous a motivé à travailler chez Ô Saveurs ?

Louise, chef de rang (3 ans) : « *C'est une très bonne ambiance, au final on passe plus de temps ici qu'avec notre propre famille. Ce sont des conditions qui me plaisent, j'adore le cadre aussi. La pédagogie aussi, on m'a tout appris ici.*

En matière de rythme de travail, c'est tout à fait différent de tout ce que j'ai pu connaitre. On a nos week-ends donc c'est vraiment autre chose mais la semaine on travaille beaucoup. On n'est pas chez nous de toute la journée donc c'est parfois difficile. On commence à 9 heures et on rentre à 1 h 30 chez nous. Cela se fait de plus en plus d'avoir le dimanche mais peu de restaurants ferment le samedi et le dimanche et au final nous avons un rythme de vie normal. »

Benjamin, chef cuisinier (6 ans) : « *J'étais au lycée hôtelier, j'ai fait un stage qui s'est très bien passé donc j'ai été embauché à la suite. C'était le premier restaurant gastronomique, c'est le lieu où j'ai découvert le monde de la gastronomie, il n'y avait pas encore l'étoile quand je suis arrivé mais il y avait déjà cette envie de faire un peu différemment, toute cette précision, le travail du produit un peu nouveau, les associations de saveurs que je n'avais jamais faites, c'était mon premier pas dans la gastronomie et cela m'a vraiment mis le pied à l'étrier. La confiance que Pauline m'accorde, l'évolution car je suis rentré commis et je suis maintenant chef exécutif du restaurant, la mise en valeur de la personne, cela m'a motivé, mais aussi la récompense du Michelin avec l'étoile, la récompense de tout le restaurant.* »

Sofiane, assistant maître d'hôtel (4 ans) : « *C'est l'ambiance, le travail reste sympathique, on est un restaurant gastronomique mais très chaleureux avec les clients, on passe de bons moments en service et en dehors du service on passe de très bons moments aussi, on partage du temps en dehors, nous sommes très soudés.* »

Pourquoi êtes-vous resté(e) alors que beaucoup ont quitté la restauration à la suite de la pandémie ?

Louise : « *Je suis passionnée, j'adore ça, je ne me vois pas arrêter, je m'épanouis là-dedans et dans aucun autre domaine je ne me sentirais comme je me sens dans la restauration. Nous sommes polyvalents, au niveau du travail et notamment de la mise en place, tout le monde collabore. Nous sommes unis entre nous, nous sommes une famille, il y a une très bonne communication entre nous. On nous laisse prendre des initiatives. Au départ j'ai commencé en appliquant ce qui était prévu, ensuite on m'a demandé mon avis pour améliorer le service. En fait, on discute beaucoup, j'ai mon mot à dire.* »

Benjamin : « *Je trouve que c'est un ensemble, il y a une rigueur, une structure, la restauration apporte cela, mais aussi la diversité, on ne fait pas toujours la même chose, on est toujours dans l'action, toujours des choses nouvelles, la créativité, c'est un métier qui demande beaucoup mais qui apporte beaucoup, on n'a pas le temps de s'ennuyer, certes les horaires peuvent être lourds mais faire plaisir aux gens est une satisfaction.* »

Sofiane : « *Le fait de ne pas travailler le week-end, cela permet de garder des relations avec des gens qui ne travaillent pas dans la restauration, on peut garder une vie, des relations en dehors du travail.*

Le salaire est important mais ce n'est pas le principal, c'est l'apprentissage, la rencontre de gens intéressants, on rencontre des vignerons, on voit les fournisseurs, on participe aux choix, on est associés, c'est gratifiant. »

Source : témoignage des salariés de l'entreprise « Ô saveurs »

Annexe à rendre avec la copie

ANNEXE A – Tableau de gestion du restaurant « Ô COOL » - Été 2022

Éléments	Montant en euros	% du CA	Normes de la profession en % du CA
Chiffre d'affaires hors taxes		100 %	100 %
Consommation de matières			30 %
Marge Brute			70 %
Charges de personnel			30 %
Marge sur coût principal			40 %
Frais généraux			15 %
Résultat Brut d'Exploitation			25 %
Coûts d'occupation			12 %
Résultat courant avant impôts			13 %

Justification des calculs :

Consommation matières	
Charges de personnel	
Frais généraux	
Coûts d'occupation	

Modèle CCYC : ©DNE

NOM DE FAMILLE (naissance) :
(en majuscules)

PRENOM :
(en majuscules)

N° candidat :

N° d'inscription :

(Les numéros figurent sur la convocation, si besoin demander à un surveillant.)

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Né(e) le : ☐☐ / ☐☐ / ☐☐☐☐

1.2

Annexe à rendre avec la copie

ANNEXE B – Compte de résultat par variabilité - Saison 2022

Éléments	**Montant en euros**	**%**
Chiffre d'affaires HT		
Charges variables		
Marge sur coûts variables		
Charges fixes		
Résultat		

Justification du calcul du chiffre d'affaires hors taxes :

Modèle CCYC : ©DNE

NOM DE FAMILLE (naissance) :
(en majuscules)

PRENOM :
(en majuscules)

N° candidat :

N° d'inscription :

(Les numéros figurent sur la convocation, si besoin demander à un surveillant.)

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Né(e) le : ☐☐ / ☐☐ / ☐☐☐☐

1.2

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.