CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

EP2 - Production et valorisation des desserts glacés

Session 2026

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 Glacier, veuillez visiter :
capglacier.fr/annales-sujets-et-corriges

Pratique professionnelle

Session 2026

Code sujet **26-CAP-GF-EP2A-BQ_1** 8h15

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Entremets glacé pistache, griotte et vanille pour 8 personnes
14 réponses • PDF source, p. 1, PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

Exercice 2 — Six coupes glacées individuelles en nougatine
8 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

« 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

Entremets glacé pistache, griotte et vanille pour 8 personnes

Consignes

Question Réaliser le mix de sorbet

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Réaliser et maturer le mix de sorbet plein fruit griotte. Recette : purée de griotte sucrée à 10 % 1 000 g, eau 590 g, saccharose 240 g, glucose atomisé 120 g, sucre inverti 40 g et stabilisant à sorbet 7 g.

Démarche. Peser séparément la purée de griotte (déjà sucrée à 10 %), l'eau, le saccharose, le glucose atomisé, le sucre inverti et le stabilisant. Mélanger le stabilisant à une partie des sucres pour le disperser. Chauffer l'eau, incorporer les sucres et le stabilisant en fouettant, puis mixer. Refroidir rapidement selon le protocole de l'établissement, ajouter la purée, mixer jusqu'à homogénéité, couvrir et laisser maturer au froid positif. La fiche ne précise ni durée de maturation ni température de traitement thermique : appliquer le protocole validé du laboratoire.

Contrôle : additionner les six quantités de la recette, sans oublier que la purée est déjà sucrée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le mix de sorbet pèse **1 997 g**. Il est homogénéisé, refroidi rapidement, protégé et maturé au froid positif avant le turbinage.

Question Réaliser le mix de glace

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Réaliser et maturer le mix de glace au lait pistache. Recette : lait entier 1 036 g, poudre de lait 0 % 66 g, saccharose 160 g, glucose atomisé 140 g, crème liquide 35 % MG 60 g, pure pâte de pistache 260 g, stabilisant 4 g et émulsifiant 4 g.

Démarche. Peser les huit ingrédients. Mélanger à sec le saccharose, le glucose atomisé, le stabilisant et l'émulsifiant afin de faciliter leur dispersion et d'éviter les grumeaux. Chauffer le lait et la crème, incorporer progressivement les poudres en fouettant, puis mixer. Ajouter la pâte de pistache et mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène. Refroidir rapidement, couvrir et laisser maturer au froid positif avant de turbiner. La fiche ne donne pas de couple temps-température : appliquer le protocole de traitement thermique validé de l'établissement et les consignes de l'équipement.

Contrôle : additionner toutes les quantités de la recette.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le mix de glace au lait pistache pèse **1 730 g**. Il est homogène, refroidi rapidement et maturé au froid positif avant le turbinage.

Question Réaliser la meringue suisse

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Réaliser la meringue suisse noisette et citron vert, dresser un disque et des bâtonnets, puis les cuire. Recette : blancs d'œuf 150 g, sucre semoule 300 g, zestes de ½ citron vert et noisettes hachées torréfiées 50 g.

Démarche. Peser les blancs et le sucre. Réunir les blancs et le sucre dans une cuve propre, puis chauffer au bain-marie en fouettant jusqu'à dissolution du sucre et obtention d'une préparation homogène. Fouetter ensuite au batteur jusqu'à obtenir une meringue ferme, brillante et refroidie. Incorporer délicatement les

FormaV - document d'entraînement non officiel

zestes du demi-citron vert et les noisettes hachées torréfiées. Dresser un disque adapté au montage et des bâtonnets réguliers. Cuire ou sécher au four doux jusqu'à ce que les pièces soient sèches à cœur. La fiche ne précise ni température ni durée : les adapter au four et à la taille des pièces. Refroidir et conserver au sec.

Contrôle de pesée des ingrédients exprimés en grammes : blancs, sucre et noisettes totalisent 500 g, auxquels s'ajoutent les zestes.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un disque et des bâtonnets de meringue suisse noisette-citron vert sont dressés et séchés. Le disque sert au montage de l'entremets et les bâtonnets à sa décoration.

Question Réaliser le parfait glacé

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Réaliser le parfait glacé vanille, le mouler dans un cercle ou un moule à insert de diamètre 16 cm et le surgeler. Recette : jaunes d'œuf 62 g, saccharose 50 g, eau 38 g, ½ gousse de vanille et crème liquide 35 % MG 375 g.

Démarche. Peser les jaunes, le saccharose et l'eau. Fendre la demi-gousse de vanille et gratter les graines. Cuire l'eau et le sucre en sirop, puis verser le sirop en filet sur les jaunes en fouettant pour réaliser une base de type pâte à bombe. Fouetter jusqu'au refroidissement et incorporer la vanille. Monter la crème liquide froide en crème fouettée souple, puis l'incorporer délicatement à la base. Garnir un cercle ou un moule à insert de **16 cm de diamètre**, lisser, protéger et surgeler. La fiche ne précise ni température de cuisson du sirop ni durée de surgélation : suivre le protocole professionnel de l'établissement.

Contrôle de pesée des ingrédients indiqués en grammes : le total est de 525 g, auquel s'ajoute la demi-gousse de vanille.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le parfait glacé vanille est moulé dans un cercle ou un moule à insert de **16 cm de diamètre**, puis surgelé afin qu'il puisse être inséré sans se déformer.

Question Turbiner le sorbet

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Turbiner le sorbet plein fruit griotte.

Démarche. Vérifier que le mix a maturé et que la turbine est propre et préparée conformément à sa notice. Verser le mix sans dépasser la capacité de la machine. Turbiner jusqu'à obtenir une texture prise, lisse et régulière. Extraire avec un matériel propre et travailler rapidement pour limiter la fonte pendant le transfert.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le sorbet plein fruit griotte est turbiné et prêt à garnir le fond de l'entremets avec le disque de meringue.

Question Garnir le fond de l'entremets

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Garnir le fond de l'entremets avec un disque de meringue et le sorbet griotte, puis insérer le parfait vanille. Réaliser l'entremets pour 8 personnes dans un cercle de 20 cm de diamètre et de 6 cm de hauteur, en respectant le schéma de montage.

Démarche. Installer le cercle de **20 cm de diamètre et 6 cm de hauteur** sur un support propre et stable. Déposer au fond le disque de meringue suisse, puis répartir le sorbet griotte turbiné en couche régulière. Centrer l'insert de parfait vanille de **16 cm de diamètre**, bien froid. Travailler rapidement et garder les bords

FormaV - document d'entraînement non officiel

propres pour limiter la fonte. Le schéma de la page 3 montre la meringue à la base, le sorbet griotte au-dessus, puis le parfait vanille, avant la finition en glace pistache.

RÉPONSE À RETENIR

Dans le cercle de 20 cm de diamètre et 6 cm de hauteur, monter dans cet ordre : **disque de meringue au fond, sorbet griotte, insert de parfait vanille de 16 cm centré**. La glace pistache complétera ensuite le montage.

Question Terminer le montage et réaliser les boules

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

> Turbiner la glace au lait pistache, terminer le montage de l'entremets avec cette glace au lait, puis réaliser 12 petites boules pour les coupes glacées.

Démarche. Vérifier que le mix pistache a maturé, puis le turbiner dans une turbine propre, conformément à la notice. Garnir l'entremets avec cette glace au lait pistache pour terminer le montage, en veillant à répartir la glace régulièrement autour et au-dessus de l'insert. Prélever la quantité nécessaire aux coupes et former 12 petites boules régulières. Les maintenir au froid négatif jusqu'au dressage.

Contrôle de répartition : partager les 12 boules entre les 6 coupes demandées.

RÉPONSE À RETENIR

La glace pistache termine le montage de l'entremets. Les **12 petites boules** donnent **2 boules par coupe**.

Question Surgeler l'entremets

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Surgeler l'entremets.

Démarche. Dès le montage terminé, protéger l'entremets contre le dessèchement et les contaminations, puis le placer au surgélateur ou au froid négatif adapté, sur un support stable. La consigne générale de la page 1 impose un stockage des productions pendant au moins 12 heures à −18 °C à la suite de la première journée. Organiser le planning pour respecter cette durée avant les opérations suivantes.

RÉPONSE À RETENIR

L'entremets est protégé et stocké à **−18 °C pendant au minimum 12 heures après la première journée**, conformément à la consigne du sujet.

Question Réaliser les décors et la plaquette en chocolat

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Réaliser les décors ainsi que la plaquette portant l'inscription « Carnaval de Venise », avec le ou les chocolats de votre choix. La fiche technique indique 200 g de chocolat(s) de votre choix.

Démarche. Prévoir les **200 g** de chocolat indiqués sur la fiche technique. Choisir le ou les chocolats, les fondre et les tempérer selon leur nature et le matériel disponible. Réaliser une plaquette régulière et y inscrire lisiblement et exactement « Carnaval de Venise ». Réaliser aussi des décors sur le thème du Carnaval de Venise. Laisser cristalliser, puis manipuler les décors avec des mains propres, par les bords, et les conserver à l'abri de l'humidité, des odeurs et de la chaleur. La nature du chocolat est laissée au choix par le sujet.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Les décors et la plaquette sont réalisés avec le ou les chocolats choisis, dans la quantité indiquée de **200 g**. La plaquette porte exactement l'inscription **« Carnaval de Venise »**.

Question Foisonner la crème fouettée mascarpone

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Foisonner la crème fouettée mascarpone. Recette : crème liquide 35 % MG 400 g, mascarpone 100 g, saccharose 25 g et ½ gousse de vanille.

Démarche. Refroidir la crème, le mascarpone et la cuve. Mélanger la crème liquide, le mascarpone, le saccharose et les graines de la demi-gousse de vanille jusqu'à homogénéité. Foisonner au batteur en surveillant la texture et arrêter lorsque la crème est ferme, lisse et tient à la poche. Éviter de battre excessivement pour ne pas la faire grainer. Maintenir au froid jusqu'au dressage.

Contrôle de pesée des ingrédients indiqués en grammes : le total est de 525 g, auquel s'ajoute la demi-gousse de vanille.

RÉPONSE À RETENIR

La crème fouettée mascarpone est foisonnée, lisse et suffisamment ferme pour être dressée en rosaces sur l'entremets et les coupes.

Question Décorer l'entremets

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Décorer l'entremets avec la crème fouettée mascarpone, les bâtonnets de meringue, les décors en chocolat et la plaquette portant l'inscription « Carnaval de Venise », en respectant le schéma.

Démarche. Vérifier que l'entremets est assez ferme pour être manipulé et que les décors en chocolat ont cristallisé. Dresser la crème fouettée mascarpone sur le dessus et sur les côtés, comme l'indique le schéma de la page 3. Disposer régulièrement les bâtonnets de meringue sur les côtés, puis placer les décors en chocolat et terminer par la plaquette « Carnaval de Venise ». Travailler rapidement et remettre l'entremets au froid négatif après la décoration.

RÉPONSE À RETENIR

L'entremets est décoré avec la crème fouettée mascarpone, les bâtonnets de meringue, les décors en chocolat et la plaquette portant l'inscription **« Carnaval de Venise »**, en respectant le schéma fourni.

Question Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

PDF source, p. 3

> Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.

Démarche et points de vigilance. Porter une tenue professionnelle propre et adaptée, attacher les cheveux et se laver les mains avant de commencer, après une interruption et après une opération souillante. Nettoyer et désinfecter le plan de travail et le matériel selon le protocole de l'établissement. Contrôler les matières premières et les déconditionner proprement. Éviter les contaminations croisées, protéger les préparations et maîtriser la chaîne du froid. Utiliser la turbine, le four et le surgélateur conformément à leurs consignes, en prévenant les risques de brûlure, de coupure et les autres dangers liés au matériel. Nettoyer et ranger le poste au fur et à mesure.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

La fabrication se déroule avec une tenue adaptée, des mains, surfaces et ustensiles propres, une maîtrise du froid et une utilisation sécuritaire des équipements. Le poste est nettoyé et désinfecté selon les règles de l'établissement.

Question Produire et stocker les produits après la première journée

PDF source, p. 1

> Produire et transformer les glaces, les sorbets et les produits non turbinés le premier jour. Stocker les productions systématiquement au minimum 12 heures à −18 °C, à la suite de la première journée.

Organisation. La pratique est répartie sur deux jours : 3 h 30 le matin et 2 h l'après-midi le premier jour, puis 2 h 45 le matin le deuxième jour. Conformément à la page 1, les glaces, les sorbets et les produits non turbinés sont produits et transformés le premier jour. Organiser les fabrications, la maturation et le montage en tenant compte des prises au froid, puis protéger et stocker les productions concernées après la première journée. Le stockage minimal imposé est de 12 heures à −18 °C.

RÉPONSE À RETENIR

Les glaces, les sorbets et les produits non turbinés sont produits et transformés le premier jour. Les productions sont stockées **au minimum 12 heures à −18 °C après la première journée**, conformément à la consigne.

Question Stocker et étiqueter les restes

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Stocker et étiqueter les restes de produits turbinés et les restes de produits glacés dans les moules à glace mis à disposition.

Démarche. Mettre les restes de produits turbinés et les autres restes de produits glacés dans les moules à glace mis à disposition, sans mélanger les préparations. Protéger les contenants et les remettre rapidement au froid négatif. Étiqueter clairement les produits. Pour assurer leur identification, faire figurer au minimum leur nom et leur date de fabrication, ainsi que les informations de conservation et de traçabilité requises par l'établissement.

RÉPONSE À RETENIR

Les restes de produits turbinés et de produits glacés sont placés dans les moules à glace mis à disposition, protégés, étiquetés et remis au froid négatif.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 2

None points

Six coupes glacées individuelles en nougatine

Consignes

Question Confectionner les boules de glace

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4

> À partir de la glace au lait pistache réalisée pour l'entremets, confectionner 12 boules de glace pour les 6 coupes.

La fiche de la page 4 prévoit 12 boules pour 6 coupes. Le calcul est donc de 12 ÷ 6 = 2 boules par coupe. Prélever la glace au lait pistache avec une cuillère à glace propre, en travaillant rapidement pour limiter son réchauffement. Former 12 boules régulières et les conserver au froid négatif jusqu'au dressage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Préparer 12 boules de glace au lait pistache, soit 2 boules pour chacune des 6 coupes.

Question Confectionner la nougatine et les coupes

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4

> Confectionner la nougatine et réaliser 6 coupes individuelles. Recette : fondant 600 g, sirop de glucose 38 DE 400 g, noisettes hachées 400 g et beurre 20 g.

Peser exactement les quantités de la fiche : 600 g de fondant, 400 g de sirop de glucose 38 DE, 400 g de noisettes hachées et 20 g de beurre. Chauffer le fondant et le glucose dans une casserole adaptée jusqu'à obtenir un caramel homogène, en surveillant attentivement la cuisson. Incorporer le beurre puis les noisettes hachées et mélanger avec précaution.

Étaler aussitôt la nougatine sur un support adapté et la façonner encore chaude et malléable en 6 coupes, à l'aide de moules appropriés. Le caramel chaud provoque de graves brûlures : utiliser des outils adaptés et protéger les mains. Laisser refroidir et durcir les coupes, puis les manipuler délicatement et les garder au sec.

La masse initiale théorique des ingrédients est obtenue en additionnant leurs quantités : 600 + 400 + 400 + 20 = 1 420 g. Cette somme ne correspond pas nécessairement au poids net après cuisson et façonnage, en raison des pertes possibles.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Réaliser 6 coupes en nougatine avec 600 g de fondant, 400 g de sirop de glucose 38 DE, 400 g de noisettes hachées et 20 g de beurre. La masse initiale totale des ingrédients est de 1 420 g.

Question Réaliser le coulis griotte

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4

> Réaliser le coulis griotte et le réserver. Recette : purée griotte 200 g, saccharose 140 g et sucre inverti 60 g.

Peser 200 g de purée griotte, 140 g de saccharose et 60 g de sucre inverti. Mélanger soigneusement pour obtenir un coulis homogène. Si nécessaire, tiédir doucement le mélange pour faciliter la dissolution, sans le faire bouillir. Refroidir rapidement dans un récipient propre, couvrir et réserver au froid jusqu'au dressage.

La masse théorique du mélange avant les éventuelles pertes est de 200 + 140 + 60 = 400 g.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Réaliser le coulis avec 200 g de purée griotte, 140 g de saccharose et 60 g de sucre inverti, puis le refroidir et le réserver au froid. Masse théorique : 400 g.

Question Réaliser l'appareil à cigarettes russes

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4

> Réaliser l'appareil à cigarettes russes. Recette : beurre doux 85 g, sucre glace 100 g, blanc d'œuf 100 g et farine 75 g.

Peser 85 g de beurre doux, 100 g de sucre glace, 100 g de blanc d'œuf et 75 g de farine. Travailler le beurre pommade avec le sucre glace jusqu'à obtenir une préparation lisse. Incorporer progressivement le blanc d'œuf, puis la farine tamisée. Mélanger juste assez pour obtenir un appareil homogène, sans le faire mousser, et le garder couvert jusqu'au dressage.

La masse théorique de l'appareil avant les éventuelles pertes est de 85 + 100 + 100 + 75 = 360 g.

RÉPONSE À RETENIR

Réaliser l'appareil à cigarettes russes avec 85 g de beurre doux, 100 g de sucre glace, 100 g de blanc d'œuf et 75 g de farine. Sa masse théorique totale est de 360 g.

Question Cuire et mettre en forme les cigarettes russes

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4

> Dresser l'appareil à cigarettes russes, le cuire et mettre les cigarettes en forme.

Étaler l'appareil en couches fines et régulières sur une plaque recouverte d'un support de cuisson. Cuire en surveillant la coloration : les pièces doivent être prises et légèrement dorées sur les bords. Le sujet ne précise ni température ni durée ; il faut donc adapter la cuisson au four et à l'épaisseur réellement dressée, sans inventer de valeur.

Dès la sortie du four, décoller les pièces et les enrouler immédiatement autour d'un cylindre ou d'un manche propre, car elles durcissent rapidement en refroidissant. Manipuler la plaque chaude avec précaution et protéger les mains. Laisser refroidir les cigarettes russes, puis les conserver dans une boîte sèche jusqu'au dressage.

RÉPONSE À RETENIR

Cuire des pièces fines jusqu'à une légère coloration dorée, puis les rouler immédiatement à chaud pour former les cigarettes russes. La température et la durée ne sont pas indiquées dans le sujet : la cuisson se contrôle à l'aspect et selon le four utilisé.

Question Garnir les coupes glacées

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

> Garnir chaque coupe avec 2 boules de glace au lait pistache, du coulis griotte, des rosaces de crème fouettée mascarpone, des cigarettes russes et des décors en chocolat sur le thème du « Carnaval de Venise », en respectant le schéma. Utiliser la crème fouettée mascarpone et les décors en chocolat réalisés à l'étape précédente.

Préparer les 6 coupes en nougatine refroidies. Pour chacune, disposer 2 boules de glace au lait pistache, puis ajouter du coulis griotte et dresser des rosaces de crème fouettée mascarpone à l'aide d'une poche munie d'une douille. Compléter avec les cigarettes russes et les décors en chocolat sur le thème du «

Carnaval de Venise ». Utiliser la crème fouettée mascarpone et les décors en chocolat réalisés à l'étape précédente.

Respecter le schéma de la page 4 : la nougatine forme le contenant ; les boules de glace pistache sont visibles au-dessus, avec le coulis, la crème fouettée, la cigarette russe et le décor chocolat. Procéder rapidement pour limiter le réchauffement de la glace et remettre les coupes au froid jusqu'au service.

Vérification de la quantité de glace : 6 coupes × 2 boules par coupe = 12 boules, conformément à la consigne de la page 4.

RÉPONSE À RETENIR

Dresser 6 coupes en nougatine, chacune garnie de 2 boules de glace au lait pistache, de coulis griotte, de rosaces de crème fouettée mascarpone, de cigarettes russes et de décors en chocolat sur le thème du « Carnaval de Venise ».

Question Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

PDF source, p. 4

> Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.

Avant de commencer, porter une tenue professionnelle propre et adaptée, se laver les mains et nettoyer puis désinfecter le plan de travail et le petit matériel. Vérifier la propreté et l'état des matières premières, respecter leur conservation au froid et éviter les contaminations croisées. Utiliser du matériel propre et ne pas reverser dans un récipient un produit déjà manipulé.

Pour la nougatine et la cuisson des cigarettes russes, prévenir les brûlures : employer des outils adaptés, manipuler les casseroles et plaques chaudes avec précaution et garder le poste dégagé. Nettoyer les déversements et ranger les ustensiles après usage. Maintenir les préparations sensibles au froid, puis nettoyer et désinfecter le poste et le matériel en fin de travail.

RÉPONSE À RETENIR

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité pendant toute la fabrication : tenue et mains propres, poste et matériel nettoyés et désinfectés, maîtrise du froid, prévention des contaminations et prudence avec le caramel et les plaques chaudes.

Question Stocker et étiqueter les restes de glace

PDF source, p. 4

> Stocker et étiqueter les restes de glace dans les moules à glace mis à disposition.

Placer les restes de glace au lait pistache dans les moules à glace propres mis à disposition. Protéger les produits et les identifier et dater pour assurer leur traçabilité. Les consignes générales de la page 1 indiquent que les productions sont stockées au minimum 12 heures à −18 °C après la première journée ; conserver les restes de glace au congélateur à −18 °C. Éviter de les laisser se réchauffer pendant le conditionnement.

RÉPONSE À RETENIR

Placer les restes de glace dans les moules à glace mis à disposition, les identifier et les dater, puis les conserver à −18 °C.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/26-cap-gf-ep2a-bq_1_pratique_v1.pdf
© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé officiel.

Continue à t'entraîner

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

Pour réviser tout le programme avant l'examen, les Fiches de Révision du CAP Glacier reprennent l'essentiel de chaque épreuve :
capglacier.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.