

SESSION 2024

**CAPLP ET CAFEP**  
CONCOURS EXTERNE

Section

**HÔTELLERIE – RESTAURATION**

-----  
Option

**ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

**Épreuve écrite disciplinaire**

*L'épreuve consiste en l'exploitation d'une étude de cas mobilisant les compétences et connaissances du candidat en matière de culture professionnelle. Les dossiers documentaires de l'étude de cas et les mises en situation abordent les domaines :*

- de la technologie professionnelle ;*
- du management et de l'environnement économique, social et juridique des entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.*

*Le sujet de l'épreuve est spécifique à l'option choisie.*

**Durée : 5 heures**

L'usage de la calculatrice est autorisé dans les strictes modalités relevant de la circulaire de la circulaire du 17 juin 2021 publiée au BOEN du 29 juillet 2021.

Il appartient au candidat de vérifier qu'il a reçu un sujet complet et correspondant à l'épreuve à laquelle il se présente.

Si vous repérez ce qui vous semble être une erreur d'énoncé, vous devez le signaler très lisiblement sur votre copie, en proposer la correction et poursuivre l'épreuve en conséquence. De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, vous devez la (ou les) mentionner explicitement.

**NB : Conformément au principe d'anonymat, votre copie ne doit comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé consiste notamment en la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de la signer ou de l'identifier. Le fait de rendre une copie blanche est éliminatoire.**

**Tournez la page S.V.P.**

### INFORMATION AUX CANDIDATS

Vous trouverez ci-après les codes nécessaires vous permettant de compléter les rubriques figurant en en-tête de votre copie. Ces codes doivent être reportés sur chacune des copies que vous remettrez.

#### ► Concours externe du CAPLP de l'enseignement public :

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EFE	8510J	101	9311

#### ► Concours externe du CAFEP/CAPLP de l'enseignement privé :

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EFF	8510J	101	9311





## Contexte Professionnel

Vous êtes chef de cuisine au restaurant « Le Marseillais » brasserie solidaire d'une capacité de 250 couverts située sur le Vieux Port de Marseille.

Cette brasserie accueille une population qui bénéficie de l'aide alimentaire et une clientèle traditionnelle. Elle propose une carte 100% méditerranéenne. La philosophie de cet établissement repose sur le sens du partage et s'inscrit dans le concept de l'économie sociale et solidaire et de l'exigence de qualité des produits utilisés. Il est ouvert midi et soir, 7/7 jours.

Le tarif pour les bénéficiaires est fixé à 1 euro pour un repas par semaine ; 50% de la clientèle bénéficie de ce tarif. Le ticket moyen de l'autre moitié de la clientèle se situe entre 25 et 35 euros par repas.

La carte est composée d'un choix de 6 entrées, 6 plats et 6 desserts aux saveurs marseillaises et méditerranéennes. Le chef de cuisine utilise des produits de saison et du terroir. Il réalise des plats typiques, en mettant en avant les marqueurs culinaires de la région. En outre, l'entreprise est soucieuse d'adapter son offre aux nouvelles habitudes et nouveaux comportements alimentaires de ses clients.

La structure est une entreprise d'insertion composée de 27 personnes : 10 salariés dont 1 apprenti, 12 emplois aidés et 5 bénévoles. Elle accueille régulièrement des élèves de baccalauréat professionnel en formation.

Les bénéficiaires des repas à 1 euro sont désignés en amont par les associations locales. Le Conseil Régional subventionne en partie les repas solidaires. Il verse en moyenne 15 euros par personne et par repas à l'entreprise. Environ 10% de l'addition payée par les clients traditionnels sont utilisés au financement des repas des bénéficiaires.

Les salariés sont fiers de travailler au sein d'une entreprise de restauration fondée sur le partage et la qualité.

« Manger au restaurant Le Marseillais, c'est aider à créer des emplois, permettre à tout le monde de profiter d'un vrai moment à table mais surtout c'est avoir l'envie de goûts, de partage et d'universalité. »

A l'intersaison, le directeur vous demande de concevoir la nouvelle carte pour la saison d'été. Celle-ci devra prendre en considération des critères de régimes alimentaires qui sont de plus en plus attendus par les clients.



Source : d'après un article du magazine Néorestaurant603-604 Janvier -février 2022 et le site <https://www.restaurantlemarseillais.com/> consulté le 25/09/2023

Présentation des missions :

Missions	Thèmes abordés	Références aux supports proposés	Annexes à compléter	Activités
Mission 1	Nouvelle carte de restaurant	<p><b>Document 1</b> La démarche du restaurant et la carte de France des spécialités régionales</p> <p><b>Document 2</b> La bouillabaisse de Marseille</p> <p><b>Document 3</b> Extrait créée RNM</p>	<p><b>Annexe 1</b> Fiche technique valorisée</p> <p><b>A rendre avec la copie</b></p>	<p>1. Créer la carte de la brasserie</p> <p>2. Réaliser la fiche technique créative</p> <p>3. Proposer un croquis schématique de dressage de la bouillabaisse</p> <p>4. Déterminer la politique d'approvisionnement</p>
Mission 2	Nouvelles habitudes alimentaires des clients			<p>5. Composer 3 menus répondant aux critères de régimes alimentaires déterminés.</p> <p>6. Définir le régime méditerranéen.</p>
Mission 3	Proposition d'une démarche durable en restauration	<p><b>Document 4</b> Le gaspillage alimentaire</p> <p><b>Document 5</b> Les procédés de conservation</p> <p><b>Document 6</b> Les pickles</p>		<p>7. Citer 6 actions de réduction et de valorisation des déchets.</p> <p>8. Créer un protocole de fabrication qui permet la conservation et la vente d'un condiment végétal.</p>
Mission 4	Organisation d'une soirée caritative	<p><b>Document 7</b> Motivation au travail : comprendre le concept</p>		<p>9. Calculer le seuil de rentabilité</p> <p>10. Commenter les résultats obtenus.</p> <p>11. Proposer 3 moyens d'accroître la rentabilité.</p> <p>12. Créer une fiche outil sur la motivation.</p> <p>13. Comparer la situation d'un stagiaire à celle d'un l'apprenti.</p>

### Mission 1 : Nouvelle carte de restaurant

Vous êtes chargé de proposer une nouvelle carte d'été pour la brasserie qui se composera de 6 entrées, 6 plats et 6 desserts. Vous veillerez à utiliser des produits marqueurs et des appellations de la région PACA. Vous tiendrez compte du respect du coût matière en fonction des prix de vente.

Prix de vente moyen des entrées	Prix de vente moyen des plats	Prix de vente moyen des desserts
9€	16€	8€

Vous prenez connaissance de la démarche du restaurant et de la carte de France des spécialités régionales (document 1).

#### 1- **Élaborer la nouvelle carte d'été avec le descriptif de chaque préparation.**

Le directeur vous demande de revisiter un plat typique de la région : la bouillabaisse (document 2). Il prévoit de mettre ce plat incontournable à la carte et souhaite une présentation et des cuissons originales des poissons.

Afin de tester votre créativité, il vous demande de rédiger une fiche technique valorisée à l'aide de l'extrait de la criée du Réseau des Nouvelles des Marchés (RNM – document 3). Le plat sera servi à l'assiette avec le bouillon à part (en verseuse) et une sauce rouille allégée.

- 2- **Rédiger la fiche technique valorisée pour 8 personnes. (Annexe 1 à rendre avec la copie)**
- 3- **Proposer un croquis schématique de votre plat à réaliser sur le thème de la bouillabaisse.**

Le directeur vous demande de proposer une stratégie cohérente pour le choix des fournisseurs du restaurant en tenant compte de la philosophie de l'entreprise (100% des produits région PACA).

- 4- **Déterminer la politique d'approvisionnement (10 à 15 lignes) en tenant compte des valeurs du restaurant. Argumenter vos choix.**

### Mission 2 : Nouvelles habitudes alimentaires des clients

A la suite du changement de la carte, vous devez mettre en place la formation du personnel sur le thème des différents régimes alimentaires de la clientèle.

- 5- **A partir de votre carte, composer trois menus (entrée, plat, dessert) qui peuvent répondre aux critères des régimes alimentaires suivants :  
régime sans gluten – régime sans lactose – régime végétalien.**

Le régime méditerranéen est plébiscité par la clientèle du restaurant. Le personnel en salle peut être amené à conseiller à ce propos.

- 6- **Expliciter les bienfaits du régime méditerranéen auprès de l'équipe (principe et vertus) sous la forme d'une note à l'attention des salariés (10 à 15 lignes).**

### Mission 3 : Proposition d'une démarche durable en restauration

Vous avez comme objectif de mettre en place une démarche de développement durable relative aux déchets, à la consommation des énergies et des fluides en cuisine. Pour faire face à l'augmentation des tarifs de l'énergie et des prix des produits, votre directeur vous demande de proposer et de mettre en place avec votre équipe des solutions concrètes (document 4).

- 7- **Citer 6 actions qui permettent de réduire et de valoriser les déchets en production culinaire. Votre réponse devra être argumentée.**

Votre directeur pense que la vente additionnelle est une belle opportunité pour réaliser un chiffre d'affaires supplémentaire.

Les condiments fabriqués en cuisine à base de fenouil, câpres et artichauts aromatisés aux herbes de Provence ont beaucoup de succès auprès des clients du restaurant.

La direction de l'établissement souhaite être rassurée sur la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. Elle vous demande de mettre en place une démarche pour assurer une bonne conservation de la production des condiments qui seraient mis en vente au détail (document 5 et document 6).

- 8- Créer un protocole de fabrication qui utilise le procédé de conservation dans un milieu acide ou avec lactofermentation maîtrisée.**

Mission 4 : Organisation d'une soirée caritative
--

Pour promouvoir le restaurant et sa dynamique vertueuse, vous envisagez d'organiser une soirée caritative en utilisant les propositions de votre carte. Le restaurant sera dédié intégralement à cette soirée avec une capacité d'accueil portée à son maximum (250 couverts). Les clients pourront choisir entre la formule Entrée/Plat ou Plat /Dessert à 20 euros et le menu à 25 euros. Vous estimez le taux de remplissage de votre restaurant à 80 % et le pourcentage de charges variables à 30% du chiffre d'affaires. Les trois quarts des clients choisiraient le menu. Les charges fixes sont évaluées à 3 100 euros.

- 9- Calculer le seuil de rentabilité en euros et le résultat net par couvert.**

- 10- Commenter les résultats obtenus.**

- 11- Proposer trois moyens d'accroître la rentabilité de cette soirée.**

La motivation du personnel est essentielle au bon fonctionnement du restaurant (document 7).

- 12- Créer une fiche outil, à destination des responsables, présentant quatre facteurs de motivation.**

Pour les besoins de la soirée, vous envisagez de compléter la brigade de cuisine en associant un élève de baccalauréat professionnel actuellement en stage dans l'entreprise et en sollicitant l'apprenti de CAP Cuisine.

- 13- Comparer la situation du stagiaire à celle de l'apprenti, au sein de l'entreprise, en structurant vos réponses selon les critères suivants : statut, document contractuel, responsable et rémunération.**



Document 1 : La démarche du restaurant et la carte de France des spécialités régionales

Dans notre établissement la démarche est la suivante :

« La carte, à forte inspiration méditerranéenne, est conçue avec l'appui des meilleurs cheffes et chefs de la région, régulièrement invités à apporter leur expertise et à renouveler les menus. Les repas sont préparés avec des produits frais et majoritairement issus du territoire local.

En salle, une attention particulière est apportée au service grâce à l'accompagnement de maîtres d'hôtel expérimentés. L'architecture intérieure et le charme du lieu participent enfin pleinement au déploiement d'une expérience de qualité.

Le projet bénéficie du soutien de plusieurs acteurs incontournables de la gastronomie phocéenne exemples : Gérald Passeda, Glenn Viel, Thierry Marx...



Source site : Carte région PACA consulté le 26/09/2023:  
<http://www.auxpaysdemesancetres.com/medias/images/carte-region-paca-avec-depts.gif>  
[specialites-infographie.jpg](http://specialites-infographie.jpg) (1240x1139) (bp.blogspot.com)

## Document 2 : La bouillabaisse de Marseille

Plat provençal typique et traditionnel, la bouillabaisse est indissociable de Marseille. Devenu incontournable pour tout visiteur de la cité phocéenne, c'est une légende qui se déguste sans modération.

Le service de la bouillabaisse marseillaise est laissé à l'appréciation du restaurateur, mais d'une façon générale, cette préparation est servie dans deux plats différents : l'un pour le poisson, l'autre pour le bouillon. Selon le goût du convive, les deux pourront être mélangés dans une assiette creuse ou bien servis à part. Mais une règle obligatoire est le découpage du poisson devant les convives.

Cependant, la Bouillabaisse, spécialité marseillaise par excellence, comporte des ingrédients bien précis qu'il importe d'utiliser, si l'on veut respecter la tradition et ne pas tromper le client.



source site consulté : <https://www.marseilletourisme.fr/fr/blog/zoom-sur/la-bouillabaisse-de-marseille/>  
Publié le 26 mars 2015 par Marseille Tourisme <https://lemiramar.fr/la-bouillabaisse/>

Document 3 : extrait de la criée RNM

<https://RNM.FranceAgriMer.fr>

Le prix des produits alimentaires frais



Le Réseau des Nouvelles des Marchés est piloté au niveau national par l'établissement public FranceAgriMer. La collecte d'informations est réalisée en région par des équipes d'enquêteurs conjoncturistes du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en DRAAF.

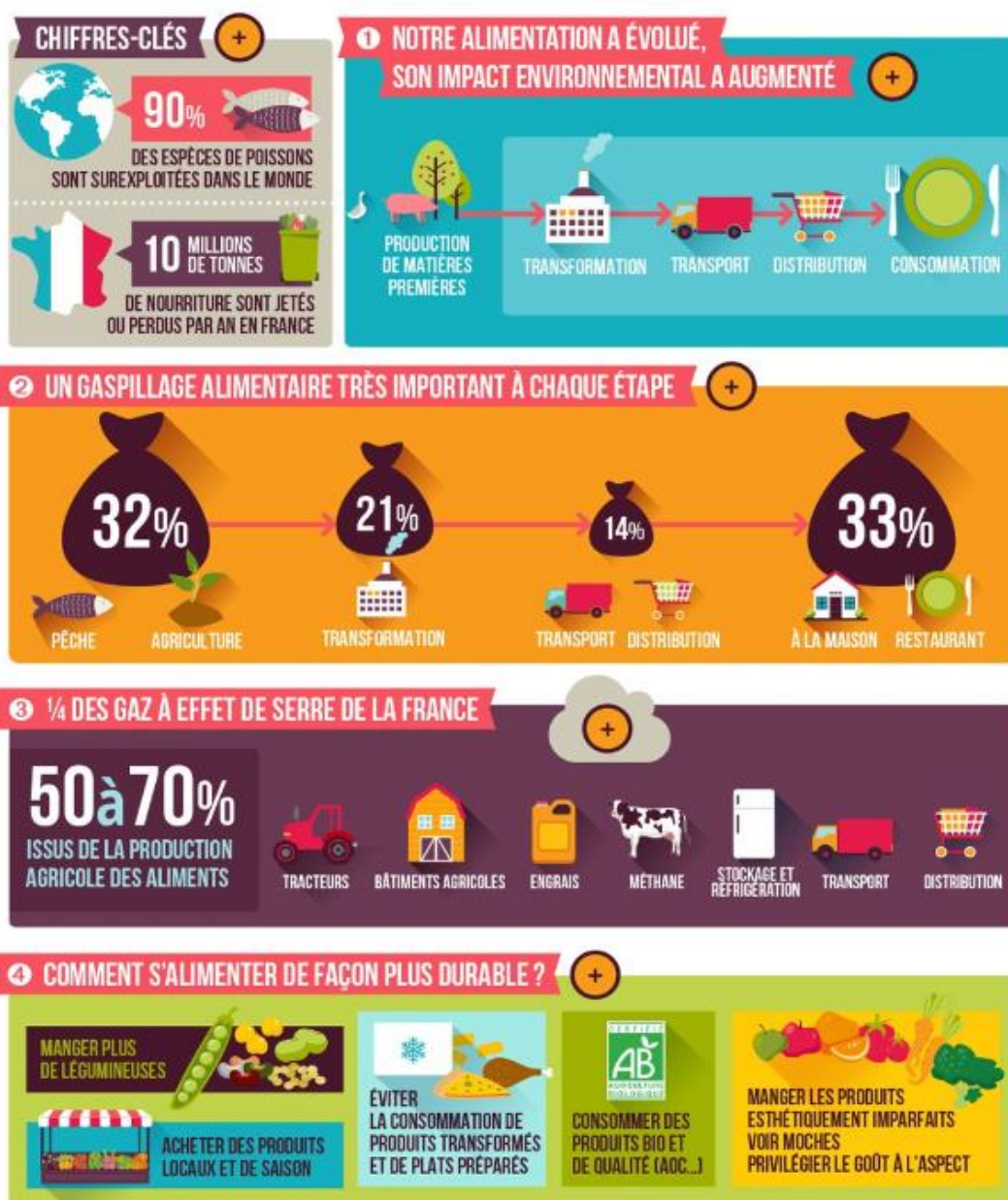


produit	prix moyen		Prix mini	Prix maxi
<u>MIN de Rungis : marée marché du 26/09/23 (cours Grossistes) unité : € HT le kg*</u>				
<a href="#">ANCHOIS France</a>	3.20	=	3.00	3.50
<a href="#">BARBUE 1-2kg France</a>	18.50	=	18.00	19.00
<a href="#">BAR [loup] sauvage de chalut 1-2kg France</a>	15.50	=	15.00	16.00
<a href="#">CARRELET (entier) 400-600 g France</a>	8.00	=	7.00	9.00
<a href="#">CONGRE 3-5 kg France</a>	3.00	=	2.80	3.20
<a href="#">DAURADE Royale aquaculture 400-600 g France</a>	10.50	=	10.00	11.00
<a href="#">DAURADE Royale sauvage 500-800g France</a>	19.00	=	18.00	20.00
<a href="#">DORADE grise 500-800g France</a>	10.50	=	10.00	11.00
<a href="#">LIEU jaune (entier) découpé 2-3kg France</a>	14.50	=	14.00	15.00
<a href="#">LIEU noir 2-3kg France</a>	5.30	=	5.00	5.50
<a href="#">LIMANDE-SOLE moyenne France</a>	11.50	=	11.00	12.00
<a href="#">LOTTE (queue) 2-4kg France</a>	14.50	=	14.00	15.00
<a href="#">MAIGRE + de 1 kg</a>	14.00	=	13.00	15.00
<a href="#">MAQUEREAU de chalut moyen France</a>	5.00	=	4.00	6.00
<a href="#">MERLU (entier) 1-2kg France</a>	9.20	=	9.00	9.50
<a href="#">MOSTELLES</a>	15.00	=	14.00	16.00
<a href="#">MULET noir France</a>	8.50	=	8.00	9.00
<a href="#">OMBLE CHEVALIER frais (entier)</a>	12.30	=	12.00	12.50
<a href="#">RAIE (aile) avec peau grosse France</a>	7.50	=	7.00	8.00
<a href="#">RASCASSE de méditerranée 300g</a>	12.50	=	11.00	14.00
<a href="#">ROUGET Barbet (entier) 300-400g France</a>	17.50	=	15.00	20.00
<a href="#">ROUGET Grondin gris (entier) 300-400g France</a>	6.00	=	5.00	7.00
<a href="#">SAINT-PIERRE 2-3kg France</a>	22.50	=	22.00	23.00
<a href="#">SANDRE (entier) moyen U.E.</a>	13.50	=	13.00	14.00
<a href="#">SARDINE fraîche Méditerranée</a>	3.00	=	2.80	3.20
<a href="#">SAUMON label rouge frais (entier) vidé aquaculture 2-3kg Ecosse</a>	12.50	=	12.00	13.00
<a href="#">SOLE (entière) taille 1 France</a>	47.00	=	42.00	52.00
<a href="#">TACAUD (entier) France</a>	1.70	=	1.50	2.00
<a href="#">THON blanc (entier) moyen France</a>	10.70	=	10.50	11.00
<a href="#">THON rouge (entier) moyen France</a>	23.00	=	22.00	24.00
<a href="#">TURBOT 3-4kg France</a>	31.50	=	31.00	32.00
<a href="#">VIVANEAU</a>	15.70	=	15.50	16.00
<a href="#">VIVE</a>	8.50	=	8.00	9.00
<u>MIN de Rungis : marée filets marché du 26/09/23 (cours Grossistes) unité : € HT le kg*</u>				
<a href="#">CABILLAUD (dos de cabillaud)</a>	17.50	=	17.00	18.00
<a href="#">JULIENNE (filet) France</a>	11.00	=	10.00	12.00
<a href="#">LIEU jaune (filet) France</a>	14.50	=	14.00	15.00
<a href="#">LIEU noir (filet) France</a>	8.50	=	8.00	9.00
<a href="#">SARDINE fraîche (papillon) France</a>	8.20	=	8.00	8.50
<a href="#">THON rouge (filet) sous vide moyen Import</a>	22.00	=	18.00	24.00

Source site consulté le 26/09/2023 à 12h00 modifié par l'auteur : <https://rnm.franceagrimer.fr/prix?POISSONS>



Source site consulté le 26/09/2023: <https://www.mtaterre.fr/dossiers/le-gaspillage-alimentaire-ca-suffit-le-gachis>



© Ademe 2018

Source consulté le 26/09/2023 : <https://bibliothèque.ademe.fr/2Fdechets-economie-circulaire%2F560-comment-traquer-le-gaspillage-alimentaire>

## Document 5 : Les procédés de conservation



Source image : <https://recettesvegetales.com/wp-content/uploads/2020/11/Lactofermentation.jpg>

« Réaliser des légumes lactofermentés est une méthode de conservation connue dans le monde entier. L'exemple le plus connu en France est la choucroute ou chou suri. Sur toutes les tables coréennes on retrouve le kimchi ou chou chinois suri au piment. Au Japon on termine traditionnellement les repas par quelques petites bouches de légumes lactofermentés. On retrouve différents légumes à travers le monde conservés dans la saumure ou dans le sel.

Les bienfaits de la lactofermentation :

Le légume lactofermenté contient plus de vitamines que le légume cru ! Le microbiote est composé de bactéries, de champignons, de virus qui vivent dans nos intestins. Ceux-ci à travers leurs émanations chimiques transmettent au cerveau des informations et peuvent modifier l'humeur, la stabilité émotionnelle et les ressentis. On appelle souvent le microbiote le deuxième cerveau. En modifiant l'alimentation on peut intervenir sur l'équilibre de ces micro-organismes en favorisant certaines bactéries par rapport à d'autres. »

Source article site : <https://recettesvegetales.com/legumes-lacto-fermentes/>

## Document 6 : Les pickles

### « Les pickles : une technique de conservation à l'ancienne remise au goût du jour »



« Les pickles reviennent sur nos tables depuis quelques années.

Les chefs aiment les associer à leurs recettes pour apporter une touche d'acidité et relever leurs plats. Les pickles, outre leur intérêt gustatif, sont d'abord une bonne technique de conservation des légumes. La recette traditionnelle des pickles contient avant tout du vinaigre, un agent de conservation bien connu. Ce procédé consiste à immerger les aliments dans un mélange à base de vinaigre, d'eau et de sel ou de sucre. Cela n'implique pas de fermentation (autre procédé de conservation ancestral) contrairement à une immersion dans une saumure d'eau et de sel. Parfois, les légumes sont d'abord fermentés en saumure pour préserver leurs vertus nutritionnelles et faciliter leur digestion, avant d'être transformés en pickles.

Les pickles sont une très bonne astuce pour donner du relief à vos plats, même au quotidien !

Voici quelques produits qui se prêtent bien à cette recette (des légumes fermes plutôt) :

- Carottes, Concombres et cornichons, Choux (brocolis, chou-fleur, romanesco, chou blanc et rouge...), Courgettes, Oignons, Patates douces, Radis de toutes variétés, Céleri branche, Navets, Champignons...

Il est également possible de transformer des fruits en pickles pour apporter une touche d'originalité à vos desserts ou à des plats salés à base de viande blanche ou de poisson :

- Pommes et poires, Melons, Pêches et abricots, Prunes, Raisins ...

Croquant et saveurs : Les pickles auraient des origines anglaises et indiennes où ils sont souvent associés à des épices, mais sont aussi utilisés depuis la nuit des temps en Corée comme dans la recette traditionnelle du kimchi (chou fermenté et pimenté).

Aujourd'hui on les retrouve largement sur nos tables : tartines, sandwich, sur une planche de charcuteries et fromages à l'apéritif, bowl de crudités ... ils apportent croquant et saveurs à nos assiettes. »

Source : article modifié par l'auteur site consulté le 26/09/2023 <https://www.lavoixdunord.fr/908207/article/2020-12-20/les-pickles-une-technique-de-conservation-l-ancienne-remise-au-gout-du-jour>

## La motivation au travail : définition et explications

La motivation au travail désigne ce qui encourage un employé à atteindre les objectifs qui lui sont fixés, à s'investir dans le projet du groupe. Il faut bien comprendre que la volonté personnelle du salarié ne suffit pas à optimiser cette fameuse motivation. Elle dépend de nombreux facteurs qui peuvent être d'ordre économique bien sûr, mais aussi sociaux et environnementaux.

### Quels sont les 3 types de motivation au travail ?

Le plus haut niveau de motivation est appelé **la motivation intrinsèque**. Celle-ci est autodéterminée, car le collaborateur retire de la satisfaction personnelle de son activité professionnelle. C'est la tâche à effectuer qui motive le salarié. On retrouve ce type de motivation dans les métiers passion : musique, cuisine gastronomique, recherche... Le bénéfice matériel qu'il obtient consécutivement à sa fonction importe finalement assez peu.

Ensuite, lorsqu'interviennent des facteurs indépendants de la personne, on parle de **motivation extrinsèque**. C'est ici le bénéfice de l'exercice des missions qui lui incombent qui sera la source de motivation du salarié. L'entreprise encourage ses employés par des incitations économiques et, éventuellement, d'autres types d'avantages.

Enfin, quand un salarié est incapable de percevoir un lien entre son travail et de quelconques résultats, il est question d'**amotivation**, c'est-à-dire d'une absence de motivation autodéterminée. Au fil du temps, ce type de personnel s'interroge sur le sens de son emploi. Ses performances tendent à la baisse et il risque de finir par démissionner.

### C'est quoi un facteur de motivation ?

Nous verrons ultérieurement que l'entreprise a une responsabilité importante dans la motivation de ses employés. Et pour les motiver, elle doit réfléchir aux facteurs de motivation, aux leviers qu'elle peut actionner pour éviter la perte d'envie de ses salariés et d'éventuels départs. Car le turn-over est difficile à gérer pour les entreprises. Cela a un coût financier, mais demande aussi beaucoup d'énergie au service RH pour recruter du personnel, lancer des actions de formation. Et bien sûr, il est toujours préférable d'avoir des salariés un minimum expérimentés et autonomes.

Quelles sont les motivations au travail ?

La rémunération

Le salaire et autres rétributions représentent sans aucun doute le premier facteur de motivation, notamment dans un contexte inflationniste et de perte de pouvoir d'achat. La rémunération est un bon moyen de garder ses salariés et d'attirer de nouveaux talents. Il faut considérer dans cette catégorie le salaire, les éventuels 13e et 14e mois, les primes, l'intéressement, la participation ou encore les avantages économiques d'un CSE[...]

Source : <https://www.cadremploi.fr/editorial/conseils/conseils-carriere/motivation-au-travail-comprendre-le-concept-quels-sont-les-leviers-de-motivation-qui-est-responsable>, consulté le 25 septembre 2023



**NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE**



**Annexe 1 : Fiche technique valorisée (A rendre par le candidat)**

<u>Intitulé :</u>	Nombre Personne	ENTRÉE
		PLAT
<u>Descriptif :</u>	.....	DESSERT
<u>Points critiques CCP :</u>		
.		
.		
.		

TECHNIQUE	DENRÉES	Unité	QTE	PUHT

Matériels de dressage

