



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 en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

[www.formav.co/explorer](http://www.formav.co/explorer)

# CORRIGE

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

**BREVET PROFESSIONNEL FLEURISTE - SESSION 2005**  
**Epreuve U.33 - ORGANISATION DU TRAVAIL**

<b><i>CORRIGÉ</i></b>
-----------------------

**FICHE TECHNIQUE :**

➤ Présentation correcte – propre	1
➤ Végétaux de saison (fleurs)	2
➤ Utilisation fruits et/ou légumes	1
➤ Dans les consignes de réalisation utilisation du langage professionnel. (exemple : point focal, point de croissance ou lien, proportions etc...)	6
➤ Style : décoratif ou végétatif + dérivés ou linéaire	1
➤ THEME : ex : décor de buffet ACCESSOIRES : a l'appréciation du jury (doit correspondre à l'arrangement)	1
➤ Schéma :	3
* A l'appréciation du jury	15

**ANNEXE 2 et 2 Bis**

➤ Végétaux de saison	}	7
➤ Contenant		
➤ Nombre de composition		
➤ Temps de travail total entre 25 h et 35 h		2
➤ Prix manquant : Buffet alcoolisé 230 €		1
		10

**PLANNING**

A l'appréciation du jury

➤ Propreté – lisibilité – couleurs	4
➤ Confection des centres de table (76 reste à placer)	5
➤ Décor pour le bar « Alcool » 1 heure	2
➤ Les pauses	2
➤ Attention toujours une personne en vente (8 h – 20 h)	2
	15

Titre  
Légende

Annexe 3

<b>MARDI</b>												<b>MERCREDI</b>						
NOMS	8h	9h	10h	11h	12h	13h	14h	15h	16h	17h	18h	19h	20h					
<b>GEORGES</b>	Achats et mise à l'eau		Aide+ préparation boutique		Pause		Préparation structures pour buffet						30 centres de tables		Pause		Sur place Hôtel - Décors des buffets + vases cylindre	
	<b>conges</b>												Pause		1 décor bar		Livraison hôtel	
<b>NICOLAS</b>	<b>Congés</b>																	
<b>PATRICIA</b>	<b>24 centres de tables</b>																	
<b>YOANN</b>	Pause		2 cent .table		Préparation structures pour aide buffets						Centres de table 20		Pause		Sur place hôtel Décors des buffets			
	Vente		Vente		Pause		Vente		Vente		Vente		Vente					
<b>KARINE</b>	Vente		Vente		Vente		Vente		Vente		Vente		Vente					
<b>Vous-même</b>	Vente		Vente		Vente		Vente		Vente		Vente		Vente		Vente		Sur place hôtel Décors des buffets	

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.