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 BP Fleuriste, veuillez visiter :
bpfleuriste.fr/annales-sujets-et-corriges

Epreuve U.33 - Organisation du travail

Session 2003 • Code sujet : **U.33** • Durée : **1 heure 30** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Organisation du travail dans une fleuristerie de station de sports d'hiver** (7 questions) **Page 3**

2. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 7**

Sujet officiel (PDF) : https://bpfleuriste.fr/assets/annales/bp-fleuriste/E3 - Organisation/2003/BP Fleuriste - E3 - Organisation - Session 2003 - 3-Sujet.pdf

1. Organisation du travail dans une fleuristerie de station de sports d'hiver

Le sujet porte sur la reprise de la boutique « A Fleurs d'eau », à Mouthe, petite station touristique de sports d'hiver où le froid et l'approvisionnement compliquent l'activité. Le candidat analyse l'organisation du magasin et du travail en solo, puis planifie une journée comprenant des commandes et des livraisons.

Question 1. À l'aide du document 1, expliquez les particularités du travail dans un commerce situé dans une station de sports d'hiver, puis citez deux inconvénients qui en découlent.

À Mouthe, l'activité dépend à la fois des habitants et d'une clientèle touristique saisonnière, notamment en hiver. Le fleuriste doit donc adapter ses ventes aux périodes de fréquentation. Le village est isolé et l'approvisionnement en fleurs est compliqué : les camions s'y rendent peu, et les livraisons dépendent notamment d'un fournisseur de Provence-Azur.

- Les livraisons sont difficiles et peuvent être retardées.
- La neige et le verglas compliquent les déplacements des clients, d'autant que le fleuriste le plus proche se trouve à 30 km.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Activité saisonnière et approvisionnement difficile; livraisons incertaines et accès compliqué en hiver.

Question 2. Indiquez trois incidences du froid sur les conditions de travail du fleuriste et précisez, pour chacune, les précautions nécessaires.

Le froid complique le travail à la boutique et lors des livraisons. Il faut adapter les gestes, les déplacements et la conservation des fleurs.

- Mains engourdies et gestes moins précis : porter des gants adaptés et se réchauffer régulièrement.
- Déplacements risqués sur la neige ou le verglas : porter des chaussures antidérapantes et conduire prudemment.
- Fleurs exposées au gel et aux écarts de température : les protéger pendant le transport, les rentrer rapidement et éviter de les laisser dehors.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Protéger les mains, sécuriser les déplacements et préserver les fleurs du gel.

Question 3. Pour une boutique de 16 m², citez et justifiez un avantage et quatre inconvénients liés à sa superficie.

Une surface de 16 m² peut réduire les frais de chauffage et d'entretien. En revanche, elle limite les espaces disponibles pour la vente, le stockage et la confection.

Point	Justification
Avantage : local compact	Moins d'espace à chauffer et à entretenir.
Inconvénient : exposition réduite	Peu de place pour présenter les fleurs et les compositions.
Inconvénient : stockage limité	Fleurs, emballages et matériel occupent vite l'espace.
Inconvénient : circulation difficile	Le fleuriste et les clients peuvent se gêner.
Inconvénient : confection moins aisée	Le plan de travail prend une part importante de la surface.

Il faut donc organiser soigneusement les présentoirs et les zones de travail.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Avantage : local compact à entretenir. Inconvénients : présentation, stockage, circulation et confection limités.

Question 4. Imaginez comment exploiter tout au long de l'année le trottoir, suffisamment large pour y disposer des produits et attirer les clients.

Le trottoir peut devenir une vitrine saisonnière, avec des produits renouvelés selon les périodes : plantes fleuries au printemps et en été, chrysanthèmes à la Toussaint, puis sapins et décorations à Noël. En hiver, exposer dehors uniquement des végétaux résistants au froid et rentrer les produits fragiles. Choisir des présentoirs stables, protéger les produits du vent et de la pluie, afficher les prix et laisser un passage libre aux piétons. Adapter chaque exposition à la météo et aux fêtes à venir permet d'attirer les clients toute l'année.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Renouveler la vitrine de trottoir selon les saisons et les fêtes, protéger les produits et préserver le passage piéton.

a)

Question 5. Envisagez de tenir le commerce seul(e), en conservant les mêmes horaires d'ouverture que l'ancienne propriétaire. Expliquez les raisons de ce choix et les contraintes qui peuvent en découler, en présentant au minimum deux avantages et deux contraintes.

Travailler seul permet de décider de l'organisation et des achats, de garder un contact direct avec la clientèle et de ne pas supporter le coût d'un deuxième salarié. C'est cohérent avec l'effectif d'une personne indiqué dans le document. En contrepartie, il faut assurer seul la vente, les créations, les commandes, la réception des fleurs et l'entretien, tout en respectant les horaires d'ouverture.

- Avantages : autonomie de gestion; charges salariales réduites.
- Contraintes : charge de travail importante; pauses, livraisons et absences difficiles à gérer sans remplacement.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Avantages : autonomie et absence de second salaire. Contraintes : charge de travail et remplacement difficile.

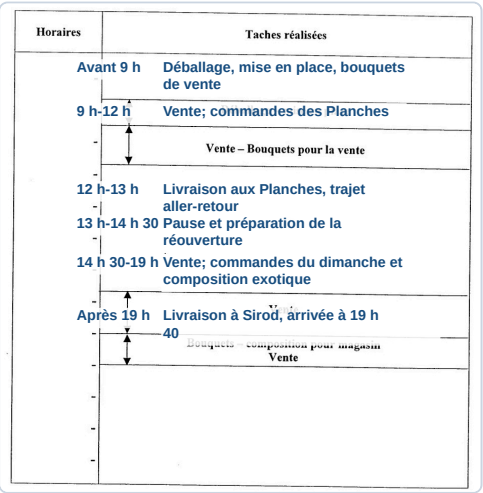
b)

Question 5. Complétez l'annexe 1 par le planning de la journée du samedi 13 juillet 2002, en tenant compte des tâches quotidiennes, des délais et des temps de trajet. Prévoyez avant 14 h la livraison, à la salle des fêtes des Planches, de six centres de table ronds à 23 € chacun, d'un bouquet rond à 84 € et de deux boutonnières composées chacune d'une rose rouge et de feuillage, avec 30 minutes de trajet. Prévoyez avant 20 h la livraison d'une composition exotique à 68 € au restaurant Le Lion d'or à Sirod, avec 40 minutes de trajet. Avancez également le travail pour le dimanche 14 juillet : un devant de tombe à 80 € pour le monument et une composition à 40 € commandée au magasin.

Préparer les commandes des Planches avant la fermeture de midi, puis effectuer la livraison à l'aller et au retour pendant la fermeture. Le trajet de 30 minutes est compté dans chaque sens. L'après-midi, assurer la vente et confectionner la composition exotique ainsi que les deux commandes du dimanche. Après la fermeture de 19 h, partir pour Sirod : les 40 minutes de trajet permettent une arrivée à 19 h 40, avant l'échéance de 20 h. Les durées de confection restent à ajuster selon l'organisation réelle de la journée.

Horaire indicatif	Tâches
Avant 9 h	Déballage, mise en place et bouquets pour la vente.
9 h à 12 h	Vente et préparation des 6 centres de table, du bouquet rond et des 2 boutonnières des Planches.
12 h à 13 h	Livraison aux Planches : 30 min à l'aller et 30 min au retour.
13 h à 14 h 30	Pause et préparation de la réouverture.
14 h 30 à 19 h	Vente; confection de la composition exotique, du devant de tombe et de la composition commandée au magasin.
Après 19 h	Livraison au Lion d'or à Sirod; arrivée prévue à 19 h 40.

Planning du samedi 13 juillet complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

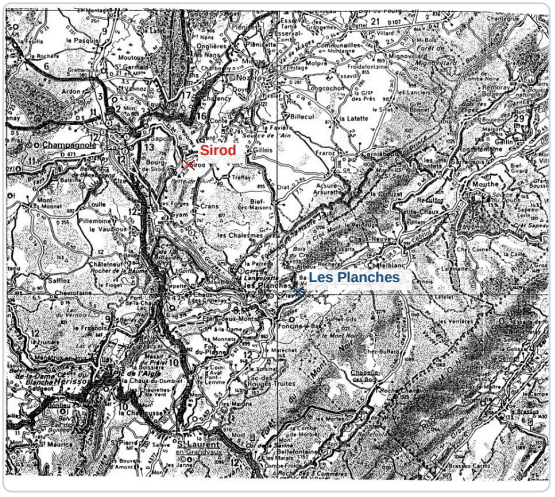
Les Planches : livraison entre 12 h et 13 h. Sirod : départ à 19 h, arrivée à 19 h 40. Préparer l'après-midi les commandes du dimanche.

c)

Question 5. Situez sur l'annexe 2 les lieux des deux livraisons.

Sur l'annexe 2, repérer les deux communes et marquer les destinations demandées : la salle des fêtes des Planches et le restaurant Le Lion d'or à Sirod. Les Planches se situent au nord-ouest de Mouthe; Sirod se trouve plus à l'ouest et légèrement au nord. Reporter un repère distinct et le nom de chaque destination à proximité.

Destinations des deux livraisons



✓ RÉPONSE À RETENIR

Placer la salle des fêtes aux Planches et le restaurant Le Lion d'or à Sirod.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2003)

Bilan de l'épreuve : Le BP Fleuriste, session 2003, épreuve U.33 Organisation du travail, dure 1 heure 30 et a un coefficient 1. À partir du cas d'une fleuristerie de 16 m² à Mouthe, le sujet évalue l'analyse des contraintes liées au froid et à l'activité touristique, l'aménagement commercial, le travail en solo et la planification des tâches, commandes et livraisons.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- En zone de montagne, la neige, le verglas et l'éloignement des fournisseurs peuvent perturber les déplacements et l'approvisionnement.
- Les incidences du froid sur le travail appellent des précautions adaptées à chacune des situations décrites.
- Une surface de vente restreinte impose de réfléchir à l'organisation de l'espace, au stockage et à la présentation des produits.
- Un planning de livraison intègre les heures limites, les temps de trajet, les tâches quotidiennes et les commandes à anticiper.

Points de vigilance & attentes du jury

- Reliez les particularités de la station aux conséquences sur l'activité et donnez exactement deux inconvénients.
- Présentez trois incidences du froid et associez à chacune une précaution adaptée.
- Justifiez séparément un avantage et quatre inconvénients de la superficie de 16 m².
- Dans le planning, tenez compte des horaires, des trajets, des échéances et du travail à avancer pour le lendemain.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le planning de la journée avec plusieurs livraisons ?

Placez d'abord les heures limites et les durées de trajet, puis répartissez la fabrication, les tâches quotidiennes et les périodes de vente dans la journée. Réservez aussi du temps pour commencer les commandes prévues le dimanche et vérifiez la faisabilité de chaque livraison.

Q : Que faut-il prendre en compte pour traiter la question sur le froid ?

Relevez trois incidences du froid sur les conditions de travail du fleuriste, puis associez une précaution à chacune. La consigne porte sur le travail du fleuriste : veillez à répondre à cette demande sans la remplacer par une analyse de la conservation des fleurs.

Q : Le sujet donne-t-il un barème par question ?

Aucun barème détaillé ni aucune répartition de points par question ne sont imprimés dans le sujet fourni. La durée officielle est de 1 heure 30 et le coefficient est 1; il ne faut donc pas attribuer de points non indiqués.

Q : Quelles annexes faut-il compléter et que doivent-elles contenir ?

L'annexe 1 sert à établir le planning de la journée du 13 juillet 2002, avec les tâches et livraisons demandées. L'annexe 2 est une carte sur laquelle il faut situer les lieux de livraison. Le sujet ne précise pas d'autres normes de présentation.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpfleuriste.fr/assets/annales/bp-fleuriste/E3 - Organisation/2003/BP Fleuriste - E3 - Organisation - Session 2003 - 3-Sujet.pdf

Ressources BP Fleuriste : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

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.