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

Organisation du travail

Session 2005 • Code sujet : **U.33** • Durée : **1 heure 30** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Organisation du décor floral d’une réception (3 questions) **Page 3**

2. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 6**

Sujet officiel (PDF) : https://bpfleuriste.fr/assets/annales/bp-fleuriste/U33 - Organisation/2005/BP Fleuriste - U33 - Organisation - Session 2005 - 1-Sujet.pdf

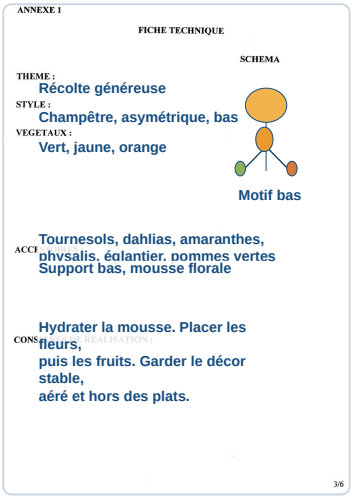
1. Organisation du décor floral d’une réception

À l’occasion d’un salon agroalimentaire, une société organise une réception à l’hôtel pour présenter une nouvelle salade. Le candidat doit organiser les décors des zones de restauration et de 100 tables avec un budget de 4 500 euros, en tenant compte des compositions, du matériel, des temps de travail et de l’équipe du magasin.

Question 1. Établissez, sur l’annexe 1, une fiche technique complète pour un motif destiné à un buffet salé. Précisez notamment le thème, le style, les couleurs, les végétaux, les accessoires et les consignes de réalisation, puis réalisez le schéma.

Thème : récolte généreuse, en lien avec la salade présentée. **Style :** champêtre, asymétrique et bas. **Couleurs :** vert, jaune et orange. **Végétaux :** tournesols, dahlias, amaranthes, physalis, baies d’églantier et pommes vertes. **Accessoires :** support bas et mousse florale. Hydrater la mousse, placer les fleurs en laissant libres les plats, puis ajouter les fruits et les baies. Vérifier la stabilité et garder le décor assez bas pour ne gêner ni le service ni la vue des convives.

Fiche technique et schéma du motif


ANNEXE 1

FICHE TECHNIQUE

SCHEMA

THEME :
Récolte généreuse

STYLE :
Champêtre, asymétrique, bas

VEGETAUX :
Vert, jaune, orange

Motif bas

ACCI
Tournesols, dahlias, amaranthes, physalis, églantier, pommes vertes
Support bas, mousse florale

CONS
Hydrater la mousse. Placer les fleurs,
puis les fruits. Garder le décor stable,
aéré et hors des plats.

3/6

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Motif champêtre bas, vert, jaune et orange, associant fleurs, baies et pommes vertes.

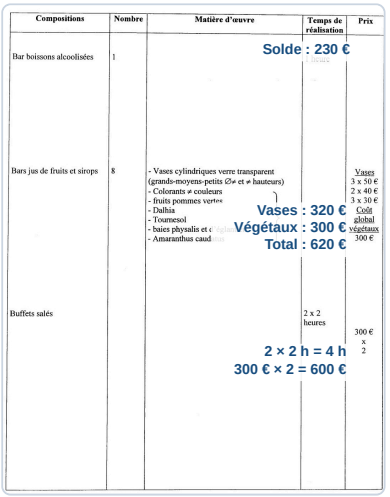
Question 2. Utilisez les tableaux des annexes 2 et 2bis pour préciser les détails des compositions, la matière d’œuvre, le temps de réalisation et le prix.

Les prix et temps ci-dessous reprennent les données des annexes. Le bar à jus comprend 8 vases : 3 grands, 2 moyens et 3 petits. Les centres de table sont prévus pour les 100 tables demandées.

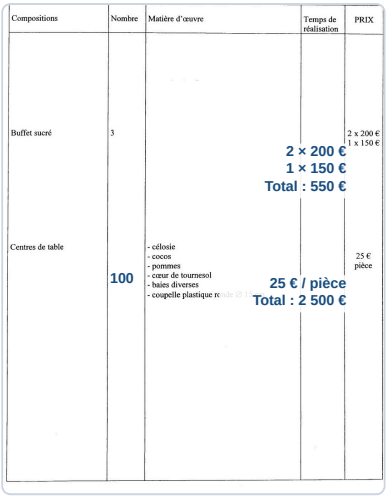
Composition	Nombre	Matière d’œuvre	Temps indiqué	Prix
Bar boissons alcoolisées	1	À définir selon le motif retenu	1 h	Solde budgétaire : 230 €
Bar jus de fruits et sirops	8	Vases cylindriques transparents de diamètres et hauteurs différents, colorants de couleurs différentes, pommes vertes, dahlias, tournesols, physalis, baies d’églantier et amaranthes	Non précisé	Vases : 3 × 50 € + 2 × 40 € + 3 × 30 € = 320 € ; végétaux : 300 € ; total : 620 €
Buffets salés	2	Motif floral de l’annexe 1	2 h chacun, soit 4 h	300 € chacun, soit 600 €
Buffet sucré	3	À définir selon les décors retenus	Non précisé	2 × 200 € + 1 × 150 € = 550 €
Centres de table	100	Célosie, cocos, pommes, cœur de tournesol, baies diverses, coupelle plastique ronde de 15 cm de diamètre	Non précisé	25 € pièce, soit 2 500 €
Total prévisionnel				**4 500 €**

Le solde de 230 € correspond au budget disponible après les postes chiffrés des annexes et les 100 centres de table.

Annexe 2 complétée



Annexe 2bis complétée



Compositions	Nombre	Matière d'œuvre	Temps de réalisation	PRIX
Buffet sucré	3		2 × 200 € 1 × 150 € Total : 550 €	2 x 200 € 1 x 150 €
Centres de table	100	- célosie - cocos - pommes - cœur de tournesol - baies diverses - coupelle plastique r	25 € / pièce Total : 2 500 €	25 € pièce

✓ RÉPONSE À RETENIR

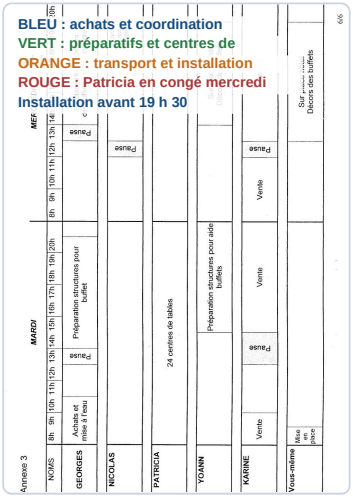
Total : 4 500 €. Bar à jus : 620 €. Buffets salés : 600 € et 4 h. Centres de table : 2 500 €.

Question 4. Complétez le planning de la journée sur l'annexe 3. L'utilisation de couleurs est souhaitée.

Le mercredi 14 septembre 2005, Patricia est en congé. Le planning de l'annexe prévoit les achats et la mise à l'eau, la préparation des décors et centres de table, puis le transport et l'installation à l'hôtel. Répartir les préparations entre les personnes présentes, en tenant compte des tâches déjà inscrites et des horaires d'ouverture du magasin.

Georges coordonne les achats et le commercial. Nicolas, ouvrier qualifié, contrôle les structures et l'installation. Yoann et l'apprenti BP participent aux préparatifs et aux centres de table. Karine reste affectée à la vente pendant ses horaires de travail, puis peut aider à la mise en place.

Repères colorés pour le planning de l'annexe 3



✓ RÉPONSE À RETENIR

Mercredi : Patricia en congé. Préparer, transporter et installer les décors avant la réception de 19 h 30.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2005)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U.33 Organisation du travail du BP Fleuriste, session 2005, dure 1 heure 30 et a pour coefficient 1. Pour une réception organisée à l'occasion d'un salon agroalimentaire, le candidat prévoit les décors de zones de restauration et de 100 tables avec un budget de 4 500 euros. Il conçoit une fiche technique, complète les données des compositions et planifie le travail de l'équipe.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Une fiche technique présente le thème, le style, les couleurs, les végétaux, les accessoires, les consignes de réalisation et un schéma.
- Le tableau distingue compositions, nombre, matière d'œuvre, temps de réalisation et prix.
- Les centres de table sont prévus avec célosie, cocos, pommes, cœur de tournesol, baies et coupelle ronde de 15 cm.
- Le planning associe les tâches aux horaires et aux membres de l'équipe en tenant compte des informations sur leurs disponibilités.

Points de vigilance & attentes du jury

- Faites correspondre le schéma du motif de buffet salé aux choix de la fiche technique.
- Relevez les quantités, matières d'œuvre, temps et prix sans compléter les cases vides par des données supposées.
- Respectez les tâches et horaires déjà inscrits dans le planning, puis utilisez des couleurs comme demandé.
- Vérifiez la cohérence des propositions avec les cinq zones de restauration, les 100 décors de table et le budget de 4 500 euros.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Que doit contenir la fiche technique du motif floral ?

Elle doit présenter le thème, le style, les couleurs, les végétaux et les accessoires du motif de buffet salé. Ajoutez des consignes de réalisation et un schéma en accord avec les choix décrits.

Q : Comment traiter les prix et temps indiqués dans les annexes 2 et 2bis ?

Reportez les matières d'œuvre, les nombres, les temps et les prix visibles dans les tableaux. Respectez leur présentation, distinguez les prix à la pièce des coûts globaux et ne supposez pas de valeur lorsque la case est vide.

Q : Comment organiser le travail pendant l'épreuve ?

La durée totale est de 1 heure 30 et le sujet ne répartit pas le temps entre les tâches. Prévoyez du temps pour la fiche technique, le tableau des compositions et le planning, puis relisez chaque annexe.

Q : Le sujet donne-t-il un barème ou des critères détaillés de notation ?

Aucun barème détaillé n'est imprimé dans les pages fournies. Répondez aux trois tâches numérotées, complétez les annexes demandées et présentez des informations lisibles, cohérentes avec les données et les contraintes du sujet.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpfleuriste.fr/assets/annales/bp-fleuriste/U33 - Organisation/2005/BP Fleuriste - U33 - Organisation - Session 2005 - 1-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.