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

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

Durée : 1 heure 30 **Coefficient : 1**

SUJET

A l'occasion du salon agroalimentaire une société de renommée internationale, spécialisée dans la conserverie de légumes organise une grande réception dans les salons de l'Hôtel Holiday Inole mercredi 14 septembre 2005 à partir de 19H30. Lors de cette manifestation on présentera à la presse et aux clients une nouvelle salade composée de légumes et fruits très variés.

Votre responsable de boutique M. Georges vous demande d'organiser le décor de cette grande réception pour un budget de 4500 euros.

Il est prévu 5 grandes zones de restauration :
1 Bar boissons alcoolisées
1 Bar jus de fruits et sirops
2 Buffets salés
1 buffet sucré

Les convives auront la possibilité de s'asseoir de ce fait on vous demande de réaliser 100 décors de tables.

Le travail à faire :

1) Établissez une fiche technique complète d'un motif du buffet salé (style, couleurs, végétaux, accessoires……) Répondez sur l'annexe 1.

2) Utilisez le tableau en annexe 2 et 2bis pour préciser les détails des compositions le temps de réalisation et le prix.

4) Votre employeur vous demande de compléter le planning de cette journée (annexe 3). Utilisation souhaitée de couleurs.

Nom du magasin : Atmos'Fleur

Adresse : 8 Avenue du Général de Gaulle
59 000 LILLE
Tél : 03 38 53 20 10
Fax : 03 38 53 20 11

Véhicule : 1 Ford Transit
1 Ford Courrier

Magasin : 100m2

Atelier et réserve : 80 m2

Horaires : de 8H30 à 20H du lundi au vendredi
Le samedi de 8H30 à 18H

Jour de fermeture : Dimanche

PERSONNEL :

Mr. Georges : gérant responsable, s'occupe des achats et du commercial. Son jour de congé le lundi.

Nicolas : ouvrier qualifié 10 ans d'expérience.
Remplace Mr. Georges quand il est absent. Son jour de congé le mardi.

Patricia : ouvrière fleuriste 4 ans de métier. Son jour de congé le mercredi.

Yoann : apprenti 1ère année B.P.

Karine : ouvrière fleuriste 8 ans d'expérience, s'occupe plus particulièrement de la vente. Son jour de congé le jeudi.

Vous-même : apprenti B.P. 2ème année

ANNEXE 1

FICHE TECHNIQUE

SCHEMA

THEME :

STYLE :

VEGETAUX :

ACCESSOIRES :

CONSIGNES DE REALISATION :

ANNEXE 2

Compositions	Nombre	Matière d'œuvre	Temps de réalisation	Prix
Bar boissons alcoolisées	1		1 heure	
Bars jus de fruits et sirops	8	- Vases cylindriques verre transparent (grands-moyens-petits ∅≠ et ≠ hauteurs) - Colorants ≠ couleurs - fruits pommes vertes - Dalhia - Tournesol - baies physalis et d'églantier - Amaranthus caudatus		Vases 3 x 50 € 2 x 40 € 3 x 30 € Coût global végétaux 300 €
Buffets salés			2 x 2 heures	300 € x 2

Compositions	Nombre	Matière d'œuvre	Temps de réalisation	PRIX
Buffet sucré	3			2 x 200 € 1 x 150 €
Centres de table		- célosie - cocos - pommes - cœur de tournesol - baies diverses - coupelle plastique ronde ∅ 15 cm		25 € pièce

Annexe 3

	MARDI											***MERCREDI***										
NOMS	8h	9h	10h	11h	12h	13h	14h	15h	16h	17h	18h	19h	20h	8h	9h	10h	11h	12h	13h	14h	15h	16h	17h	18h	19h	20h
GEORGES	Achats et mise à l'eau				Pause		Préparation structures pour buffet											Pause		Sur place Hôtel - Décors des buffets + vases cylindre					
NICOLAS																		Pause						Livrai-son hôtel	
PATRICIA	24 centres de tables																								
YOANN							Préparation structures pour aide buffets													Sur place hôtel Décors des buffets					
KARINE	Vente				Pause		Vente							Vente				Pause		Vente					
Vous-même	Mise en place																			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.