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 : **Non indiquée**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Fiche technique, annexes de production et planning d’un décor de buffet** (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 - 2-Sujet.pdf

1. Fiche technique, annexes de production et planning d’un décor de buffet

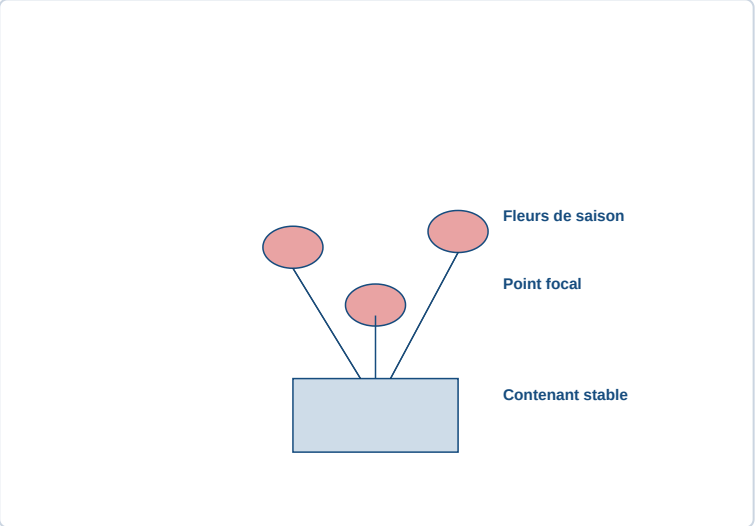
Le corrigé du BP Fleuriste porte sur la préparation de compositions florales et d’un décor de buffet, avec des annexes de production et un planning d’équipe. Il précise des critères de fiche technique, des données à renseigner et les éléments attendus dans l’organisation du travail.

Fiche technique

Question 1. Présenter une fiche technique propre et claire pour un arrangement floral de style décoratif, végétatif et ses dérivés, ou linéaire. Préciser des fleurs de saison, l’utilisation éventuelle de fruits et/ou légumes, le thème, les accessoires adaptés, un schéma et les consignes de réalisation avec le vocabulaire professionnel approprié, notamment point focal, point de croissance ou lien et proportions.

Fiche technique : décor floral de buffet. Style décoratif ; thème festif. Choisir des fleurs de saison et, éventuellement, des fruits ou légumes. Prévoir un contenant stable et des accessoires assortis. Consignes : placer le point focal, organiser les fleurs autour des points de croissance, puis créer des liens visuels équilibrés. Respecter les proportions entre l’arrangement, le contenant et l’espace du buffet. Soigner la préparation des tiges et la propreté de la présentation.

Schéma indicatif d’un arrangement décoratif de buffet



✓ RÉPONSE À RETENIR

Style décoratif, végétaux de saison, accessoires adaptés, point focal lisible et proportions équilibrées.

Annexes 2 et 2 bis

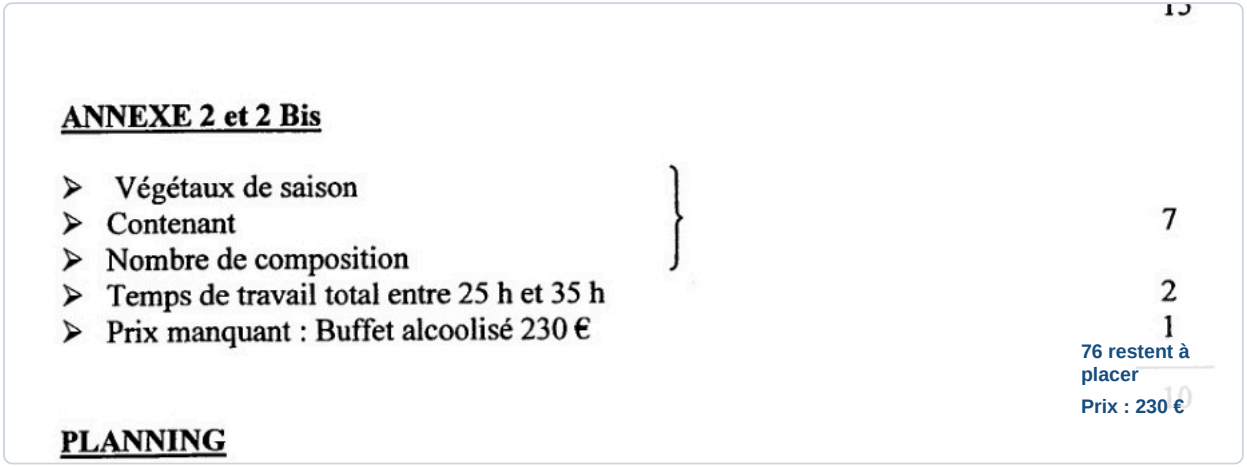
Question 2. Renseigner les annexes de production avec les végétaux de saison, les contenants et le nombre de compositions. Indiquer un temps de travail total compris entre 25 h et 35 h et compléter le prix manquant du buffet alcoolisé, fixé à 230 € dans le corrigé.

Les annexes doivent préciser les végétaux de saison, le contenant et le nombre de compositions selon le projet. Le barème indique que 76 centres de table restent à placer : ce nombre ne constitue pas nécessairement le total à confectionner. Un temps de travail total de 30 h respecte la fourchette demandée. Le prix manquant du buffet

alcoolisé est de 230 €.

Élément	À renseigner
Végétaux	Fleurs et feuillages de saison
Contenant	Adapté au format et au style de chaque composition
Nombre	Selon les annexes ; 76 centres restent à placer d'après le barème
Temps total	30 h
Buffet alcoolisé	230 €

Compléments aux annexes de production



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 30 h de travail ; buffet alcoolisé : 230 € ; 76 centres restent à placer.

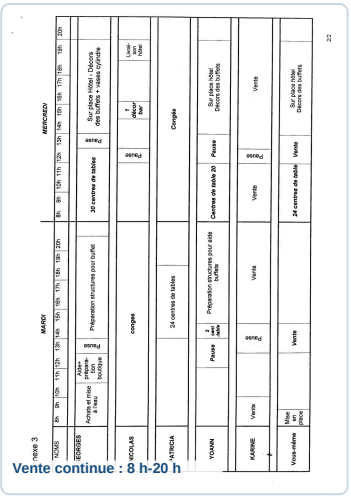
Planning

Question 3. Élaborer un planning lisible, avec titre et légende, qui répartit les tâches et les pauses entre les membres de l'équipe. Prévoir notamment la confection des centres de table, le décor du bar alcoolisé d'une heure et une personne en vente en permanence de 8 h à 20 h.

Planning de l'annexe 3 : conserver les tâches et les congés inscrits pour mardi et mercredi, de 8 h à 20 h. Le tableau répartit les achats et la mise à l'eau, la préparation des structures, la confection des centres de table, les livraisons et l'installation sur place. Il prévoit un décor du bar d'une heure. Les pauses sont indiquées dans les créneaux individuels ; Karine assure la vente et les relais inscrits au planning maintiennent une présence en vente pendant ses pauses.

1. Mardi : achats et aide à la préparation de la boutique, structures pour buffet et centres de table.
2. Mercredi : confection des centres, décor du bar, livraison et installation des décors.
3. Respecter les pauses et assurer la vente en continu de 8 h à 20 h.

Repère du planning



✓ RÉPONSE À RETENIR

Bar alcoolisé : 1 h ; vente couverte en continu de 8 h à 20 h ; pauses prévues au planning.

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

Bilan de l'épreuve : Le BP Fleuriste, épreuve U.33 « Organisation du travail », session 2005, code U.33, est présenté ici sous forme de corrigé indicatif. La durée et le coefficient ne sont pas imprimés dans les pages fournies. Le sujet traite d'un décor floral de buffet et évalue la fiche technique, les annexes de production et la planification des tâches d'une équipe.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La fiche technique présente le style, le thème, les accessoires, les végétaux et un schéma en employant le vocabulaire professionnel.
- Les végétaux doivent être de saison et les accessoires doivent correspondre à l'arrangement floral.
- Le temps de travail total prévu dans les annexes doit être compris entre 25 h et 35 h.
- Le planning doit intégrer tâches, pauses et maintien d'une personne en vente de 8 h à 20 h.

Points de vigilance & attentes du jury

- Soigner la propreté et la lisibilité de la fiche technique et du planning.
- Vérifier la cohérence du style, du thème, des accessoires et des végétaux choisis.
- Faire figurer les durées et les pauses sans interrompre la couverture de la vente.
- Ajouter un titre et une légende au planning et respecter les durées indiquées pour les tâches.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Que doit contenir la fiche technique de ce sujet ?

Elle précise les fleurs de saison, l'utilisation éventuelle de fruits ou légumes, le style, le thème, les accessoires et un schéma. Les consignes de réalisation emploient le vocabulaire professionnel, par exemple point focal, point de croissance ou lien, et proportions.

Q : Comment vérifier que le planning répond aux attentes du corrigé ?

Répartissez les tâches et les pauses dans le temps, indiquez un titre et une légende, et assurez une présence en vente de 8 h à 20 h. Prévoyez également une heure pour le décor du bar alcoolisé.

Q : Quel barème et quelle durée de travail sont indiqués ?

Le corrigé répartit 40 points entre la fiche technique, les annexes et le planning, respectivement 15, 10 et 15 points. Le temps total de travail des annexes doit être compris entre 25 h et 35 h ; la durée de l'épreuve n'est pas indiquée.

Q : Les critères du corrigé sont-ils un barème impératif ?

Non. Le document précise que les éléments de correction ont une valeur indicative et n'engagent pas les autorités académiques. Chaque jury reste souverain ; certains éléments, comme le schéma et les accessoires, relèvent de son appréciation.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpfleuriste.fr/assets/annales/bp-fleuriste/U33 - Organisation/2005/BP Fleuriste - U33 - Organisation - Session 2005 - 2-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.