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

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

CORRIGÉ

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 ➢ Contenant ➢ Nombre de composition	7
➢ 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

NOMS	MARDI												MERCREDI											
	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		Aide+ préparation boutique		Pause		Préparation structures pour buffet							***30 centres de tables***				Pause		Sur place Hôtel - Décors des buffets + vases cylindre						
NICOLAS	***conges***																	Pause		***1 décor bar***				Livrai-son hôtel		
PATRICIA							24 centres de tables							***Congés***												
YOANN					***Pause***		***2 cent .table***	Préparation structures pour aide buffets						***Centres de table 20***				***Pause***		Sur place hôtel Décors des buffets						
KARINE	Vente					Pause			Vente					Vente				Pause		Vente						
Vous-même	Mise en place					***Vente***								***24 centres de table***				***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.