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 CAP Fleuriste, veuillez visiter :
courscapfleuriste.fr/annales-sujets-et-corriges

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

FLEURISTE

SESSION 2026

ÉPREUVE EP1 : PRÉPARATION ET CONFECTION D'UNE PRODUCTION FLORALE

Coefficient : 6 Durée : 2 h 30

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse de la commande et contrôle de réception (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Étude technologique, calculs et choix des moyens (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Préparation de fabrication et protocole opératoire (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Prévention, sécurité et remise en état du poste (4 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 8 pages numérotées de 1/8 à 8/8.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : ATELIER FLORAL DES TILLEULS, FLEURISTE À ANGERS (MAINE-ET-LOIRE)

Vous travaillez à l'Atelier Floral des Tilleuls. L'hôtel Le Clos des Vignes vous commande **12 centres de table** pour une réception de mariage organisée le lendemain. Chaque centre de table doit être composé de roses, de lisianthus et d'eucalyptus, dans un style végétatif à dominante blanche et verte. Les compositions seront installées sur des tables de réception : elles doivent rester stables, ne pas gêner la visibilité des convives et présenter des végétaux correctement hydratés.

La commande prévoit, pour chaque composition, 5 roses, 3 tiges de lisianthus et 3 tiges d'eucalyptus. Le centre de table terminé ne doit pas dépasser 300 mm de hauteur ni 300 mm de largeur. Le dossier technique DT 1 à DT 3 fournit les données nécessaires. Répondez dans les espaces prévus et complétez les documents réponse DR 1 et DR 2.

Le sujet porte sur la partie écrite de l'EP1. Le coefficient 6 s'applique à l'EP1 dans son ensemble.

PARTIE 1 : Analyse de la commande et contrôle de réception (5 points)

Réceptionner, contrôler et préparer les végétaux

Vous prenez en charge la livraison reçue à 7 h 30. Les quantités livrées, les défauts constatés et les caractéristiques de préparation figurent dans le DT 1. La commande de l'hôtel est rappelée dans le cahier des charges.

1.1 (2 points) À partir du DT 1, indiquez les quantités utilisables de roses, de lisianthus et d'eucalyptus après retrait des tiges non conformes. Justifiez votre décision pour les tiges écartées.

1.2 (1,5 point) Pour chaque végétal, indiquez une opération de préparation à réaliser avant sa mise à l'eau ou son stockage. Précisez l'outil ou le geste adapté lorsque cela est nécessaire.

1.3 (1,5 point) À partir des besoins de la commande et des quantités utilisables, déterminez si le stock permet de réaliser les 12 centres de table. Complétez les quantités nécessaires et les reliquats prévisionnels dans le DR 1.

PARTIE 2 : Étude technologique, calculs et choix des moyens (6 points)

Gérer les végétaux et chiffrer les matières consommées

Les données de stock, de prix et de préparation sont fournies dans les DT 1 et DT 3. Présentez les calculs avec leurs unités. Pour les calculs de coût, arrondissez au centime d'euro.

2.1 (2 points) Calculez le nombre total de tiges de chaque végétal nécessaire pour les 12 compositions, puis le reliquat prévisionnel après fabrication, à partir des quantités utilisables du DT 1. Complétez le DR 1.

2.2 (1,5 point) La solution nutritive se prépare à raison de 10 ml de produit par litre d'eau. Pour préparer 2 L de solution, calculez le volume de produit à mesurer. Écrivez le calcul sous la forme $V_p = d \times V_e$, où d est le dosage en ml/L et V_e le volume d'eau en L.

2.3 (1,5 point) Calculez le coût des végétaux utilisés pour un centre de table, puis le coût total des végétaux pour les 12 centres. Utilisez les prix unitaires du DT 3 et les quantités prévues au cahier des charges.

2.4 (1 point) Calculez le coût total des consommables pour les 12 compositions, puis le coût total des matières consommées, végétaux et consommables compris. Les prix et quantités de consommables par composition sont indiqués dans le DT 3.

PARTIE 3 : Préparation de fabrication et protocole opératoire (5 points)

Analyser le résultat attendu et organiser le travail

Le DT 2 présente le gabarit du centre de table et les caractéristiques attendues. La hauteur totale maximale est de 300 mm et la largeur maximale de 300 mm. Le vase mesure 120 mm de hauteur. Les dimensions indiquées sur le schéma sont en millimètres.

3.1 (2 points) À partir du DT 2, expliquez comment la composition doit respecter les contraintes de dimensions, de stabilité et de visibilité entre les convives. Indiquez également le style demandé et le rôle des végétaux de ligne et du point focal.

3.2 (1,5 point) Établissez l'ordre logique des principales étapes de fabrication, depuis la préparation du poste jusqu'au contrôle final. Complétez le DR 2 en indiquant au moins cinq étapes et un point de contrôle associé à chacune.

3.3 (1,5 point) Indiquez les opérations à effectuer sur les tiges de roses, de lisianthus et d'eucalyptus avant leur mise en composition, puis précisez comment maintenir une hydratation adaptée pendant le travail.

PARTIE 4 : Prévention, sécurité et remise en état du poste (4 points)

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité au poste de travail

Le poste comprend un plan de travail humide, un sécateur, un couteau de fleuriste, des seaux et une solution nutritive. Les consignes de prévention et de tri figurent dans le DT 3.

4.1 (1,5 point) Relevez trois risques présents lors de la préparation et de la fabrication. Pour chacun, proposez une mesure de prévention adaptée au poste.

4.2 (1,5 point) Décrivez les opérations de nettoyage et de remise en état du poste après la fabrication, en précisant le traitement des outils et des contenants.

4.3 (1 point) Indiquez le tri à effectuer pour les déchets végétaux, les emballages propres et les déchets souillés par la solution nutritive, selon les consignes du DT 3.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : BON DE LIVRAISON, CONTRÔLE QUALITÉ ET DONNÉES DE PRÉPARATION

Livraison reçue à 7 h 30. Les quantités ci-dessous sont les quantités comptées à l'arrivée. Les tiges présentant les défauts indiqués sont à écarter de la production. Les végétaux conformes sont préparés puis maintenus dans des contenants propres avec une eau fraîche adaptée à leur conservation.

Pour les tiges coupées, effectuer une recoupe nette à l'aide d'un outil propre et adapté. Retirer les feuilles susceptibles de tremper dans l'eau. Éviter l'écrasement des tiges et limiter le temps passé hors de l'eau.

Contrôle de livraison et entretien des végétaux

Végétal	Quantité reçue	Tiges à écarter	Défaut constaté	Préparation conseillée
Rose blanche, Rosa hybrida	72 tiges	4	Tiges cassées ou collets affaissés	Recoupe nette en biais, suppression des feuilles basses, mise à l'eau
Lisianthus blanc, Eustoma grandiflorum	48 tiges	3	Tiges flétries ou boutons endommagés	Recoupe nette, retrait des feuilles basses, mise à l'eau
Eucalyptus, Eucalyptus cinerea	42 tiges	2	Tiges écrasées ou feuillage fortement abîmé	Recoupe nette, retrait des feuilles pouvant tremper, mise à l'eau

Données relevées à la réception par l'atelier

Besoins végétaux par composition

Végétal	Quantité par centre de table	Nombre de centres
Rosa hybrida	5 tiges	12
Eustoma grandiflorum	3 tiges	12
Eucalyptus cinerea	3 tiges	12

Quantités prévues dans le bon de commande de l'hôtel

DT 2 : CAHIER DES CHARGES FLORAL ET GABARIT COTÉ DU CENTRE DE TABLE

Commande : 12 centres de table pour une réception de mariage. Style végétatif, lignes souples, dominante blanche et verte, composition aérée et stable. Les tiges doivent rester hydratées. Les fleurs ne doivent pas masquer le visage des convives assis autour de la table.

Dimensions maximales de la composition terminée : hauteur 300 mm et largeur 300 mm. **Vase fourni :** hauteur 120 mm, ouverture de 90 mm, base de 100 mm de diamètre. Le schéma

représente une élévation de principe, à l'échelle 1:5. Les dimensions chiffrées priment sur la représentation graphique.

Le style végétatif privilégie le mouvement naturel des végétaux, des lignes lisibles et des espaces entre les éléments. Le point focal doit rester perceptible sans créer un amas compact. L'équilibre visuel et la stabilité de l'ensemble sont à contrôler avant livraison.

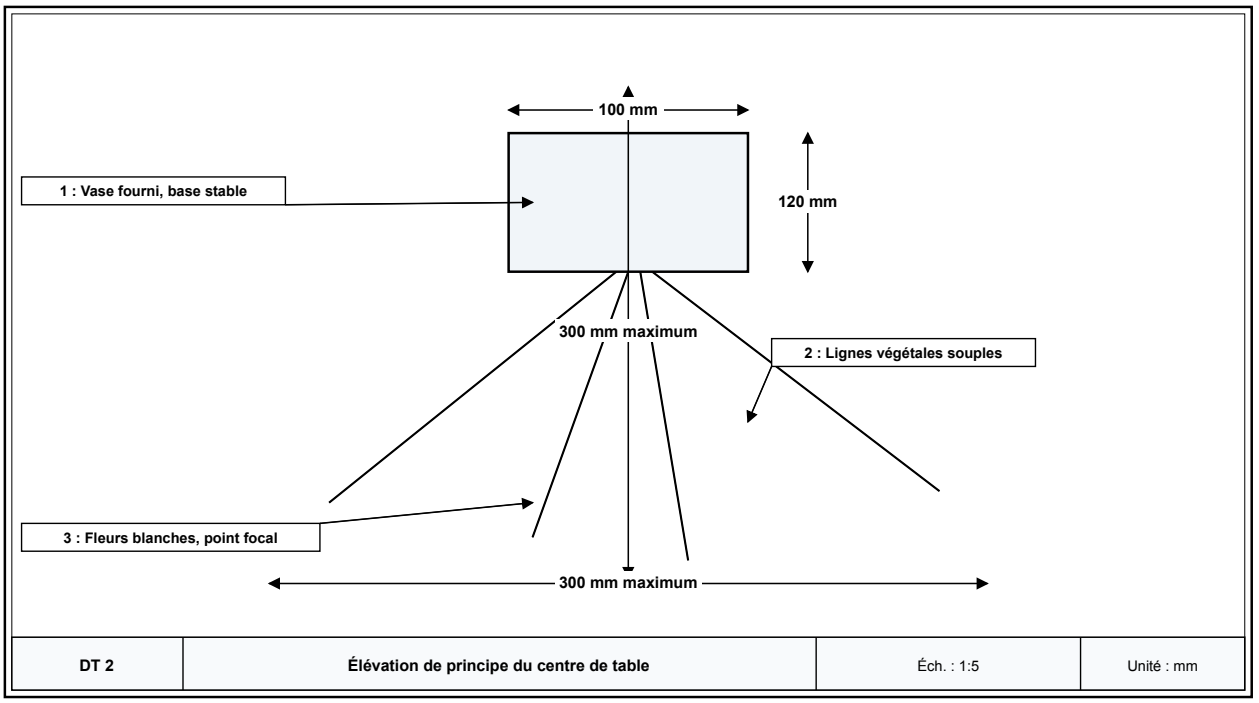


Schéma de principe coté. Les végétaux sont représentés par des lignes de direction.

Critères de conformité du produit fini

Critère	Résultat attendu
Dimensions	Hauteur et largeur inférieures ou égales à 300 mm
Stabilité	Vase posé à plat, composition équilibrée, tiges maintenues
Style et couleur	Style végétatif, dominante blanche et verte, mouvement naturel
Hydratation et propreté	Tiges préparées, eau propre, feuillage non immergé, contenant propre

Contrôles à effectuer avant conditionnement et livraison

DT 3 : PRIX, CONSOMMABLES ET CONSIGNES DE PRÉVENTION

Les prix ci-dessous sont des prix d'achat hors taxes communiqués par le fournisseur pour cette commande. Pour l'exercice de calcul, aucune taxe ni marge commerciale n'est à ajouter.

La solution nutritive se prépare selon le dosage indiqué. Utiliser un récipient gradué et respecter les indications de dosage. Pour la prévention, maintenir le plan de travail dégagé et sec, utiliser les outils coupants avec maîtrise et les ranger après usage. Nettoyer les outils et les contenants après fabrication. Séparer les déchets selon les consignes de l'atelier.

Prix unitaires des végétaux

Végétal	Prix unitaire
Rose blanche, Rosa hybrida	1,20 € par tige
Lisianthus blanc, Eustoma grandiflorum	1,80 € par tige
Eucalyptus, Eucalyptus cinerea	0,65 € par tige

Prix d'achat hors taxes par tige

Consommables et règles de prévention

Élément	Donnée par composition ou consigne
Vase réutilisable fourni	Aucun coût de consommable à intégrer
Ruban de finition	0,25 € par composition
Solution nutritive	10 ml de produit par litre d'eau
Protection et gestes	Garder les outils coupants en bon état, couper en éloignant la lame du corps, ranger les outils après usage
Prévention des glissades	Essuyer immédiatement toute eau renversée et garder les circulations dégagées
Déchets végétaux	Collecter séparément dans le bac réservé aux déchets végétaux
Emballages propres	Trier dans le bac de recyclage correspondant à leur matière
Déchets souillés par la solution	Isoler et éliminer selon les consignes de tri et la fiche du produit utilisé
Nettoyage	Nettoyer et sécher le plan de travail, laver les seaux et essuyer les outils après usage

Données applicables à la fabrication des centres de table

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Besoins, stock utilisable et reliquats prévisionnels **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez le tableau à partir du bon de commande et des données de réception du DT 1. Faites apparaître les calculs utiles. Les quantités sont exprimées en tiges.

Tableau de suivi des végétaux

Végétal	Quantité reçue	Quantité écartée	Quantité utilisable	Besoin total pour 12 centres	Reliquat prévisionnel
Rosa hybrida	72	.....	.....	.....	.....
Eustoma grandiflorum	48	.....	.....	.....	.....
Eucalyptus cinerea	42	.....	.....	.....	.....

Calcul de préparation de la solution nutritive

Dosage en ml/L	Volume d'eau en L	Calcul	Volume de produit en ml
10	2	.....	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Ordre opératoire et points de contrôle — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez le tableau en indiquant les principales étapes de fabrication dans l'ordre chronologique et un point de contrôle concret pour chaque étape.

Préparation et fabrication des centres de table

Ordre	Étape de travail	Point de contrôle
1	.....	.....
2	.....	.....
3	.....	.....
4	.....	.....
5	.....	.....
6	.....	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.