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 la livraison (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Étude des quantités, du stockage et du coût matière (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Préparation et protocole de confection (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Prévention, santé au travail et environnement (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 10 pages numérotées de 1/10 à 10/10.
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 LES SAISONS, 18 RUE DES TANNEURS, 37000 TOURS

Vous travaillez à l'atelier floral Les Saisons. La boutique prépare les fleurs d'un mariage organisé le lendemain. La commande comprend six centres de table bas et un bouquet de mariée liés à la main. Le client souhaite une ambiance champêtre, douce et lumineuse, dans une harmonie blanc, rose pâle et vert. Les compositions doivent être prêtes à être transportées à 16 h.

Une livraison de roses, de lisianthus et d'eucalyptus vient d'être réceptionnée. Vous devez contrôler et préparer les végétaux, organiser leur conservation, déterminer les quantités nécessaires, confectionner les productions selon le cahier des charges et appliquer les consignes de prévention et de gestion des déchets figurant dans les documents techniques.

Cette épreuve écrite constitue la partie écrite d'EP1. Le coefficient 6 s'applique à l'épreuve EP1 dans son ensemble.

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

Analyser une demande, contrôler les végétaux et choisir une orientation florale

À l'aide du cahier des charges et des documents DT 1 à DT 3, analysez la demande du client et les caractéristiques de la livraison. Justifiez vos réponses par des éléments précis fournis dans le dossier.

Extrait du bon de commande

Production	Quantité	Végétaux prévus	Aspect demandé
Centre de table	6	5 roses, 3 lisianthus et 4 tiges d'eucalyptus par pièce	Bas, aéré, ambiance champêtre
Bouquet de mariée	1	12 roses, 8 lisianthus et 5 tiges d'eucalyptus	Lié à la main, blanc et rose pâle avec feuillage

Commande client enregistrée par l'atelier Les Saisons.

1.1 (1,5 point) Relevez trois contraintes essentielles de la commande concernant les productions, leur style ou leur délai de remise.

1.2 (2 points) À partir des critères de contrôle du DT 2, indiquez deux contrôles à réaliser sur les végétaux à la réception. Pour chacun, précisez une décision professionnelle possible si le critère n'est pas satisfaisant.

1.3 (1,5 point) Proposez une harmonie colorée cohérente avec la demande et indiquez comment le feuillage contribue à l'expression champêtre recherchée.

PARTIE 2 : Étude des quantités, du stockage et du coût matière (6 points)

Calculer les besoins de production et préparer les végétaux

Les quantités unitaires de la commande figurent dans le bon de commande reproduit en partie 1. La livraison, les prix unitaires et les consignes de préparation sont indiqués dans les documents techniques. Pour intégrer une marge de sécurité de 5 %, calculez les besoins par espèce puis arrondissez chaque résultat à l'entier supérieur. La marge s'applique aux quantités de tiges, avant le calcul du coût matière.

Données de livraison et prix unitaires

Végétal	Quantité livrée	Prix d'achat unitaire
Rose	60 tiges	1,20 € par tige
Lisianthus	40 tiges	0,95 € par tige
Eucalyptus	30 tiges	0,45 € par tige

Données transmises avec le bon de livraison.

2.1 (2,5 points) Complétez le DR 1. Pour chaque végétal, calculez la quantité nécessaire aux productions, puis la quantité à préparer avec la marge de sécurité de 5 %, arrondie à l'entier supérieur.

2.2 (1 point) Complétez le DR 1 en calculant le stock restant après prélèvement des quantités à préparer avec marge. Le stock restant se calcule par : quantité livrée moins quantité à préparer.

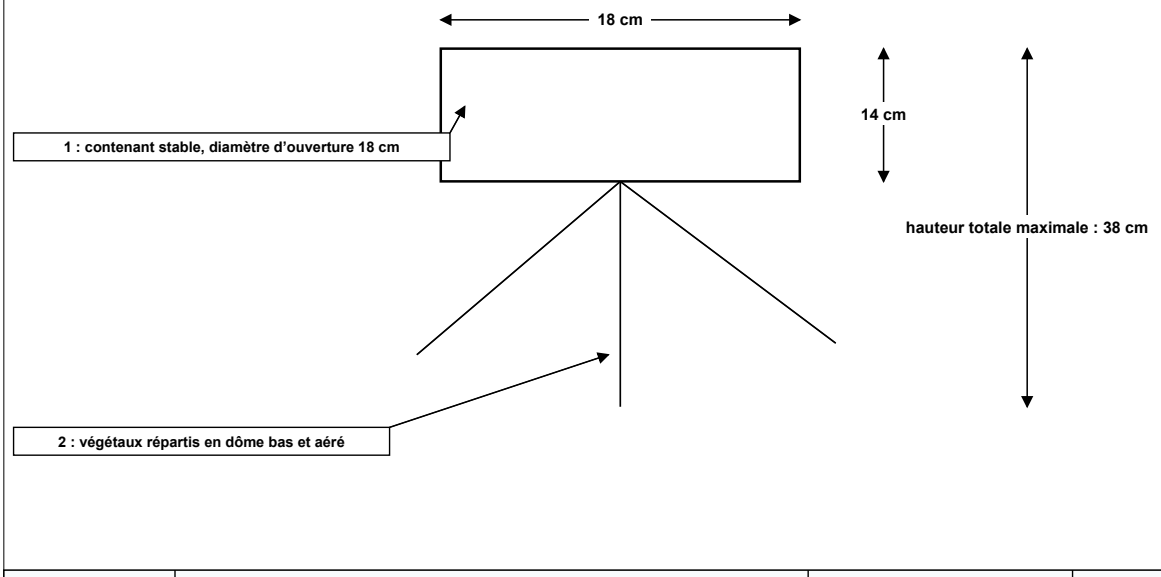
2.3 (1,5 point) Calculez le coût d'achat des quantités préparées avec marge pour les trois espèces. Présentez le détail des calculs et le coût total en euros. Utilisez la relation $C = q \times p$, où q est le nombre de tiges et p le prix d'achat unitaire.

2.4 (1 point) La consigne de l'atelier prévoit un dosage de 10 ml de solution nutritive par litre d'eau. Calculez le volume de solution à ajouter dans un seau contenant 8 L d'eau. Indiquez l'unité du résultat.

PARTIE 3 : Préparation et protocole de confection (5 points)

Organiser le travail et appliquer des techniques professionnelles adaptées

Vous disposez d'un espace de préparation propre, d'un seau gradué, d'un sécateur, d'un couteau à fleurs, de liens et de contenants propres. Les consignes de conservation et les caractéristiques du contenant figurent dans les DT 1 et DT 2. Répondez dans l'ordre logique d'une préparation professionnelle.



DT 1	Schéma coté du centre de table, vue de côté	Éch. : schéma non à l'échelle	Unité : cm

3.1 (2 points) Établissez, dans le DR 2, un protocole ordonné de préparation des végétaux coupés depuis le contrôle jusqu'à leur mise en conservation. Faites apparaître au moins quatre opérations professionnelles adaptées aux espèces et aux consignes du DT 2.

3.2 (1,5 point) Indiquez deux principes techniques à respecter pour réaliser le centre de table représenté en DT 1, afin d'assurer sa stabilité et de conserver un aspect bas et aéré.

3.3 (1,5 point) Proposez une organisation de l'espace et du travail permettant de préparer les six centres de table et le bouquet dans le délai prévu. Indiquez une opération de rangement ou de nettoyage à effectuer en fin de production.

PARTIE 4 : Prévention, santé au travail et environnement (4 points)

Repérer les risques et appliquer des mesures de prévention

Le travail comprend la coupe des tiges, la manipulation de seaux d'eau, l'utilisation d'outils coupants et le nettoyage de l'espace de préparation. Les consignes internes de l'atelier et les principes de prévention applicables au travail doivent être respectés.

Situations observées dans l'atelier

Situation	Risque possible
Sécateur posé au bord d'un plan de travail encombré	Coupure ou chute de l'outil
Seau rempli d'eau déplacé en torsion du dos	Douleur ou effort excessif
Tiges et emballages mélangés dans une seule poubelle	Tri inadapté des déchets

Situations à analyser pour répondre aux questions 4.1 à 4.3.

4.1 (2 points) Pour les deux premières situations du tableau, indiquez une mesure de prévention adaptée à chaque risque. Les mesures proposées doivent porter sur l'organisation du poste ou le geste de travail.

4.2 (1 point) Un collègue se fait une petite coupure avec le sécateur. Indiquez deux actions immédiates appropriées avant la reprise éventuelle du travail.

4.3 (1 point) Indiquez comment séparer les déchets végétaux des emballages et citez une action permettant de limiter les pertes de végétaux lors de la préparation.

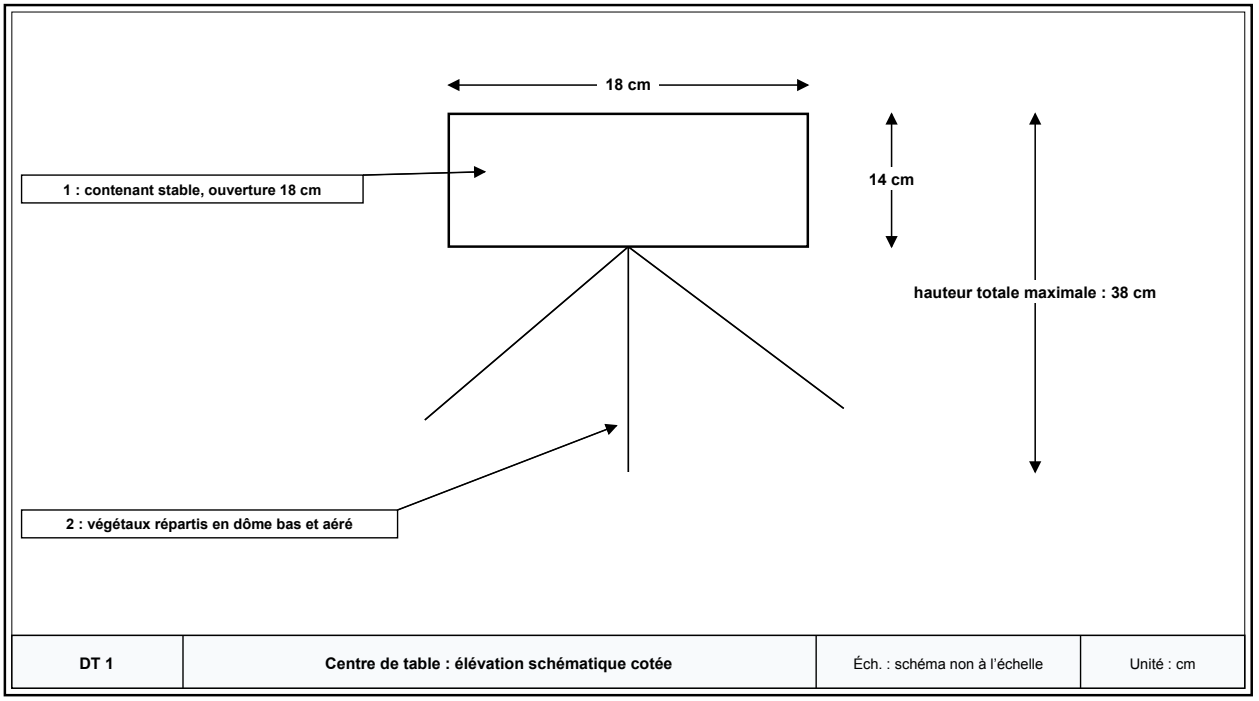
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : CAHIER DES CHARGES ET SCHÉMA DU CENTRE DE TABLE

La commande comprend six centres de table et un bouquet de mariée. Chaque centre de table utilise 5 roses, 3 lisianthus et 4 tiges d'eucalyptus. Le bouquet utilise 12 roses, 8 lisianthus et 5 tiges d'eucalyptus. Le centre de table doit rester bas, stable et aéré. Le contenant fourni est stable, son ouverture mesure 18 cm et sa hauteur 14 cm. La hauteur totale de la composition ne doit pas dépasser 38 cm. Le schéma est indicatif et n'est pas à l'échelle.

La palette demandée associe le blanc, le rose pâle et le vert. L'équilibre de la composition dépend d'une répartition régulière des végétaux, d'un point focal lisible et d'un rapport harmonieux entre le contenant et la composition.



DT 1	Centre de table : élévation schématique cotée	Éch. : schéma non à l'échelle	Unité : cm

DT 2 : FICHE DE RÉCEPTION, PRÉPARATION ET CONSERVATION DES VÉGÉTAUX

Les consignes ci-dessous sont celles communiquées par l'atelier pour cette livraison. Elles sont fournies pour le sujet et ne constituent pas des valeurs générales applicables à toutes les espèces ou à toutes les situations.

Contrôle à réception : comparer les quantités au bon de livraison, vérifier la fraîcheur, l'absence de tiges écrasées ou de signes visibles de maladie, ainsi que la qualité de l'emballage. Écarter du lot de préparation les tiges abîmées et signaler toute anomalie au responsable.

Préparation : utiliser des outils propres et adaptés, retirer les feuilles qui seraient immergées, recouper proprement la base des tiges et placer les végétaux dans des seaux propres contenant de l'eau préparée selon le dosage de l'atelier. Pour la rose et le lisianthus, conserver les bottes séparées. Garder l'eucalyptus à l'écart des tiges fragiles afin d'éviter leur écrasement.

Conservation prévue pour cette commande : chambre climatique réglée entre 6 °C et 8 °C, humidité relative entre 80 % et 85 %, végétaux protégés des courants d'air et du soleil direct. Vérifier la propreté des seaux et renouveler l'eau si elle est souillée. Respecter la rotation des stocks en utilisant en priorité les végétaux les plus anciens encore conformes.

Données de livraison, prix et consignes de préparation

Végétal	Quantité livrée	Prix unitaire	Dosage de solution nutritive	Consigne de préparation
Rose	60 tiges	1,20 € par tige	10 ml par litre d'eau	Retirer les feuilles immergées et recouper la base
Lisianthus	40 tiges	0,95 € par tige	10 ml par litre d'eau	Manipuler les tiges sans les écraser
Eucalyptus	30 tiges	0,45 € par tige	10 ml par litre d'eau	Séparer des tiges fragiles lors du stockage

Données spécifiques à la commande de l'atelier Les Saisons.

Paramètres de conservation de cette commande

Paramètre	Consigne atelier
Température de la chambre climatique	De 6 °C à 8 °C
Humidité relative	De 80 % à 85 %
Exposition	À l'écart du soleil direct et des courants d'air
Rotation	Utiliser en priorité les végétaux les plus anciens encore conformes

Consigne de l'atelier pour les végétaux de la livraison.

DT 3 : ORGANISATION DE L'ATELIER, PRÉVENTION ET GESTION DES DÉCHETS

Le plan de travail doit être dégagé avant la production. Les outils coupants sont transportés pointe ou lame dirigée vers le bas et sont rangés après usage. Le sécateur est utilisé sur une surface stable, avec les doigts éloignés de la zone de coupe. Les outils sont nettoyés après utilisation.

Pour déplacer un seau, évaluer sa charge, le rapprocher du corps, éviter les torsions du dos et demander de l'aide si la charge est trop lourde. Garder les sols propres et secs afin de limiter les glissades. En cas de coupure, interrompre le geste, prévenir le responsable, nettoyer et protéger la plaie selon les consignes de premiers secours de l'établissement. Une blessure nécessitant une prise en charge doit être signalée.

À la fin de la production, séparer les déchets végétaux des emballages recyclables selon le dispositif de tri de l'établissement. Limiter les pertes en contrôlant les tiges avant coupe, en choisissant des longueurs adaptées et en réutilisant les chutes végétales saines lorsqu'elles conviennent à une réalisation.

Repères de prévention et d'organisation

Situation de travail	Prévention ou action attendue
Utilisation d'un outil coupant	Poste stable, doigts éloignés de la coupe, rangement après usage
Déplacement d'un seau	Charge rapprochée du corps, absence de torsion, aide si nécessaire
Coupure	Interrompre le geste, prévenir le responsable et protéger la plaie selon les consignes de premiers secours
Fin de production	Séparer les déchets végétaux des emballages et remettre le poste en état

Consignes internes de l'atelier pour la réalisation de la commande.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : besoins, stock restant et coût matière

À RENDRE AVEC LA COPIE

Compléter directement le tableau. Pour chaque espèce, inscrire les calculs utiles. Appliquer une marge de 5 % aux besoins de production et arrondir le résultat à l'entier supérieur. Calculer le stock restant après prélèvement de la quantité préparée avec marge, puis le coût correspondant à cette quantité préparée.

Nomenclature de préparation de la commande

Végétal	Besoin pour les productions	Besoin avec marge de 5 %, arrondi supérieur	Quantité livrée	Stock restant	Prix unitaire	Coût de la quantité préparée
Rose	.....	.....	60 tiges	.....	1,20 €	.....
Lisianthus	.....	.....	40 tiges	.....	0,95 €	.....
Eucalyptus	.....	.....	30 tiges	.....	0,45 €	.....
Total du coût matière	.....	.....	.....	.....	.....	.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à rendre avec la copie : protocole de préparation et de conservation

À RENDRE AVEC LA COPIE

Compléter les étapes dans l'ordre logique. Les opérations doivent être adaptées aux informations des DT 2 et DT 3. Rédiger des actions professionnelles précises.

Protocole de préparation des végétaux coupés

Ordre	Opération à réaliser	Précision ou précaution professionnelle
1	.....	.....
2	.....	.....
3	.....	.....
4	.....	.....
5	.....	.....

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.