

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

Durée : 1 heure 30

Coefficient : 1

<i>SUJET</i>

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 Inn le 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 Courier

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	<ul style="list-style-type: none"> - Vases cylindriques verre transparent (grands-moyens-petits Ø et ≠ hauteurs) - Colorants ≠ couleurs - fruits pommes vertes - Dalhia - Tournesol - baies physalis et d'églantier - Amaranthus caudatus 		<u>Vases</u> 3 x 50 € 2 x 40 € 3 x 30 € <u>Coût global végétaux</u> 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		<ul style="list-style-type: none"> - célosie - cocos - pommes - cœur de tournesol - baies diverses - coupelle plastique ronde Ø 15 cm 		25 € pièce

MARDI**MERCREDI**

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