

# CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

## FLEURISTE

Session 2026

---

### EP1 : PRÉPARATION ET CONFECTION D'UNE PRODUCTION FLORALE

#### SUJET PARTIE PRATIQUE

Durée : 3 heures

Coefficient pour la totalité de l'épreuve : 6

Ce sujet se compose de 5 pages numérotées de 1/5 à 5/5.  
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

**Le sujet se compose de 3 dossiers sujets indépendants :**

Montage, remontage et collage (page 3/5) - 1 heure 30 minutes maximum

Bouquet lié à la main, de style décoratif (page 4/5) - 30 minutes maximum

Arrangement piqué **OU** raciné de style décoratif et son emballage (page 5/5) - 1 heure maximum

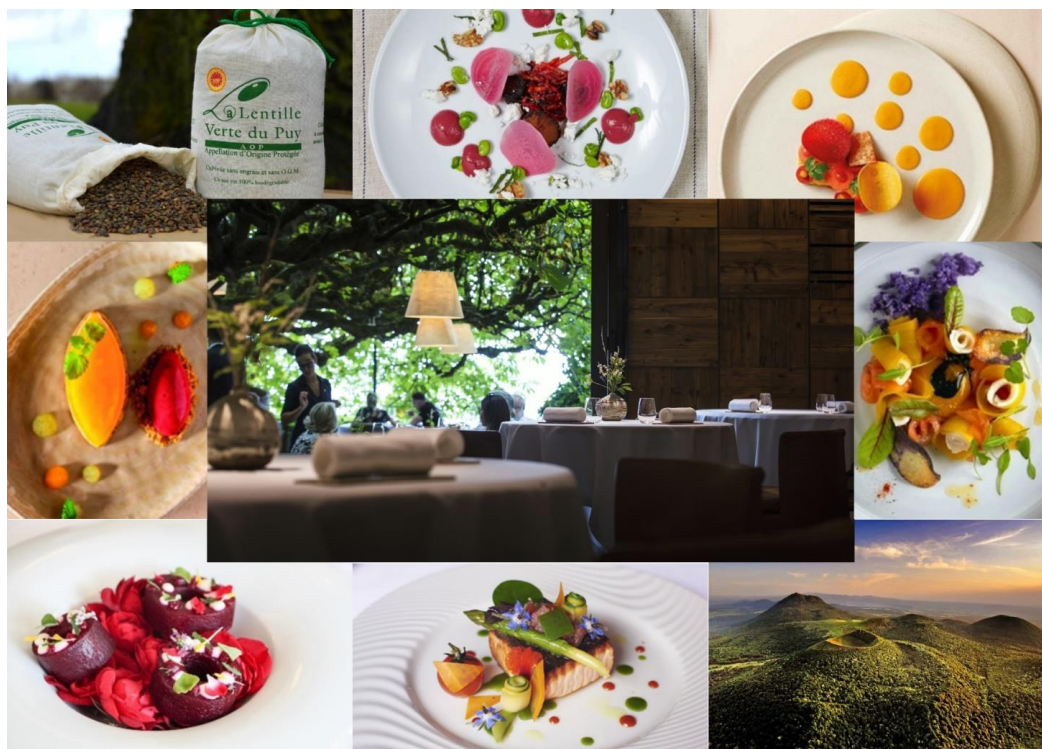
Fiche de répartition du candidat **à laisser sur le poste de travail.**

Aucun autre document n'est autorisé.

|                                                                      |                          |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Certificat d'aptitude professionnelle - Fleuriste                    | 26-CAP-FLEUR-EP1B-ME1BIS |
| Préparation et confection d'une production florale – partie pratique | Session 2026 Page 1/5    |

Vous exercez la profession de fleuriste depuis deux ans au sein de la boutique « L'Aubépine » à Clermont-Ferrand, établissement dirigée par madame LAVAL.

Le restaurant « **Le bouquet culinaire** » installé à Riom en Auvergne depuis 1995, vient d'obtenir une reconnaissance exceptionnelle. Sa cheffe, madame SABATIER s'est vue décerner une troisième étoile au guide Michelin.



À l'occasion de cette distinction prestigieuse, une soirée de célébration est organisée le lendemain dans l'établissement. Le conjoint de la cheffe, monsieur SABATIER, a souhaité lui réserver une surprise en conviant leur famille ainsi que leurs clients les plus fidèles.

Dans ce cadre, il fait appel à vos services pour la conception et la réalisation de plusieurs arrangements floraux destinés à sublimer cet évènement.

Madame LAVAL s'occupe d'installer les décors dans le restaurant « **Le bouquet culinaire** ». Vous aurez à réaliser un décor de chapeau à la manière d'une boutonnière, une composition de plantes et un bouquet.

|                                                                      |                          |          |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------|
| Certificat d'aptitude professionnelle - Fleuriste                    | 26-CAP-FLEUR-EP1B-ME1BIS |          |
| Préparation et confection d'une production florale – partie pratique | Session 2026             | Page 2/5 |

## MONTAGE, REMONTAGE ET COLLAGE

Durée : 1 heure 30 minutes

Monsieur SABATIER veut offrir pour cette belle occasion un petit bouquet à sa fille de 10 ans et il souhaite également fleurir le chapeau qu'il portera ce soir.

1. **Confectionner un bouquet** pour la petite fille (environ 10 cm de diamètre), en utilisant la technique du montage/remontage.
2. **Réaliser un décor de chapeau** à la manière d'une boutonnière, en utilisant la technique du collage.

## BOUQUET LIÉ À LA MAIN, DE STYLE DÉCORATIF

Durée : 30 minutes

Monsieur SABATIER souhaite offrir à sa femme un joli bouquet champêtre qui sera déposé à l'accueil du restaurant.

**Confectionner un bouquet** champêtre dans l'esprit des plats de la cheffe étoilée.

Utilisez minimum 20 tiges de fleurs plus le feuillage.

## ARRANGEMENT PIQUÉ ou RACINÉ de style décoratif et son emballage

Durée : 1 heure

Monsieur SABATIER commande à madame LAVAL une composition de plantes aromatique pour décorer le buffet.

1. **Confectionner un arrangement raciné** décoratif.
2. **Emballer** cet arrangement raciné avec un emballage éco-responsable.