

28

FLEURISTE

V1.1 - Mai 08, 2004

description technique



INTRODUCTION

Par résolution du Comité Technique et conformément à la Constitution, au Règlement Intérieur et au Règlement de Concours, WorldSkills a adopté les exigences minimales suivantes pour l'organisation du présent métier lors du Concours de WorldSkills.

La Description technique est composée des documents suivants :

- Section 1 – Description technique (TD)
- Section 2 – Critères de conception du sujet d'épreuve (PD)
- Section 3 – Procédures de gestion du métier (SM)
- Section 4 – Agencement de l'atelier (WS)
- Section 5 – Liste des infrastructures (IL)
- Section 6 – Annexes

Date d'entrée en vigueur, le 08.05.04



Liam Corcoran (LC)
Président du Comité Technique

1. SECTION 1 - DESCRIPTION DE METIER (TD)

1.1 Nom et description du métier

- 1.1.1 Le nom du métier est Fleuriste.
- 1.1.2 Le métier de fleuriste a pour but de réaliser des bouquets, des arrangements de fleurs coupées et de plantes pour la vie de tous les jours et pour des occasions plus festives. Le fleuriste sélectionnera les fleurs, les feuillages coupés, les plantes, les conteneurs, les accessoires décoratifs et les matériaux d'emballage idoines et les utilisera en tenant compte des règles et de la théorie en matière d'arrangement, de couleurs et de forme.
- 1.1.3 Tous les experts et tous les candidats doivent connaître la Description Technique.
- 1.1.4 En cas de litige portant sur la Description Technique, la version anglaise fera foi.
- 1.1.5 Les termes masculins impliquent aussi automatiquement le sexe féminin.

1.2 Portée du travail lors du Concours de WorldSkills

- 1.2.1 Le sujet d'épreuve sera exclusivement composé de travaux pratiques.
- 1.2.2 Les connaissances théoriques se limiteront au nécessaire permettant de réaliser le travail pratique : les candidats devront donc maîtriser les connaissances théoriques de base sur les arrangements floraux, la couleur et la forme.

1.3 Travaux pratiques

- 1.3.1 A confirmer.

1.4 Connaissances théoriques

- 1.4.1 Les candidats devront maîtriser les connaissances théoriques de base sur les arrangements floraux, la couleur et la forme.

1.5 Matériaux

- 1.5.1 Voir Section 4.

1.6 Installations de l'atelier

- 1.6.1 Voir Section 4 et Section 5.

1.7 Notation du sujet d'épreuve

-
- 1.7.1 Toute la documentation utilisée doit être disponible sur support électronique.
- 1.7.2 Il faudra qu'une majorité d'experts (50% + 1 au minimum) s'accorde sur une échelle de notation pour le Concours.
- 1.7.3 La sélection du (des) sujet(s) d'épreuve idoine(s) est fondée sur le paragraphe 1.7.2. L'équipe d'experts pourra apporter des modifications au sujet d'épreuve proposé.
- 1.7.4 Les experts décideront (en groupe) :
- Des sujets d'épreuve
 - Des critères de notation
 - De la liste des matériaux
- Et prépareront les Formulaires 5, 5A et 6, ainsi que leur feuille de calcul/programme Excel d'assistance.
- 1.7.5 Points accordés
- Parfait = 10 points
 - Très bon = 9 points
 - Bon = 8 points
 - Assez bon = 7 points
 - Suffisant = 6 points
 - Moyen = 5 points
 - Faible = 4 points
 - Insuffisant = 3 points
 - Très insuffisant = 2 points
 - Néant = 1 point
- 1.7.6 Notation
Section/ Poste/ Maximum de points
A/ Composition/ 40 points
B/ Couleurs/ 20 points
C/ Idée/ 10 points
D/ Technique/ 30 points
- 1.7.7 A Composition
- forme
 - style
 - mode de construction
 - choix et emploi des matériaux (forme, structure, contrastes, rythme, mouvement, volume)
 - respect des matériaux
 - proportions
 - équilibre visuel
 - dominante
- 1.7.8 B Couleurs
- proportions
 - dominante de couleur utilisée
 - expression de l'idée par les couleurs
 - composition chromatique
 - tons, nuances et teintes
 - valeur des couleurs

- positionnement des couleurs

1.7.9 C Idée

- originalité
- caractère exceptionnel
- créativité
- interprétation du sujet/thème/tâche donné
- choix des matériaux/conception des matériaux choisis
- correspondance avec le temps imparti/ finitions

1.7.10 D Technique

- netteté
- adéquation de la technique utilisée
- stabilité du travail
- équilibre physique
- possibilité d'arrosage
- difficulté technique/ niveau

1.7.11 La conversion d'une échelle de 0 à 100 à l'échelle de 400 à 600 sera réalisée par le système CIS (Competition Information System) de WorldSkills.

2. SECTION 2 – CRITERES DE CONCEPTION DU SUJET D'ÉPREUVE (PD)

2.1 Exigences générales

- 2.1.1 En règle générale, le sujet d'épreuve doit :
- Etre modulaire
 - Etre conforme à la Description technique actuelle
 - Respecter les exigences et les normes de notation de WorldSkills
 - Etre accompagné d'une échelle de notation qui sera finalisée au Concours conformément à la sous-section 1.7.
 - Etre accompagné d'une preuve de fonctionnement/de construction/ de réalisation dans les temps requis, etc. (selon les exigences du métier). Par exemple, la photo d'un projet réalisé selon les données du sujet d'épreuve, à l'aide du matériel et de l'équipement prévus, selon les connaissances requises et dans les temps impartis.

2.2 Exigences quant à la conception

- 2.2.1 Chaque pays participant qui a déjà participé au moins une fois au Concours doit amener une proposition reprenant 5 sujets d'épreuve.
- 2.2.2 Le candidat devra réaliser seul 8 à 12 tâches. Le candidat devra créer :
- Un bouquet lié à la main
 - Une boîte surprise
 - Un corsage ou une décoration de mariage/ bouquet de mariée
- 2.2.3 Les experts choisiront 5 à 9 tâches dans la liste ci-dessous :
- Arrangement de fleurs coupées
 - Corsage/ décoration de mariage/ bouquet de mariée
 - Arrangement de plantes
 - Réalisation à thème
 - Décoration murale
 - Décoration intérieure suspendue
 - Paravent floral
 - Décoration de voiture
 - Milieu de table
 - Couronne (pas de couronne funéraire)
 - Bijou floral
 - Objet décoré (bouteille, chapeau, boîte/ écrin, etc., par exemple)
 - Panier de fleurs
 - Corsage
 - Bouquet lié à la main
 - Toute autre suggestion

2.3 Développement du projet et procédure de mise en œuvre

- 2.3.1 Les experts, les Délégués Techniques, les Présidents de Jury, les chefs d'atelier et toute autre personne associée ou invitée utilisera le forum de discussion de WorldSkills pour communiquer, coopérer et coordonner le développement du sujet d'épreuve, ainsi que de

l'ensemble du métier pour le Concours de WorldSkills. L'adresse Internet du forum du présent métier est : http://www.worldskills.org/members/forums/forum_28/index.php. L'Expert Chef (ou un expert nommé par l'Expert Chef) sera l'animateur de ce forum.

- 2.3.2 Les experts doivent se mettre d'accord et choisir toutes les tâches (8 à 12) lors de la préparation le premier jour du Concours. Les experts devront se mettre d'accord et convenir des critères de notation pour chaque tâche.
- 2.3.3 Le dernier jour du Concours ne comprendra que deux tâches à accomplir.
- 2.3.4 Chaque expert devra apporter 5 propositions de tâches par écrit. Il faudra qu'il y ait des copies de ces documents pour tous les experts participants. Les projets de tâches devront donner des informations claires et concises sur la description du travail, sur le temps imparti et sur la technique à utiliser.

3. SECTION 3 - PROCEDURES DE GESTION DU METIER (SM)

3.1 Documents requis

- 3.1.1 L'Expert Chef aura à sa disposition une copie à jour de tous les documents liés au métier pour le Concours.
- 3.1.2 Les documents requis sont :
- La Description technique – métier 28 Fleuriste
 - Le Règlement de Concours de WorldSkills
 - Les documents santé et sécurité
 - Tous les documents QAMS
 - Tout autre document auquel il est fait référence dans les documents de la liste ci-dessus.
- 3.1.3 Etant entendu que l'Expert Chef aura un exemplaire de tous ces documents dans sa propre langue, un second jeu complet de documents sera préparé dans la langue identifiée comme faisant foi.
- 3.1.4 L'Expert Chef devra avoir une connaissance approfondie des exigences et procédures spécifiées dans la documentation.
- 3.1.5 Le Président de Jury devra avoir une connaissance et une compréhension approfondies des exigences et procédures spécifiées dans la documentation.

3.2 Responsabilités avant le Concours

- 3.2.1 A confirmer

3.3 Procédures de gestion du métier à l'attention des Experts Chefs avant et pendant le Concours

- 3.3.1 Les procédures spécifiées ci-dessous doivent être respectées.
- 3.3.2 En arrivant pour la première fois sur le site du Concours, l'Expert Chef doit :
- Souhaiter la bienvenue aux experts et veiller à ce que les présentations soient faites
 - Les informer de leurs devoirs et de leurs responsabilités quant au Règlement de Concours et au Règlement Intérieur.
 - Veiller à ce que le sujet d'épreuve soit accepté par tous les experts et qu'un exemplaire dudit sujet soit signé par tous les experts.
- 3.3.3 Ensuite, l'Expert Chef répartira les experts en équipes pour les activités suivantes :
- Vérifier que le matériel disponible sur site est adéquat et suffisant
 - Re-vérifier que les quantités de matériel spécifiées sur la liste des infrastructures sont adéquates
 - Développer le programme selon lequel les candidats réaliseront les différents modules
 - Etablir l'horaire des activités
 - Installer l'équipement
 - Confirmer que l'agencement, les aires de travail et l'équipement sont conformes aux exigences quant à l'agencement de l'atelier

- Confirmer que toutes les machines et les équipements sont sûrs et en parfait état de marche
 - Confirmer que tous les postes de travail/machines/équipement sont conformes au plan et dûment numérotés
 - Confirmer que l'éclairage est suffisant
 - Confirmer que les candidats ont suffisamment de place pour travailler efficacement
 - Confirmer que les barrières sont suffisamment éloignées des candidats pour éviter toute ingérence et, si elles sont trop près, établir un horaire permettant aux experts de surveiller la zone pendant le Concours
 - Si nécessaire, établir un horaire pour les activités à accomplir pendant le Concours, par exemple, monter la garde pendant le déjeuner, empêcher l'accès à toute personne non autorisée, etc.
- 3.3.4 L'Expert Chef répartira les experts en équipes pour procéder à la notation et fixer un calendrier des notations conformément aux exigences de la sous-section 1.7.
- 3.3.5 Suggestions et commentaires pour la révision et l'amélioration des Descriptions de Métiers devront être communiqués à l'Expert Chef suppléant par écrit. L'Expert Chef suppléant compilera toute l'information dans un seul document dactylographié prêt à être débattu par tous les experts. Avant de quitter le site de Concours, l'Expert Chef, son suppléant et le Président de Jury organiseront la discussion et la révision de la Description Technique. Cf. également paragraphe 3.3.12.
- 3.3.6 Chaque fois qu'une décision unanime ne pourra être obtenue dans un laps de temps raisonnable, l'Expert Chef soumettra le problème au vote. La majorité sera représentée par 50% des experts plus un. La décision sera sans appel. Si un expert est absent au moment du vote, il/elle aura le droit d'être informé de la décision mais la question ne sera ni rediscutée, ni revotée. Seule exception à cette règle de la majorité : l'approbation de changements à la Description technique; dans ce cas, une majorité de 80% sera nécessaire.
- 3.3.7 Si une extension de temps est requise pour permettre au Concours de dépasser les 22 heures, la question devra être débattue avec le Président de Jury. Toutes les alternatives devront être étudiées avant d'envisager ou d'approuver une extension du temps de Concours.
- 3.3.8 Avant la fin du Concours, le Président de Jury organisera la sélection de l'Expert Chef et de son suppléant pour le prochain Concours de WorldSkills.
- 3.3.9 Les experts sont éligibles au poste d'Expert Chef si :
- Ils parlent anglais, français ou allemand
 - Ils ont participé à un Concours de WorldSkills au moins deux fois auparavant (si moins de 4 experts seulement ont déjà participé à un Concours de WorldSkills auparavant, cette règle sera assouplie de manière discrétionnaire par le Président de Jury)
 - Ils ont démontré un haut niveau d'expérience dans leur métier
 - Ils ont fait preuve de qualités de leadership
 - Ils ont les compétences requises pour utiliser un ordinateur et Internet – principalement pour animer le forum de discussion de leur métier.
- 3.3.10 La sélection se fera par vote à bulletin secret et sera organisée comme suit :
- Chaque expert présent dressera la liste des trois experts de son choix, par ordre de préférence

- Le Président de Jury donnera un score of trois (3) points à chacun des experts ayant reçu la première position, deux (2) points à ceux qui ont reçu la seconde position et un (1) point à ceux qui auront été cités en troisième position
 - Le Président de Jury additionnera ensuite les points et annoncera les trois experts ayant obtenu les trois scores les plus élevés
 - L'expert ayant reçu le plus élevé sera nommé Expert Chef pour le prochain Concours de WorldSkills
 - Si le premier expert choisi pour assumer le rôle d'Expert Chef ne peut assister au Concours, le second au palmarès sera nommé Expert Chef
 - Si les deux premiers experts choisis ne peuvent participer au Concours, le troisième au palmarès participera comme Expert Chef
 - Si aucun des experts ne peut participer, le Président de Jury nommera ou animera la nomination d'un autre Expert Chef
 - Les noms des experts choisis seront inscrits dans la documentation fournie, qui sera signée par le Président de Jury et remise au Secrétariat de WorldSkills.
- 3.3.11 Tout changement dans la conception du Concours, toute suggestion pour l'élaboration du prochain Concours, toute nouvelle tâche devront être mis sur papier et signés par 80% des experts et repris à la sous-section 2.3.
- 3.3.12 Le rôle premier de l'Expert Chef suppléant est de veiller à ce que la Description technique soit mise à jour afin de refléter les progrès technologiques du métier et d'inclure toutes les améliorations nécessaires à la préparation et à la gestion du Concours. Le suppléant veillera à ce que tous les changements à la Description technique soient imputés, à ce que tous les experts signent ladite description et à ce qu'elle soit remise au Secrétariat de WorldSkills sur formats papier et numérique.
- 3.3.13 L'Expert Chef suppléant aidera également à distribuer et à récolter les questionnaires d'audit QAMS et apportera son aide à l'Expert Chef si nécessaire.

3.4 Procédures de Concours

- 3.4.1 Le sujet d'épreuve sera réalisé de manière modulaire pendant les quatre journées du Concours.
- 3.4.2 Chaque module/tâche/section sera réalisé le jour prévu afin qu'une notation progressive puisse intervenir. La progression des résultats sera disponible et communiquée chaque jour sur une présentation PowerPoint ou similaire.
- 3.4.3 Avant le début du Concours, chaque candidat recevra un calendrier détaillé reprenant le temps imparti pour la réalisation des tâches ou modules du sujet.
- 3.4.4 Le jour avant le Concours, les candidats auront un maximum de 4 heures pour se familiariser avec le matériel et pour le préparer. Ils recevront également une liste des matériaux à utiliser pendant le Concours.
- 3.4.5 Les candidats recevront une liste de tous les sujets d'épreuve, critères de notation compris, lors de la réunion d'information organisée le premier jour du Concours afin de pouvoir en étudier les règles.

- 3.4.6 A aucun moment durant le Concours, un expert du pays d'origine du candidat ne discutera avec son candidat sans la présence d'un autre expert ou sans la permission de l'Expert Chef.
- 3.4.7 Les experts et candidats qui ne respectent pas la Description technique et le Règlement de Concours pourront être provisoirement ou définitivement exclus du Concours.
- 3.4.8 L'attribution des postes de travail se fera pendant le premier jour lorsque les candidats arrivent pour leur préparation. Cette attribution sera décidée par tirage au sort.

3.5 Exigences de sécurité pendant le Concours

- 3.5.1 Les politiques et procédures spécifiées dans la documentation ci-dessous seront respectées et suivies à tous moments :
- Politique de santé et sécurité – exigences générales
 - Politique de santé et sécurité – règles spécifiques au métier
 - Procédure de formation à la sécurité
 - Organigramme de formation à la sécurité
 - Exigences de santé et sécurité du pays hôte
 - Procédure de demande d'assistance médicale
 - Formulaire de rapport d'accident
- 3.5.2 Après avoir reçu une formation et un briefing, l'Expert Chef donnera aux experts, aux candidats et au personnel dont il est responsable les informations et la formation nécessaires pour veiller à ce que le Concours se déroule dans la sécurité, conformément aux exigences des documents spécifiés au paragraphe 3.5.1 ci-dessus et tiendra compte de toutes les exigences spécifiques identifiées à la sous-section 3.6 ci-dessous.
- 3.5.3 L'Expert Chef veillera à ce que tous les experts, tous les candidats et tout le personnel dont il a la charge complètent et signent l'accusé de réception du formulaire de formation (cf. Annexes) à la fin de la séance de formation.
- 3.5.4 L'Expert Chef contresignera ces formulaires et les gardera en lieu sûr jusqu'à la fin du Concours ; lesdits documents seront ensuite remis à l'Auditeur Qualité du Concours.
- 3.5.5 L'Expert Chef donnera également pour tâche aux experts de veiller à ce que tous leurs collègues, les candidats et toute autre personne respectent les règles de sécurité sur le site du métier et sur l'ensemble du site de Concours.
- 3.5.6 L'Expert Chef recevra des nominations et nommera parmi celles-ci le responsable de la sécurité qui effectuera les tâches spécifiées dans la Liste de Contrôle Sécurité (cf. Annexes).
- 3.5.7 Les vêtements de travail devront respecter les règles en vigueur. Si le pays hôte possède des règles spécifiques en la matière qui devront être respectées pendant le Concours, les règles en question devront être communiquées aux candidats au moins six (6) mois à l'avance.
- 3.5.8 Machines et/ou équipements devront respecter les normes de sécurité du pays hôte.
- 3.5.9 Les candidats devront conserver leur aire de travail libre de tout obstacle et le sol propre et libre de tout matériau, équipement ou objet qui pourrait faire trébucher, glisser ou chuter quiconque.

- 3.5.10 Si un candidat ne respecte pas les règles ou injonctions de sécurité, il pourrait s'exposer à une perte de points sous le poste sécurité. Si un candidat continue à se comporter de manière peu sûre, il pourrait s'exposer à une exclusion provisoire ou définitive du Concours.

3.6 Exigences de sécurité spécifiques au métier

- 3.6.1 A confirmer

3.7 Exigences quant à la procédure de notation

- 3.7.1 Les experts qui participent au Concours seront répartis en groupes de notation
- 3.7.2 Chaque module/tâche/section terminé sera noté le jour où il aura été réalisé.
- 3.7.3 Pour assurer la transparence, le candidat recevra la même fiche d'évaluation que celle utilisée par les experts.
- 3.7.4 Les experts conviennent qu'un vote à la majorité sera nécessaire lorsque :
- Le système de scores est modifié (dans les limites spécifiées par la Description Technique)
 - Le déroulé ou le contenu du Concours sont modifiés
 - Il s'agit de se mettre d'accord sur une solution permettant de résoudre un litige sur les points attribués, etc.
- 3.7.5 Toutes les notations des diverses tâches devront se faire par vote à bulletin secret. Si la réalisation n'est pas transportable, les candidats devront changer de poste de travail avant d'entamer la tâche suivante.
- 3.7.6 La notation se fera comme suit :
- Commencement des tâches
 - Fin des tâches
 - Notation à bulletin secret par les experts désignés à cet effet
 - Evaluation indépendante de chaque tâche suivie par une notation technique par un panel d'experts.

3.8 Equité, justice et transparence

- 3.8.1 Les candidats qui participent au Concours de WorldSkills sont en droit d'attendre un traitement juste et honnête pendant le Concours pour ce qui est des postes suivants :
- Instructions claires et sans ambiguïté
 - Horaire de notation n'avantageant pas un autre candidat
 - Equipement et matériaux requis et spécifiés dans la documentation du métier et nécessaires pour mener le Concours à bien
 - Toute aide nécessaire de la part des juges et des officiels pour faire en sorte que les candidats soient en mesure de terminer le sujet d'épreuve. (L'aide jugée nécessaire sera la même pour tous les candidats ; elle leur sera dispensée à tous au même moment)
 - Pas d'ingérence injuste des officiels ou des spectateurs qui pourrait gêner les candidats dans la réalisation de leur sujet d'épreuve

- 3.8.2 Chaque candidat est en droit d'attendre et d'exiger qu'aucun de ses opposants ne reçoive une aide ou une intervention indue ou injuste qui pourrait lui conférer un avantage injustifié.
- 3.8.3 Tous les officiels et juges présents sur le site de Concours devront veiller à ce que les paragraphes 3.8.1 et 3.8.2 ci-dessus soient respectés et valorisés.
- 3.8.4 L'Expert Chef et son suppléant seront tenus de veiller à ce que tous les candidats, interprètes, officiels et juges respectent et cultivent l'intégrité du Concours et fassent également en sorte que toutes les mesures qui s'imposent soient prises pour veiller à ce que :
- Les traductions et interprétations pour un candidat n'avantagent pas ledit candidat
 - Toute influence externe n'améliore ou ne réduise indûment l'aptitude des candidats à donner le meilleur d'eux-mêmes.
- 3.8.5 Un briefing sera communiqué à tous les experts et candidats sur les exigences d'intégrité requises pendant le Concours.
- 3.8.6 En outre, l'Expert Chef devra identifier tous les facteurs qui pourraient exister sur le site du Concours et entraîner une violation des paragraphes 3.8.1 et 3.8.2 ci-dessus et les reporter sur une liste de contrôle qui sera utilisée pour référence future.
- 3.8.7 Si un candidat, juge, officiel, observateur ou un compatriote du candidat est pris à tenter de recevoir ou de donner quelque aide que ce soit qui entraînerait un avantage injuste, l'Expert Chef devra immédiatement en référer au Président de Jury.
- 3.8.8 L'Expert Chef recevra des nominations et nommera le Responsable de la Sûreté dont la tâche sera de veiller à ce que les exigences de cette section soient respectées.
- 3.8.9 Tous les experts et candidats seront informés du fait que rien ne doit entrer ou sortir du site du Concours sans autorisation expresse de l'Expert Chef, donnée après qu'il ait été informé en détail de la question.
- 3.8.10 Des contrôles de sécurité seront réalisés chaque jour sur les experts et les candidats (par les experts et les candidats) lors de leur entrée et de leur sortie du site de Concours.

3.9 Politique d'information

- 3.9.1 A confirmer

4. SECTION 4 – AGENCEMENT DE L'ATELIER (WS)

4.1 Matériaux

- 4.1.1 Fleurs coupées, plantes, feuillage coupé et accessoires décoratifs.
- Tous les matériaux devront être disponibles le premier jour du concours afin de permettre aux candidats de faire leur choix.
 - Tous les matériaux botaniques qui arriveront devront être de toute première fraîcheur et ne pourront en aucun cas arriver plus de deux jours avant le premier jour du concours. Ils devront arriver déjà répartis pour chacun des candidats. Les matériaux devront également arriver dans de l'eau. Un minimum de 10 seaux devraient être remis à chaque candidat.
 - Tous les matériaux botaniques devront être livrés à temps (sur commande des experts) sur le site du concours.
 - Le matériel sera préparé et arrangé sur base de l'accord qui aura été passé par un panel d'experts.
 - Stockage des fleurs en chambre froide.
 - Les fleurs devront être stockées à une température minimale de 6°C et à une température maximale de 8°C.
 - Les candidats ne pourront échanger leurs matériaux que pendant le temps de préparation prévu le premier jour du concours (à condition que des matériaux de rechange soient disponibles).
 - Les instructions seront données le matin du premier jour du concours et les tâches décrites en détail par les experts, si nécessaire.
 - Tous les candidats devraient recevoir une copie de la liste des matériaux lors de la préparation du premier jour.
- 4.1.2 Fleurs coupées, feuillage coupé, accessoires décoratifs et matériel technique (aides techniques) et conteneurs.
- Lors de la préparation du deuxième jour, les experts s'adresseront au fournisseur et choisiront le matériel, les fleurs et le feuillage coupés, les plantes, les accessoires décoratifs, le matériel technique, les conteneurs, etc. pour les tâches qui auront été choisies lors de la préparation du jour 1.
 - Tous les matériaux seront disponibles pendant le temps de préparation au concours avant le début du concours à l'exception de la boîte surprise.
 - Tous les matériaux nécessaires pour réaliser chaque tâche seront fournis.
 - Les candidats ne pourront utiliser que le matériel fourni.
 - Les candidats ne sont pas autorisés à utiliser des matériaux qu'ils seraient les seuls à posséder.
 - Les candidats ne pourront réutiliser du matériel utilisé pour les tâches précédentes.

4.2 Installation de l'atelier

- 4.2.1 Chaque candidat aura un espace de travail d'au moins 20m² qui répondra aux exigences reprises ci-dessous. L'aire de travail devra être totalement fermée sur deux côtés, entièrement ouverte à l'avant pour permettre aux spectateurs de bien voir et partiellement ouverte à l'arrière pour que les candidats puissent accéder à la section commune de l'aire de travail du métier.
- 4.2.2 Voir plan pour l'installation générale.

Agencement général

- Pour chaque candidat, 20m² d'espace de travail personnel
- Pour chaque candidat, 40m² d'espace de présentation, d'exposition et de notation (soit un total de 60 m² par candidat)
- La couleur de fonds de l'espace de travail et de présentation devra être neutre.
- Mur pour pendre les objets (au moins 2 m par candidat)
- Un placard à habits pour les candidats et les experts
- 4m² de chambre froide par candidat
- un « point service » (papier essuie-tout, sacs poubelles, eau potable, etc.)
- 1 arrivée d'eau pour 5 candidats (2 au minimum)
- 1 salle pour les experts (avec placard à vêtements), une salle pour le jury avec porte à verrouillage.
- Un bon éclairage

4.2.3 Espace de présentation, d'exposition et de notation de chaque candidat :

- taille minimale : 40m²
- mur pour pendre des objets
- prise de courant pour chaque candidat
- 5 spots par participant
- sol et mur dans le même coloris neutre
- sol recouvert de moquette
- 4 cubes de présentation de 40x40x40cm dans le même coloris neutre que les murs et le sol.
- Un minimum de 10 seaux d'eau pour chaque candidat si les fleurs sont livrées dans des récipients avec eau.

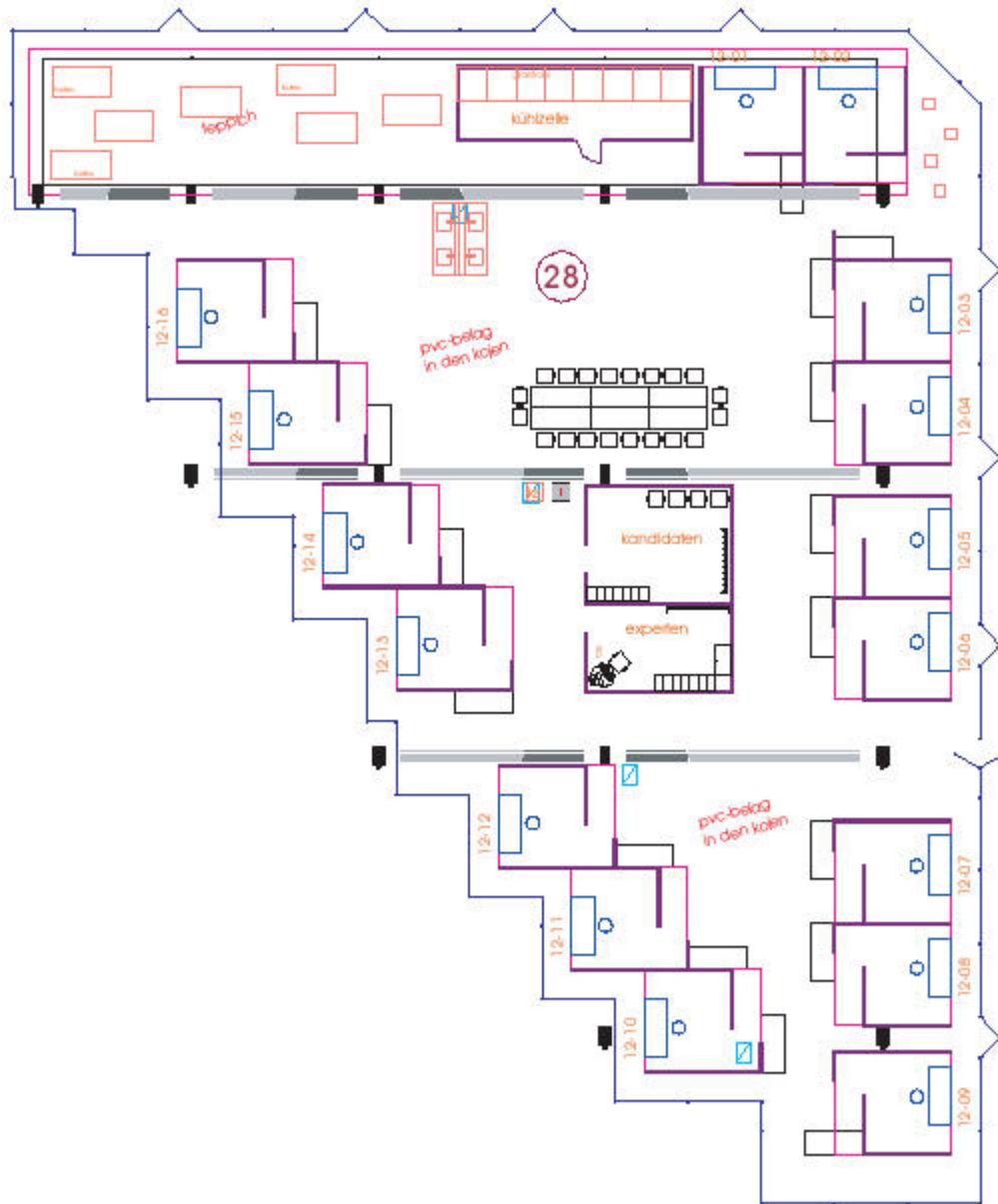
4.2.4 Espace de travail de chaque candidat :

- Cet espace doit faire 20m² au moins
- L'espace de travail est fermé sur deux côtés, ouvert à l'avant pour les visiteurs et à l'arrière pour permettre l'accès des candidats à l'aire de service
- La table de travail sera ajustable en hauteur
- Tabouret ajustable (« tabouret de bar »)
- 2 tables de travail de 1.5 x 0.8 m au moins
- commode à tiroirs à verrouillage
- alimentation électrique 220 volts
- accès à l'eau ou à un robinet
- accès à une brosse à ongles et à d'autres ustensiles et produits nettoyants
- un porte sac poubelle
- le sol sera imperméable – pas de moquette (coloris neutre)
- chronomètre

4.2.5 Outils

Les candidats apporteront leurs propres outils (avec adaptateurs pour appareils électriques, si nécessaires)

4.3 Exemple d'agencement



Agencement de l'atelier lors du 37^{ème} Concours de WorldSkills à St. Gall en Suisse en 2003.

La colonne intitulée 'OC CH Qty' signifie quantité Comité Organisateur Suisse, c'est-à-dire ce qui a été mis à disposition à St. Gall en Suisse et figurait sur la Liste des Infrastructures de St. Gall.
 La colonne intitulée 'Tech Desc FI Qty' signifie quantité Description Technique Finlande, c'est-à-dire ce qui sera spécifié au concours de Helsinki (FI), liste non utilisée en ce moment et à compléter à Helsinki pour le Comité Organisateur japonais.
 La colonne intitulée 'OC FI Qty' signifie quantité Comité Organisateur Finlande, c'est-à-dire ce qui sera mis à disposition à Helsinki (FI) ; ces données sont disponibles dans le document sous référence ILXX_38FI_OC_vX.pdf.

5. INFRASTRUCTURE LIST

28

Floristry

Fleuriste

Florist /-in

Description (EN)	Description (FR)	Beschrieb (DE)	OC CH Qty	Tech Desc FI Qty	OC FI Qty	Type Type	Measures mm Masse mm	Partner	Comments
General installations									
Installations générales									
Tables		Tische	8						
Chairs		Stühle	20			grün			
Set office material		Büromaterial-Set	1						
Phone		Telefon	0						
Computer		Computer	1						
Printer b / w		Drucker s/w	1						
Working table		Schreibtisch	1				1600 x 800		
Chair		Stuhl	1			grün			
Photocopier		Fotokopierer							
File shredder		Aktvernichter							
Flipchart / Writer		Flipchart / Schreiber	2						
First Aid Kit		Erste Hilfe Koffer	1						
Fire extinguisher		Feuerlöscher	1						
Box Competitors		Garderoben Kandidaten	1x12, 1x8				300 x 500 x 380		
Box Experts		Garderoben Experten	1x12, 1x8				300 x 500 x 380		
Cloakroom		Garderobe	1						
Cupboard lockable		Schrank abschliessbar	1			C 12			
Clock		Wanduhr	1						
Refrigerator		Kühlschrank	1				150 l		

Coffee machine	Cafetière électrique	Kaffeemaschine	1			
Cleaning Set	Set de ménage	Reinigungsmaterial-Set	1			
Washroom	Lavabos	Waschgelegenheit	X			
Floor concrete	Plancher du béton	Bodenbelag Beton	X			
Installation of workstations						
Installation postes de travail						
Einrichtung Arbeitsplätze						
Connections:	Raccordements :	Anschlüsse:				
Electricity	électricité	Elektrizität				230 V
- 3 for sockets	- 3 prises de courant	- 3er-Steckerleiste	1			
Workstation	Poste de travail	Arbeitsplatz	1			3500 x 4800
with 3 walls according to layout	cloisons sur 3 côtés selon plan d'ensemble	Wände auf 3 Seiten gemäss Layout				
Stand material, white	matériel d'étagage blanc	Standmaterial weiss				
Screen, front	solive de renfort à l'avant	Blende vorne				
hooks for hanging objects	crochets pour objets suspendus	Haken für hängende Objekte	6			
Lighting	Eclairage	Beleuchtung				
FL light (behind screen warmlight)	éclairage fluorescent (ambiance chaude)	FL-Leuchte hinter Blende (Warmlicht)	1			
Workbench	Table de travail	Werkbank	1		88.299	2000 x 800
solid wood top varnished	à revêtement de bois massif	mit Multiplex-Abdeckung				
Table	Table de dépose	Ablagetisch	1		88.299	2000 x 800
solid wood top varnished	à revêtement de bois massif	mit Multiplex-Abdeckung				
Stool vertically adjustable	Tabouret, réglable en hauteur	Hocker höhenverstellbar	1			
Plastic bin, for Dustpan and brush	seau en matière plastique	Plastikeimer à ca.	15			10 l
	Balayette et pelle à poussière	Handbesen mit Schaufel	1			

holders, stands

supports / pieds

Halter / Ständer



