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 en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :
formav.co/explorer

BTSA BIOQUALIM

Épreuve E4 : Manager une équipe de travail

Session 2026 • Code sujet : **26-BTS-BIOQ-E4** • Durée : **240 minutes** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Mobiliser l’équipe autour d’objectifs et de valeurs partagés** (3 questions) **Page 3**

2. **Organiser et optimiser l’activité de l’équipe** (3 questions) **Page 5**

3. **Gérer une situation à enjeu particulier** (3 questions) **Page 8**

4. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 10**

Sujet officiel (PDF) : https://btsabioqualim.fr/assets/annales/btsa-bioqualim/E4 - Manager une équipe de travail/2026/BTSA BIOQUALIM - E4 - Manager une équipe de travail - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Mobiliser l’équipe autour d’objectifs et de valeurs partagés

Adjoint(e) responsable de l’atelier de conditionnement, vous prenez votre poste à 6 h 45 avec une équipe de six personnes, dont Lila, en renfort pour remplacer Ana. Vous devez mobiliser l’équipe autour de la commande de 960 bocaux, en tenant compte des objectifs de qualité, de sécurité, de coopération et de respect des personnes.

Question 1.1. Formulez deux objectifs collectifs pour le poste du jour et, pour chacun, précisez un indicateur observable permettant à l’équipe de vérifier son atteinte. Tenez compte de la commande, de la qualité et de la sécurité.

Les objectifs associent résultat et maîtrise du procédé : la quantité ne prime jamais sur la conformité ni la prévention. L’équipe suit des indicateurs simples, relevés au poste et partagés aux points d’avancement. Le premier mesure l’atteinte de la commande ; le second vérifie la réalisation des contrôles et le signalement des anomalies. Toute anomalie entraîne une alerte et, si nécessaire, l’arrêt de la tâche.

Objectif collectif	Indicateur observable
Réaliser la commande de 960 bocaux conformes en fin de poste.	Nombre de bocaux conformes comptabilisés et comparés à 960.
Respecter les contrôles qualité et les consignes de sécurité pendant toute la production.	Contrôles de dosage, de fermeture et d’étiquetage réalisés selon les consignes ; anomalies signalées sans délai.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Produire 960 bocaux conformes, réaliser les contrôles qualité et sécurité et signaler toute anomalie sans délai.

Question 1.2. Rédigez en 5 à 7 lignes le contenu essentiel du briefing oral de début de poste. Présentez la situation, les priorités, les rôles ou modalités de répartition, les points de vigilance et la manière de solliciter de l’aide. Adoptez un ton favorisant l’adhésion et évitez de faire porter à une personne la responsabilité de l’absence.

Bonjour à toutes et tous, nous sommes six aujourd’hui ; Lila remplace Ana, absente pour la journée.
Notre objectif commun est de réaliser les 960 bocaux en respectant qualité et sécurité.
Mina assure l’alimentation et le dosage ; Samir le capsulage ; Jules l’étiquetage ; Léa la traçabilité.
Noah coordonne la ligne et les pauses ; une autre personne compétente vérifie tout réglage qu’il effectue.
Lila, Samir te montre une tâche simple et t’accompagne au démarrage ; aucun réglage ni contrôle non maîtrisé ne te sera confié.
En cas de doute, de difficulté ou de risque, arrêtez la tâche et prévenez Noah : nous chercherons ensemble une solution.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Objectif partagé de 960 bocaux conformes, rôles répartis selon les compétences, accompagnement de Lila et signalement immédiat des difficultés ou risques.

Question 1.3. Indiquez deux actions managériales concrètes permettant de faire vivre pendant le poste les valeurs communes décrites dans le DT 1, puis expliquez brièvement pour chacune l'effet attendu sur la coopération ou l'engagement de l'équipe.

Deux actions concrètes rendent les valeurs communes visibles pendant toute la production :

- Organiser de courts points d'équipe aux changements de rythme pour transmettre les informations utiles, répartir l'entraide et vérifier la compréhension des consignes de qualité et de sécurité. Chacun dispose ainsi des mêmes repères et peut anticiper les difficultés.
- Demander à Samir de démontrer une tâche simple à Lila, l'inviter à poser ses questions et accueillir sans reproche les signalements de chacun. Cela sécurise son apprentissage, renforce la confiance et évite qu'une difficulté reste cachée.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Partager les informations et accompagner Lila dans un climat où chacun peut demander de l'aide et signaler une difficulté sans crainte.

2. Organiser et optimiser l’activité de l’équipe

La ligne dispose de 330 minutes de production sur un poste de six heures, avec une cadence nominale de 3,4 bocaux par minute et une disponibilité moyenne estimée à 92 %. Vous devez estimer la capacité, répartir les missions selon les compétences et les limites d’autonomie de l’équipe, puis prévoir un suivi conciliant production, qualité, traçabilité et conditions de travail.

Question 2.1. À partir du DT 2, calculez la capacité théorique de production sur le temps disponible en tenant compte du taux de disponibilité. Utilisez Q = t × v × d, avec d exprimé sous forme décimale. Concluez sur la faisabilité de la commande de 960 bocaux au regard de cette seule estimation et citez une limite du calcul.

Le temps disponible est de 330 min, la cadence de 3,4 bocaux/min et la disponibilité de 0,92. Ainsi, $Q = 330 \times 3{,}4 \times 0{,}92 = 1\,032{,}24$ bocaux. Cette estimation dépasse la commande de 960 bocaux de 72,24 bocaux : elle paraît réalisable selon ce seul calcul. Il s’agit toutefois d’une capacité prévisionnelle : les aléas et les arrêts réels peuvent réduire la production. Le taux de disponibilité ne garantit pas le volume obtenu; les contrôles doivent rester maintenus pendant le poste.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Capacité estimée : 1 032,24 bocaux. La commande de 960 bocaux paraît réalisable selon cette estimation seule.

Question 2.2. Complétez le tableau du DR 1 en vous appuyant sur les compétences du DT 1. Respectez les limites d’autonomie de Lila et indiquez un accompagnement identifié. Une personne peut assurer plusieurs missions si l’organisation reste cohérente et sûre.

La répartition s’appuie sur les compétences indiquées au DT 1 et distingue réalisation, accompagnement et coordination. Jules peut démontrer la mise en caisse à Lila et vérifier ses premières caisses; il poursuit ensuite l’étiquetage, avec une organisation adaptée au flux. Noah coordonne sans s’attribuer seul le contrôle d’une tâche qu’il réalise. Les contrôles prévus au poste et les enregistrements de traçabilité restent assurés par des personnes compétentes.

Mission	Personne proposée	Vérification ou accompagnement prévu
Alimentation et contrôle du dosage	Mina	Appliquer la procédure de contrôle du dosage.
Capsulage et surveillance de la ligne	Samir	Noah vérifie le démarrage et les changements de réglage; signalement immédiat des anomalies.
Étiquetage et contrôle de traçabilité	Jules et Léa	Jules assure l’étiquetage; Léa renseigne les enregistrements au fil de la production.
Mise en caisse et évacuation des produits	Jules et Lila	Jules démontre la tâche et contrôle les premières caisses de Lila; il adapte sa présence au flux d’étiquetage.
Coordination, suivi des résultats et pauses	Noah	Suivi de l’activité et organisation des pauses selon la charge réelle et les compétences.

Lila réalise une tâche simple après démonstration; elle ne règle pas la ligne et n’effectue pas de contrôle non maîtrisé. Mina suit la procédure de dosage, et les contrôles de fermeture et d’étiquetage respectent les consignes affichées.

DR 1 complété : répartition des missions

Suivre	Désigner un responsable, fixer un moment de vérification et alerter si la situation le requiert

À mobiliser selon les faits et le niveau de risque

Mina	**Procédure de dosage**
Samir	**Noah vérifie démarrage et réglages**
Jules / Léa	**Étiquetage / traçabilité**
Jules / Lila	**Démonstration, contrôle initial**
Noah	**Coordination et pauses selon charge**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Mina : dosage; Samir : capsulage; Jules et Léa : étiquetage et traçabilité; Jules accompagne Lila en mise en caisse; Noah coordonne.

Question 2.3. Proposez un dispositif de suivi de l’activité pendant le poste précisant au moins deux moments de vérification, les informations à relever, la comparaison de l’avancement à l’objectif et une mesure d’ajustement en cas d’écart. Expliquez comment préserver la qualité, la traçabilité et des conditions de travail soutenables, conformément aux exigences internes du DT 2.

Noah relève les quantités à 9 h 30, à mi-poste et en fin de poste; il consigne aussi les arrêts, anomalies, résultats des contrôles, enregistrements de traçabilité et pauses. À 9 h 30, il compare les 390 bocaux produits au jalon de 420, soit un retard de 30 bocaux, puis suit son évolution au prochain point. En cas d’écart, l’équipe en recherche les causes avant de réorganiser les tâches selon les compétences et la charge réelle. Les contrôles de dosage, de fermeture et d’étiquetage sont maintenus; Léa complète la traçabilité au fil de la production. Les pauses et l’accompagnement de Lila sont préservés.

DR 1 complété : suivi et ajustement

Suivre	Désigner un responsable, fixer un moment de vérification et alerter si la situation le requiert

À mobiliser selon les faits et le niveau de risque

Noah — **9 h 30, mi-poste, fin : quantités et écarts**

Noah — **Comparer aux jalons; rééquilibrer sans réduire contrôles ni pauses**

✓ RÉPONSE À RETENIR

À 9 h 30 : 390 bocaux pour 420 attendus, soit 30 de retard. Suivre l'écart, en rechercher les causes et ajuster l'organisation sans supprimer contrôles ni pauses.

3. Gérer une situation à enjeu particulier

À 9 h 20, un désaccord audible oppose Jules et Samir au sujet d'une information transmise tardivement sur un ralentissement de ligne, tandis que Lila hésite à demander de l'aide. À 9 h 30, la production atteint 390 bocaux au lieu des 420 attendus, sans défaut de produit ni incident de sécurité signalé ; vous devez diagnostiquer la situation, agir et organiser son suivi.

Question 3.1. Complétez les deux premières lignes du DR 2 en distinguant les faits observables des interprétations. Identifiez les personnes concernées et les effets possibles de la situation sur le travail collectif.

Dans les faits, Jules reproche à Samir un retard de transmission, Samir répond sèchement et le désaccord est entendu. À 9 h 30, 390 bocaux sont conditionnés pour 420 attendus, sans défaut ni incident signalé. Le retard de transmission allégué reste à vérifier : ce n'est pas une cause établie du ralentissement.

Personnes concernées	Effets possibles sur le collectif
Jules et Samir	Transmission moins fiable, coopération dégradée
Lila et les collègues témoins	Hésitation à demander de l'aide, tension ou erreurs possibles

Recueillir les relevés utiles, puis écouter séparément les personnes concernées si nécessaire.

DR 2 : faits et personnes concernés

Éléments à analyser	Constats à partir de la situation	Actions ou informations à recueillir
Faits observables	390/420; écart 30	Vérifier relevés et arrêts
Personnes et activité concernées	Jules, Samir, Lila	Écouter; mesurer les effets
Risques immédiats ou différés		
Premières mesures managériales		

✓ RÉPONSE À RETENIR

Écart de 30 bocaux à 9 h 30. Jules, Samir, Lila et l'équipe sont concernés; la cause du ralentissement reste à établir.

Question 3.2. Décrivez les premières actions à conduire dans les dix minutes suivant le constat. Précisez comment sécuriser la poursuite de l'activité, rétablir une communication professionnelle et permettre à Lila de solliciter de l'aide, en vous appuyant sur le DT 3.

1. **Protéger :** à 9 h 30, vérifier l'absence de danger, de défaut et de doute sur la conformité. Poursuivre seulement si la ligne est sûre et les contrôles sont maintenus.

2. **Établir les faits :** interrompre les échanges accusatoires, puis écouter brièvement Jules et Samir, séparément si nécessaire. Relever horaires, arrêts et informations transmises sans conclure trop tôt.
3. **Réguler :** rappeler les règles de respect et la transmission immédiate des anomalies. Noah assure le relais opérationnel; indiquer à Lila qui solliciter et l'encourager à signaler tout doute.
4. **Suivre :** désigner Noah pour vérifier l'avancement et la communication avant 9 h 40.

DR 2 : risques et premières mesures

Éléments à analyser	Constats à partir de la situation	Actions ou informations à recueillir
Faits observables	.....	.....
Personnes et activité concernées	.....	.....
Risques immédiats ou différés	..... Tension; Lila hésite	..... Vérifier sécurité et conformité
Premières mesures managériales	..... Réguler sans accusation	..... Noah aide et vérifie avant 9 h 40

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Sécuriser la ligne, établir les faits sans jugement, rétablir les échanges professionnels et désigner Noah comme relais d'aide et de suivi.

Question 3.3. Proposez une démarche de résolution et de suivi pour la suite du poste et après le poste. Incluez un échange adapté avec Jules et Samir, la recherche des causes de l'écart de production sans attribution hâtive de faute, une réorganisation proportionnée, un point de suivi pour évaluer les décisions et les situations dans lesquelles alerter le responsable hiérarchique.

Pour la suite du poste : Noah échange avec Jules et Samir, ensemble après une écoute séparée si utile. Il reformule leurs points de vue, vérifie la chronologie et rappelle les règles de transmission. Il examine les relevés de ligne, arrêts, approvisionnements et changements de cadence pour rechercher les causes de l'écart, sans désigner de responsable avant d'avoir établi les faits.

Il maintient les postes maîtrisés et les contrôles. Si la tension gêne le travail, il réorganise temporairement les tâches entre personnes compétentes, accompagne Lila et attribue les vérifications sans s'auto-contrôler. Avant la fin du poste, il compare l'avancement, la conformité et le climat d'équipe aux constats initiaux. Après le poste, il consigne les causes établies et les actions à poursuivre. Il alerte sans délai le responsable hiérarchique en cas de danger, incident, atteinte à la santé ou doute produit, ainsi que si la situation persiste ou dépasse son pouvoir d'action.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Écouter, établir les causes, réorganiser sans compromettre compétences ni contrôles, puis évaluer les effets et alerter selon le risque.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E4 du BTSA Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire, session 2026, porte le code 26-BTS-BIOQ-E4, dure 240 minutes et est affectée du coefficient 2. Le cas de la Conserverie des Rives porte sur un atelier de plats cuisinés réfrigérés. Il évalue la mobilisation d'équipe, l'organisation de l'activité et la gestion d'une tension, dans le respect de la qualité, de la sécurité et de la traçabilité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La capacité estimée se calcule par Q = t × v × d, avec le temps en minutes, la cadence en bocaux par minute et la disponibilité en fraction.
- Une estimation de capacité est un outil de planification : le taux moyen de disponibilité ne garantit pas la production réelle.
- Répartir les tâches selon les compétences et l'autonomie, avec démonstration et accompagnement pour une personne découvrant la ligne.
- En situation de tension, protéger, établir les faits, réguler la communication et suivre les actions en distinguant faits, ressentis et interprétations.

Points de vigilance & attentes du jury

- Associer à chaque objectif collectif un indicateur observable et tenir compte simultanément de la commande, de la qualité et de la sécurité.
- Ne pas confier à Lila un réglage ou un contrôle non maîtrisé sans accompagnement identifié.
- En cas d'écart de production, relever les données et rechercher les causes avant d'attribuer une responsabilité.
- Ne jamais supprimer un contrôle de dosage, de fermeture, d'étiquetage ou de traçabilité pour rattraper un objectif de quantité.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la capacité théorique de production demandée ?

Multipliez le temps disponible en minutes par la cadence nominale en bocaux par minute, puis par la disponibilité exprimée en fraction : Q = t × v × d. Présentez le résultat comme une estimation, et non comme une garantie de production.

Q : Comment distinguer les faits des interprétations lors du désaccord ?

Consignez les éléments observables, comme les paroles échangées, l'heure et les quantités suivies. Recueillez séparément les explications et ressentis des personnes, sans conclure d'emblée à une faute ou à la cause du ralentissement.

Q : Combien de points vaut chaque partie et comment gérer le temps ?

Le barème indicatif est ramené à 20 points : 6 points pour la partie 1, 7 pour la partie 2 et 7 pour la partie 3. La durée indiquée est de 240 minutes ; aucun temps par question n'est prescrit.

Q : Quelles exigences faut-il particulièrement respecter dans les propositions ?

Les réponses doivent s'appuyer sur le dossier et préciser les personnes concernées, les consignes et le suivi. Il faut respecter les compétences, maintenir les contrôles et la traçabilité, et analyser les faits sans attribuer prématurément une faute.

Sujet officiel associé (PDF) : https://btsabioqualim.fr/assets/annales/btsa-bioqualim/E4 - Manager une équipe de travail/2026/BTSA BIOQUALIM - E4 - Manager une équipe de travail - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources BTSA Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

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.