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

SESSION 2026
Métropole - Antilles - Guyane - Réunion

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE - QUALITÉ, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAÎTRISE SANITAIRE

ÉPREUVE E4 : MANAGER UNE ÉQUIPE DE TRAVAIL

Coefficient : 2 **Durée : 240 minutes**

Matériel autorisé : **Aucune règle nationale de calculatrice propre à E4 : cette capacité n'est pas définie comme une épreuve écrite nationale.**

Le sujet comporte **9 pages** numérotées de 1/9 à 9/9. Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Documents du dossier fournis avec le sujet. Aucun document personnel.

DOSSIER SUJET

SITUATION PROFESSIONNELLE DE MANAGEMENT D'ÉQUIPE : CONSERVERIE DES RIVES, ATELIER DE PLATS CUISINÉS RÉFRIGÉRÉS, VALENCE (DRÔME)

Précision sur le cadre de certification : E4 évalue la capacité « Manager une équipe de travail » et relève du bloc B4. Les textes nationaux ne prescrivent pas pour cette capacité un sujet écrit national unique organisé en parties, ni une durée écrite nationale. Le cas ci-dessous est un support structuré autour des capacités C4.1, C4.2 et C4.3 ; il ne remplace pas les modalités certificatives applicables au candidat.

Vous êtes adjoint(e) responsable de l'atelier de conditionnement de la Conserverie des Rives. Pour la journée décrite dans les documents techniques, vous devez contribuer à mobiliser l'équipe autour d'objectifs partagés, organiser l'activité et traiter une situation de tension, tout en maintenant les exigences internes d'hygiène, de traçabilité et de prévention.

Les réponses doivent s'appuyer sur les données du dossier. Toute proposition d'organisation doit préciser les personnes concernées, les consignes transmises et les moyens de suivi. Le barème indicatif des questions ci-dessous est ramené à 20 points.

PARTIE 1 : Mobiliser l'équipe autour d'objectifs et de valeurs partagés (6 points)

Capacité C4.1

Vous prenez votre poste à 6 h 45. L'équipe est informée de l'absence d'Ana et de l'arrivée de Lila, salariée en renfort. La commande du jour représente 960 bocaux. Les objectifs de qualité, de sécurité, de coopération et de respect des personnes sont détaillés dans le DT 1.

Repères pour le briefing d'équipe

Repère	Donnée
Commande du jour	960 bocaux
Effectif prévu	6 personnes
Absence signalée	Ana, opératrice polyvalente
Renfort présent	Lila, première journée sur cette ligne
Début de poste	6 h 45

Données issues du DT 1

1.1 (2 points) Formulez deux objectifs collectifs pour le poste du jour. Pour chacun, précisez un indicateur observable permettant à l'équipe de vérifier son atteinte. Vos objectifs doivent prendre en compte la commande, la qualité et la sécurité.

1.2 (2 points) Rédigez le contenu essentiel d'un briefing oral de début de poste, en 5 à 7 lignes. Il doit présenter la situation, les priorités, les rôles ou modalités de répartition, les points de vigilance et le moyen de solliciter de l'aide. Le ton doit favoriser l'adhésion et éviter de faire porter la responsabilité de l'absence à une personne.

1.3 (2 points) Indiquez deux actions managériales concrètes qui permettent de faire vivre les valeurs communes décrites dans le DT 1 pendant le poste. Pour chacune, expliquez brièvement son effet attendu sur la coopération ou l'engagement de l'équipe.

PARTIE 2 : Organiser et optimiser l'activité de l'équipe (7 points)

Capacité C4.2

La ligne fonctionne sur un poste de 6 heures. Le temps de production disponible, après le briefing et les opérations planifiées hors production, est de 330 minutes. La cadence nominale et le taux de disponibilité figurent dans le DT 2. Les compétences et limites d'autonomie des membres présents sont indiquées dans le DT 1.

Organisation proposée du poste à compléter

Fonction ou mission	Personne proposée	Vérification ou accompagnement prévu
Alimentation et contrôle du dosage	.....	.....
Capsulage et surveillance de la ligne	.....	.....
Étiquetage et contrôle de traçabilité	.....	.....
Mise en caisse et évacuation des produits	.....	.....
Coordination, suivi des résultats et pauses	.....	.....

À reporter et compléter dans le DR 1

2.1 (2 points) À partir du DT 2, calculez la capacité théorique de production sur le temps disponible, en tenant compte du taux de disponibilité. Utilisez la formule $Q = t \times v \times d$, où Q est la quantité estimée, t le temps disponible en minutes, v la cadence nominale en bocaux par minute et d le taux de disponibilité exprimé sous forme décimale. Concluez sur la faisabilité de la commande de 960 bocaux au regard de cette seule estimation et citez une limite de ce calcul.

2.2 (2 points) Complétez le tableau du DR 1 en vous appuyant sur les compétences du DT 1. Votre répartition doit respecter les limites d'autonomie de Lila et prévoir un accompagnement identifié. Une personne peut assurer plusieurs missions si votre organisation reste cohérente et sûre.

2.3 (3 points) Proposez un dispositif de suivi de l'activité pendant le poste. Il doit préciser au moins deux moments de vérification, les informations à relever, la manière de comparer l'avancement à l'objectif et une mesure d'ajustement si un écart est constaté. Expliquez comment vous préservez la qualité, la traçabilité et des conditions de travail soutenables. Les exigences internes figurent dans le DT 2.

PARTIE 3 : Gérer une situation à enjeu particulier (7 points)

Capacité C4.3

À 9 h 20, Jules reproche à Samir de lui avoir transmis trop tard une information concernant un ralentissement de ligne. Samir répond sèchement. Le désaccord est audible par plusieurs collègues et Lila, qui réalise son premier poste, hésite à demander de l'aide. À 9 h 30, le suivi indique 390 bocaux conditionnés, contre 420 attendus selon le jalon interne. Aucun défaut de produit ni incident de sécurité n'est signalé. Les conduites attendues en situation de tension sont rappelées dans le DT 3.

Fiche de diagnostic de la situation

Éléments à analyser	Constats à partir de la situation	Actions ou informations à recueillir
Faits observables	.....	.....
Personnes et activité concernées	.....	.....
Risques immédiats ou différés	.....	.....
Premières mesures managériales	.....	.....

Compléter le DR 2

3.1 (2 points) Complétez les deux premières lignes du DR 2 en distinguant les faits observables des interprétations. Identifiez les personnes concernées et les effets possibles sur le travail collectif.

3.2 (2 points) Décrivez les premières actions que vous conduisez dans les dix minutes suivant le constat. Précisez comment vous sécurisez la poursuite de l'activité, rétablissez une communication professionnelle et permettez à Lila de solliciter de l'aide. Appuyez-vous sur le DT 3.

3.3 (3 points) Proposez une démarche de résolution et de suivi pour la suite du poste et après le poste. Elle doit inclure un échange adapté avec Jules et Samir, la recherche des causes de l'écart de production sans attribution hâtive de faute, une décision de réorganisation proportionnée et un point de suivi permettant d'évaluer les effets de vos décisions. Indiquez dans quels cas vous alerteriez le responsable hiérarchique.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : ÉQUIPE, COMPÉTENCES ET REPÈRES COLLECTIFS DE L'ATELIER

Effectif prévu : six personnes. Ana, opératrice polyvalente, est absente pour la journée. Les cinq personnes présentes sont Mina, Jules, Samir, Léa et Noah. Lila est présente en renfort et remplace Ana : elle fait partie des six personnes prévues, elle ne s'ajoute pas à l'effectif prévu.

Compétences disponibles : Mina maîtrise l'alimentation et le contrôle du dosage. Samir maîtrise le capsulage et peut assurer la mise en caisse. Jules maîtrise l'étiquetage et la mise en caisse. Léa maîtrise l'étiquetage et les enregistrements de traçabilité. Noah est chef d'équipe, sait régler la ligne et assurer la coordination ; il ne doit pas être placé en situation de contrôler seul une tâche qu'il réalise lui-même. Lila a déjà travaillé en conditionnement, mais n'a jamais utilisé cette ligne : elle peut effectuer des tâches simples après démonstration et doit être accompagnée pour tout réglage ou contrôle qu'elle ne maîtrise pas.

Valeurs partagées de l'atelier : qualité du produit, respect des consignes d'hygiène et de sécurité, entraide, transmission fiable des informations, droit de signaler une difficulté et respect des personnes. Chaque personne peut interrompre une tâche et prévenir le responsable en cas de risque ou de doute sur la conformité.

Matrice des compétences disponibles

Personne	Compétences ou rôle	Limite ou point de vigilance
Mina	Alimentation et contrôle du dosage	Respecter la procédure de contrôle du dosage
Samir	Capsulage, mise en caisse	Transmettre rapidement les anomalies de ligne
Jules	Étiquetage, mise en caisse	Signaler immédiatement une information manquante
Léa	Étiquetage, traçabilité	Maintenir les enregistrements au poste prévu
Noah	Réglage de ligne, coordination	Ne pas s'attribuer seul le contrôle d'une tâche qu'il réalise
Lila	Expérience générale en conditionnement	Première journée sur cette ligne ; accompagnement requis
Ana	Opératrice polyvalente	Absente pour la journée

Informations communiquées par le responsable d'atelier

DT 2 : DONNÉES DE PRODUCTION ET EXIGENCES D'ORGANISATION DU POSTE

Commande : 960 bocaux. **Durée du poste :** 360 minutes. Le briefing initial et les opérations planifiées hors production représentent 30 minutes ; le temps disponible pour produire est donc de 330 minutes. **Cadence nominale de la ligne :** 3,4 bocaux par minute. **Taux moyen de disponibilité retenu pour l'estimation :** 92 %, soit $d = 0{,}92$. Ce taux est une donnée de planification et ne garantit pas la production réelle.

Exigences internes : une personne compétente vérifie le démarrage et les changements de réglage ; les contrôles de dosage, de fermeture et d'étiquetage sont réalisés selon les consignes affichées au poste ; les enregistrements de traçabilité sont renseignés au fil de la production ; toute anomalie produit, matérielle ou de sécurité est signalée sans délai au chef d'équipe. Les pauses et la rotation des tâches sont organisées en fonction de la charge réelle et des compétences. Aucun objectif de quantité ne justifie de supprimer un contrôle ou de demander à une personne d'effectuer une tâche pour laquelle elle n'est pas formée.

Paramètres d'estimation et de suivi

Paramètre	Valeur	Unité ou précision
Temps de production disponible	330	minutes
Cadence nominale	3,4	bocaux par minute
Disponibilité moyenne retenue	0,92	fraction
Commande à réaliser	960	bocaux
Jalon interne à 9 h 30	420	bocaux attendus
Production constatée à 9 h 30	390	bocaux

Données fournies pour le poste décrit

DT 3 : REPÈRES DE CONDUITE EN SITUATION DE TENSION ET DE PRÉVENTION

Lors d'un désaccord, le responsable distingue les faits des interprétations, écoute séparément les personnes si nécessaire, reformule les points de vue et recentre l'échange sur le travail, les informations à transmettre et les règles communes. Il évite de chercher un responsable avant d'avoir établi les faits et les causes. Il fixe des actions immédiates, attribue les responsabilités de suivi et vérifie leur mise en œuvre.

La prévention des risques professionnels relève notamment de l'obligation générale de l'employeur de prendre les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs, prévue par l'article L. 4121-1 du Code du travail. Dans ce cas, la personne qui encadre transmet les difficultés observées au responsable compétent selon l'organisation de l'entreprise. Une situation de danger, une atteinte à la santé, un incident ou un doute sur la conformité du produit est signalé sans délai. La résolution d'un conflit ne doit pas conduire à banaliser un risque ni à exposer une personne à des représailles pour avoir signalé une difficulté.

Les informations disponibles ne permettent pas de conclure à la cause du ralentissement. Il convient de recueillir les éléments de suivi et les explications des personnes concernées avant de décider d'une mesure corrective.

Repères d’action

Étape	Action attendue
Protéger	Vérifier qu’aucun risque immédiat ne menace les personnes ou la conformité du produit
Établir les faits	Recueillir les informations utiles et distinguer faits, ressentis et interprétations
Réguler	Écouter les personnes, rappeler les règles de communication et convenir d’actions immédiates
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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : Questions 2.2 et 2.3 | **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez le tableau pour proposer une organisation réaliste du poste. Indiquez l'accompagnement prévu pour Lila et les vérifications à assurer. Vous pouvez ajouter une ligne si nécessaire.

Répartition des missions et suivi

Fonction ou mission	Personne proposée	Vérification ou accompagnement prévu
Alimentation et contrôle du dosage	.....	.....
Capsulage et surveillance de la ligne	.....	.....
Étiquetage et contrôle de traçabilité	.....	.....
Mise en caisse et évacuation des produits	.....	.....
Coordination, suivi des résultats et pauses	.....	.....
Moment de suivi et information relevée	.....	.....
Ajustement prévu en cas d'écart	.....	.....

Compléter les cases contenant « ... »

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 : Questions 3.1 et 3.2

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez le tableau en vous appuyant sur la situation et le DT 3. Distinguez les faits des interprétations et formulez des actions concrètes.

Diagnostic 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	.....	.....
Premières mesures managériales	.....	.....

Compléter les cases contenant « ... »

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.