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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Horticole, veuillez visiter :
bphorticole.fr/annales-sujets-et-corriges

BP Horticole

Évaluation de la capacité C2.2 : coordonner le travail d'une équipe, UC2

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-HORT-EP1** • Durée : **120 minutes** • Coefficient : **3,0 indicatif, non réglementaire**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyser la situation et les exigences du chantier** (4 questions) — **Page 3**
2. **Dimensionner l'équipe et répartir le travail** (3 questions) — **Page 5**
3. **Préparer la conduite du chantier et les consignes d'équipe** (3 questions) — **Page 7**
4. **Prévenir les risques et réguler l'activité** (3 questions) — **Page 9**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bphorticole.fr/assets/annales/bp-horticole/Encadrement et animation d'équipe/2026/BP Responsable de Productions Légumières, Fruitières et Florales - Encadrement et animation d'équipe - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyser la situation et les exigences du chantier

Le candidat organise la récolte de 420 kg de fraises conformes dans une exploitation maraîchère, avec une fin de récolte prévue à 11 h 30 et une livraison à 12 h 30. Il doit intégrer les exigences de qualité, les contraintes de la parcelle et les principes de prévention applicables à l'équipe.

Consigne préalable

Question Tableau. À partir du contexte et des documents DT 1 à DT 3, caractériser le chantier et compléter les conséquences organisationnelles liées à la quantité commandée, à l'heure de fin de récolte, à l'heure de livraison et à la température cible de conservation.

Donnée	Conséquence pour l'organisation
420 kg commandés	Planifier la récolte et le tri pour obtenir 420 kg conformes.
Fin de récolte à 11 h 30	Terminer la cueillette à l'heure pour réserver du temps au tri et au conditionnement.
Livraison à 12 h 30	Préparer et acheminer les lots à temps.
Conservation à 4 °C	Mettre les lots au froid dès que possible après conditionnement.

Ces contraintes imposent d'organiser les tâches dans l'ordre : récolter les fruits conformes, les trier et les conditionner avant leur mise au froid. Le responsable suit l'avancement pour respecter l'heure de fin de récolte et préparer la livraison. La qualité des fruits et leur conservation priment sur la seule recherche de rendement.

Conséquences organisationnelles

Donnée	Valeur	Conséquence pour l'organisation
Quantité commandée	420 kg	À compléter — Planifier récolte et tri
Fin de récolte prévue	11 h 30	À compléter — Finir à 11 h 30; réserver du temps au tri
Livraison	12 h 30	À compléter — Acheminer les lots avant 12 h 30
Température cible en chambre froide	4 °C	À compléter — Mettre au froid dès conditionnement

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Récolter 420 kg conformes avant 11 h 30, conditionner les lots et les mettre au froid à 4 °C avant la livraison de 12 h 30.

Question 1.1. Reformuler les objectifs du chantier en distinguant l'objectif de production, l'exigence de qualité et la contrainte horaire, puis indiquer deux critères observables permettant de vérifier la conformité des fraises au cahier des charges.

Production : récolter 420 kg de fraises conformes. **Qualité :** récolter les fruits à maturité commerciale et écarter ceux qui sont meurtris ou présentent une pourriture visible. **Horaire :** terminer la récolte à 11 h 30 pour permettre le tri, le conditionnement, le refroidissement et la livraison à 12 h 30.

Deux critères observables permettent de contrôler la conformité :

- Les fraises ont atteint la maturité commerciale.
- Elles ne présentent ni meurtrissure ni pourriture visible; les fruits écartés sont séparés dans un contenant identifié.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Récolter 420 kg conformes avant 11 h 30; vérifier la maturité commerciale et l'absence de meurtrissure ou de pourriture visible.

Question 1.2. À partir du DT 3, relever deux obligations ou principes de prévention à intégrer à la préparation du chantier et indiquer, pour chacun, une mesure concrète applicable à l'équipe.

1. **Évaluer les risques et les prévenir :** appliquer les consignes de l'exploitation et du DUERP. Avant le départ, vérifier l'accès et l'état du sol; maintenir la rangée 6 interdite jusqu'au contrôle du responsable.
2. **Donner des instructions appropriées :** expliquer les règles de circulation et de manutention. Faire déposer les caisses aux points de collecte, utiliser le chariot et éviter les torsions du tronc.

Le responsable vérifie la compréhension des consignes par reformulation ou démonstration et demande à l'équipe de signaler toute douleur ou anomalie.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Évaluer les risques selon les consignes du DUERP et transmettre des instructions adaptées sur l'accès, la circulation et la manutention.

Question 1.3. Expliquer comment l'impraticabilité momentanée de la rangée 6 modifie l'organisation du chantier et indiquer une consigne à transmettre avant le démarrage.

La rangée 6 reste interdite jusqu'à vérification du sol par le responsable. Les récolteurs sont répartis dans les autres rangées praticables, et le suivi de l'avancement tient compte de cette rangée neutralisée. Les caisses pleines sont déposées aux points de collecte intermédiaires, sans être portées à travers les rangées, puis acheminées sur chariot vers la zone de tri.

Consigne avant le démarrage : « N'entrez pas dans la rangée 6 avant mon autorisation. Déposez les caisses aux points de collecte et utilisez le chariot pour les acheminer vers le tri. »

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Interdire l'accès à la rangée 6 jusqu'au contrôle; récolter dans les autres rangées praticables et acheminer les caisses par les points de collecte et le chariot.

2. Dimensionner l’équipe et répartir le travail

Le candidat planifie la récolte à partir des rendements de référence et de la présence de quatre saisonniers, sans compter le responsable comme récolteur. Il doit évaluer les besoins en main-d’œuvre, proposer une organisation de la matinée et remplir le document de répartition des tâches.

Question 2.1. Calculer le nombre minimal de personnes à affecter à la récolte pour récolter 420 kg en six heures, sans compter le responsable comme récolteur. Présenter le calcul avec les unités et arrondir à l’entier supérieur.

Une personne récolte en 6 h : 6 × 14 = 84 kg. Pour atteindre 420 kg, il faut donc 420 ÷ 84 = 5 personnes. Le résultat est déjà entier : aucun arrondi supplémentaire n’est nécessaire. Le responsable n’étant pas compté comme récolteur, cinq personnes doivent être affectées à cette tâche.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> 5 personnes affectées à la récolte.

Question 2.2. Calculer la quantité que les quatre saisonniers peuvent récolter en six heures au rendement indiqué, calculer l’écart par rapport à la commande et proposer une solution d’organisation compatible avec l’heure limite de récolte.

Les quatre saisonniers récoltent 4 × 6 × 14 = 336 kg en 6 h. L’écart à la commande est donc de 420 − 336 = 84 kg. Il faut au minimum un récolteur supplémentaire pendant les six heures pour atteindre 420 kg à 11 h 30. Le tri et le conditionnement doivent être assurés en parallèle par une équipe dédiée : à 18 kg par personne et par heure, quatre personnes sont nécessaires pour traiter 420 kg en 6 h.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> 336 kg récoltés, soit un déficit de 84 kg. Prévoir 1 récolteur supplémentaire et 4 personnes dédiées au tri-conditionnement en parallèle.

Question 2.3. Compléter le DR 1 en affectant les quatre saisonniers et le responsable aux tâches de la matinée. Intégrer la récolte, le tri et le conditionnement, le suivi de la qualité et la gestion de la rangée impraticable, puis justifier brièvement la répartition.

Période	Saisonniers 1 à 4	Responsable
5 h 30 à 7 h 30	Récolter dans les rangées accessibles et déposer les caisses aux points intermédiaires.	Briefing, contrôle du sol et maintien de l’interdiction d’accès à la rangée 6 ; contrôle qualité et circulation.
7 h 30 à 9 h 30	Poursuivre la récolte, séparer les fruits non conformes et signaler les défauts.	Point d’avancement, contrôle des lots, acheminement sur chariot et organisation du tri-conditionnement.
9 h 30 à 11 h 30	Terminer la récolte dans les rangées autorisées et acheminer les caisses aux points de collecte.	Suivi des quantités et des lots ; coordonner le tri, le conditionnement et la mise au froid à 4 °C.

Les quatre saisonniers restent affectés à la récolte pour limiter le déficit. Le responsable vérifie la rangée 6 avant tout accès et coordonne la qualité et les flux. Cette équipe seule ne peut garantir la commande : prévoir le renfort de récolte et l'équipe de tri-conditionnement calculés en 2.2.

DR 1 complété : répartition prévisionnelle

Période	Saisonnier 1	Saisonnier 2	Saisonnier 3	Saisonnier 4	Responsable : contrôle, coordination et décisions
5 h 30 à 7 h 30	Récolte	Récolte	Récolte	Récolte	Briefing, rangée 6, qualité
7 h 30 à 9 h 30	Récolte	Récolte	Récolte	Récolte	Point horaire, lots, tri
9 h 30 à 11 h 30	Récolte	Récolte	Récolte	Récolte	Lots, conditionnement, froid

✓ RÉPONSE À RETENIR

Quatre saisonniers à la récolte ; responsable à la coordination, au contrôle qualité et à l'organisation du tri-conditionnement. Renforts nécessaires pour tenir la commande et les délais.

3. Préparer la conduite du chantier et les consignes d’équipe

La récolte commence à 5 h 30 et les fraises doivent être manipulées sans compression, placées en barquettes, mises à l’ombre puis acheminées vers la chambre froide. Le responsable suit les quantités, la qualité et les incidents à intervalles réguliers, puis rend compte du résultat du chantier.

Question 3.1. Rédiger une consigne orale de lancement précisant l’objectif, les rôles de l’équipe, le parcours de circulation et au moins deux exigences de qualité ou de manipulation des fraises.

1. « Départ à 5 h 30 : notre objectif est de récolter 420 kg de fraises conformes avant 11 h 30, pour une livraison à 12 h 30. Les quatre saisonniers récoltent ; je coordonne l’équipe, contrôle la qualité et note les quantités à chaque point horaire. »
2. « Respectez les rangées accessibles et n’entrez pas dans la rangée 6 avant mon contrôle. Déposez les caisses pleines aux points intermédiaires, puis acheminez-les sur chariot vers la zone de tri, près de la chambre froide. »
3. « Cueillez uniquement des fruits mûrs, sans meurtrissure ni pourriture. Manipulez-les sans les comprimer, séparez les fruits écartés, placez les barquettes à l’ombre et signalez tout incident. »

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Récolter 420 kg conformes avant 11 h 30 ; les quatre saisonniers récoltent, le responsable coordonne et contrôle. Éviter la rangée 6 et transporter les caisses sur chariot.

Question 3.2. À 7 h 30, calculer le retard de production par rapport aux 112 kg théoriques, en kilogrammes et en pourcentage. Décrire deux vérifications à effectuer avant de modifier la répartition du travail et compléter le suivi prévu au DR 1.

Le retard correspond à la différence entre la quantité théorique et la quantité réellement récoltée : 112 - 94 = 18 kg. En pourcentage de la référence : $18/112$
$times 100$
$approx 16{,}1\%$. Avant de modifier l’organisation, vérifiez d’abord les pesées, les caisses déjà déposées et l’exactitude du cumul inscrit. Vérifiez ensuite l’avancement et la qualité du travail, puis les difficultés ou la fatigue signalées, l’accès aux rangées et la disponibilité du matériel. Maintenez ou ajustez la répartition après cette analyse.

DR 1 complété : suivi à 7 h 30

Indicateur	Calcul ou valeur
Quantité théorique cumulée	112 kg
Quantité réelle cumulée	94 kg
Écart en kilogrammes	18 kg
Écart en pourcentage de la valeur théorique	16,1 %
Vérification 1 avant modification de l'organisation	Pesées, caisses et cumul
Vérification 2 avant modification de l'organisation	Qualité, fatigue, accès, matériel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Retard à 7 h 30 : 18 kg, soit environ 16,1 % des 112 kg théoriques.

Question 3.3. Indiquer les informations à inscrire dans le compte rendu de fin de chantier pour décrire le travail effectué, la qualité obtenue et les éventuels écarts par rapport à la commande.

- Indiquer la date, les horaires, l'effectif et les tâches réalisées, puis les quantités récoltées, triées et conditionnées.
- Préciser le poids conforme obtenu par rapport aux 420 kg commandés, les défauts observés, les fruits écartés, l'identification des lots et leur mise au froid à 4 °C.
- Noter les écarts de quantité ou d'horaire, les incidents, les difficultés, l'état de la zone et les mesures prises. Transmettre ce bilan à la responsable de production.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Compte rendu : équipe, horaires, tâches, quantités conformes, qualité et lots, écarts à la commande, incidents, actions prises et transmission à la responsable.

4. Prévenir les risques et réguler l’activité

En cours de chantier, un salarié signale une douleur au poignet, un nouvel arrivant ne connaît pas le circuit des caisses et la température extérieure atteint 27 °C. Le candidat doit proposer des réponses proportionnées, organiser l’accueil et vérifier l’application des mesures de prévention.

Question 4.1. Pour le salarié qui signale une douleur au poignet, indiquer les mesures immédiates à prendre, les informations à recueillir et la personne ou le dispositif à mobiliser selon la situation. Ne pas poser de diagnostic médical.

Interrompre le geste douloureux et mettre le salarié au repos, sans lui demander de forcer. Lui demander quand la douleur est apparue, comment elle évolue et quelle tâche il effectuait, sans poser de diagnostic.

- Vérifier son état et prévenir le responsable.
- Si la douleur persiste ou s’aggrave, appliquer la procédure de l’exploitation et solliciter le dispositif de premiers secours. En cas de situation grave, appeler les secours.

DR 2 - douleur au poignet



✓ RÉPONSE À RETENIR

Suspendre le geste, recueillir les faits, prévenir le responsable et mobiliser les secours adaptés à la situation.

Question 4.2. Décrire une démarche brève d’accueil et de transmission des consignes au nouveau saisonnier, en vérifiant qu’il a compris le circuit des caisses et les règles de circulation.

1. Expliquer et montrer le circuit : déposer les caisses pleines aux points de collecte intermédiaires, sans les porter à travers les rangées, puis les transporter sur chariot vers la zone de tri.
2. Préciser les règles de circulation : séparer autant que possible piétons et chariots et ne pas entrer dans la rangée 6 avant le contrôle du responsable.
3. Faire reformuler ou démontrer le parcours, corriger si nécessaire et observer les premiers déplacements.

DR 2 - accueil du nouvel arrivant



✓ RÉPONSE À RETENIR

Montrer le circuit et les règles de circulation, puis vérifier leur compréhension par reformulation ou démonstration.

Question 4.3. Proposer trois mesures de prévention adaptées à la chaleur et au travail répétitif, puis préciser comment vérifier que l'équipe les applique.

À 27 °C, adapter l'organisation aux conditions réelles et rester attentif à la fatigue et aux douleurs liées aux gestes répétitifs.

- Maintenir l'accès à l'eau potable et rappeler de boire régulièrement.
- Organiser des pauses adaptées aux conditions de travail.
- Alterner les tâches ou les gestes lorsque possible ; utiliser le chariot et éviter les torsions du tronc pour déplacer les caisses.

Aux points horaires, vérifier l'accès à l'eau, la prise des pauses et les difficultés signalées. Ajuster l'organisation et transmettre toute difficulté au responsable.

DR 2 - chaleur et gestes répétitifs

Travail à 27 °C et gestes répétitifs	Eau, pauses, alterner les tâches	Contrôler eau, pauses, fatigue	Alerter le responsable si difficulté

✓ RÉPONSE À RETENIR

Eau accessible, pauses adaptées, alternance des tâches et manutention sans torsion. Vérifier leur application et signaler les difficultés.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de BP Responsable de productions légumières, fruitières, florales et de pépinières, session 2026, code 26-BP-HORT-EP1, dure 120 minutes et comporte un coefficient indicatif de 3,0. À partir d'un chantier de récolte de fraises, elle évalue l'organisation d'équipe, le calcul des besoins, le suivi de la qualité, la communication, la prévention des risques et le compte rendu d'activité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Durée estimée d'une tâche : t = Q/(n × r), avec Q la quantité, n l'effectif affecté et r le rendement individuel horaire.
- Rendement de récolte de référence : 14 kg par personne et par heure; le rendement de tri et conditionnement est de 18 kg par personne et par heure.
- Pourcentage d'écart : p = (écart/valeur de référence) × 100; préciser la référence et indiquer s'il s'agit d'un retard ou d'une avance.
- Séparer les fruits conformes des fruits écartés, éviter les chocs et l'exposition inutile au soleil, identifier les lots et favoriser leur mise au froid.

Points de vigilance & attentes du jury

- Présenter les calculs avec les unités et arrondir le nombre de personnes à l'entier supérieur.
- Respecter l'interdiction d'accès à la rangée 6 avant contrôle et utiliser le circuit de collecte et le chariot prévus.
- Ne pas sacrifier la qualité ni la sécurité pour atteindre un rendement théorique; vérifier les causes d'un écart avant de réorganiser l'équipe.
- Pour chaque mesure proposée, préciser une action concrète et, lorsque demandé, un moyen de vérifier sa mise en œuvre ou de transmettre l'information.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer l'effectif nécessaire pour une quantité à récolter dans un temps donné ?

Divisez la quantité à traiter par le produit du temps disponible et du rendement individuel horaire. Le résultat donne l'effectif théorique nécessaire; arrondissez-le à l'entier supérieur et indiquez les unités du calcul.

Q : Comment exprimer le retard de production en pourcentage dans ce sujet ?

Calculez le retard en kilogrammes en comparant la quantité théorique à la quantité réelle, puis divisez ce retard par la quantité théorique et multipliez par 100. Indiquez clairement que le résultat correspond à un retard.

Q : Comment gérer le temps et le barème de cette épreuve ?

L'épreuve dure 120 minutes et le barème total est de 20 points : 5 pour la partie 1, 6 pour la partie 2, 5 pour la partie 3 et 4 pour la partie 4. Aucun temps officiel par partie n'est indiqué.

Q : Quels critères de qualité et de sécurité faut-il respecter dans ce sujet ?

Récoltez des fruits à maturité commerciale, sans meurtrissure ni pourriture visible, séparez les fruits écartés et identifiez les lots. Respectez les consignes de circulation, signalez les douleurs et appliquez les mesures prévues par l'exploitation.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bphorticole.fr/assets/annales/bp-horticole/Encadrement et animation d'équipe/2026/BP Responsable de Productions Légumières, Fruitières et Florales - Encadrement et animation d'équipe - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources BP Responsable de Productions Légumières, Fruitières et Florales : 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.