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

SESSION 2026
Métropole - Antilles - Guyane - Réunion

BREVET PROFESSIONNEL - RESPONSABLE DE PRODUCTIONS LÉGUMIÈRES, FRUITIÈRES, FLORALES ET DE PÉPINIÈRES

ÉVALUATION DE LA CAPACITÉ C2.2 : COORDONNER LE TRAVAIL D'UNE ÉQUIPE, UC2

Coefficient : 3,0 indicatif, non réglementaire **Durée : 120 minutes**

Matériel autorisé : **L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.**

Le sujet comporte **11 pages** numérotées de 1/11 à 11/11. Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET ORGANISATION DE L'ÉVALUATION : EARL LES SERRES DU VAL, EXPLOITATION MARAÎCHÈRE, SAINT-JUST-SAINT-RAMBERT (LOIRE)

Vous êtes responsable d'équipe au sein de l'EARL Les Serres du Val. Le jeudi 18 juin, l'exploitation doit récolter et conditionner des fraises destinées à une plateforme de distribution. Le bon de commande porte sur 420 kg de fruits conformes, à livrer à 12 h 30. La récolte doit être terminée à 11 h 30 afin de permettre le tri, le conditionnement et le refroidissement des lots.

Vous devez organiser le travail de l'équipe, répartir les tâches, transmettre les consignes, suivre la qualité et la sécurité, puis rendre compte de l'activité. Les documents techniques DT 1 à DT 3 fournissent toutes les données nécessaires. Complétez les documents réponses DR 1 et DR 2. La durée de 2 heures et le barème sur 20 correspondent à l'organisation de cette évaluation ; le diplôme est organisé en unités capitalisables et cette capacité relève de la UC2.

PARTIE 1 : Analyser la situation et les exigences du chantier (5 points)

Prise en compte de la commande, des contraintes de production et des exigences réglementaires

À partir du contexte et des documents DT 1 à DT 3, caractérisez le chantier de récolte et identifiez les points qui conditionnent son organisation et la conformité du travail.

Données de la commande et contraintes du chantier

Donnée	Valeur	Conséquence pour l'organisation
Quantité commandée	420 kg	À compléter
Fin de récolte prévue	11 h 30	À compléter
Livraison	12 h 30	À compléter
Température cible en chambre froide	4 °C	À compléter

Données communiquées par l'exploitation et le client.

1.1 (2 points) Reformulez les objectifs du chantier en distinguant l'objectif de production, l'exigence de qualité et la contrainte horaire. Indiquez deux critères observables permettant de vérifier que les fraises récoltées sont conformes au cahier des charges.

1.2 (1,5 point) À partir du DT 3, relevez deux obligations ou principes de prévention à intégrer à la préparation du chantier. Pour chacun, indiquez une mesure concrète applicable à l'équipe.

1.3 (1,5 point) Le DT 1 indique qu'une rangée est momentanément impraticable. Expliquez en quoi cette information modifie l'organisation du chantier et indiquez une consigne à transmettre avant le démarrage.

PARTIE 2 : Dimensionner l'équipe et répartir le travail (6 points)

Calcul des besoins en main-d'œuvre et construction d'une répartition réaliste

Utilisez les données de productivité du DT 2. Les calculs doivent être présentés avec les unités. Pour estimer la durée d'une tâche, utilisez la relation $t = Q/(n \times r)$, où Q est la quantité à traiter, n l'effectif affecté et r le rendement individuel horaire.

Rendements de référence communiqués par l'exploitation

Opération	Rendement individuel	Unité
Récolte de fraises conformes	14	kg par heure et par personne
Tri et mise en barquette	18	kg par heure et par personne
Pose de plants de laitue	160	plants par heure et par personne

Rendements observés sur des chantiers comparables, en conditions normales.

2.1 (2 points) Calculez le nombre minimal de personnes à affecter à la récolte pour récolter 420 kg en 6 heures, sans compter le responsable comme récolteur. Présentez le calcul et arrondissez à l'entier supérieur.

2.2 (2 points) Le jour du chantier, quatre saisonniers sont présents, en plus du responsable. Calculez la quantité que les quatre saisonniers peuvent récolter en 6 heures au rendement indiqué au DT 2. Calculez l'écart par rapport à la commande. Proposez une solution d'organisation compatible avec l'heure limite de récolte.

2.3 (2 points) Complétez le DR 1 en affectant les quatre saisonniers et le responsable aux tâches de la matinée. Votre proposition doit intégrer la récolte, le tri et le conditionnement, le suivi de la qualité et la gestion de la rangée impraticable. Justifiez brièvement votre répartition.

PARTIE 3 : Préparer la conduite du chantier et les consignes d'équipe (5 points)

Préparation opérationnelle, communication et suivi de l'avancement

Le chantier démarre à 5 h 30. Les fraises doivent être manipulées sans compression, placées dans les barquettes prévues et mises à l'ombre avant leur acheminement vers la chambre froide. Le responsable réalise un point d'avancement toutes les heures et consigne les quantités récoltées, les défauts observés et les incidents éventuels.

Jalons de suivi de la récolte

Heure	Temps écoulé depuis le départ	Quantité théorique cumulée	Quantité réelle cumulée
6 h 30	1 h	56 kg	À renseigner
7 h 30	2 h	112 kg	À renseigner
8 h 30	3 h	168 kg	À renseigner
9 h 30	4 h	224 kg	À renseigner

Les valeurs théoriques sont calculées avec quatre personnes récoltant à 14 kg par heure et par personne.

3.1 (2 points) Rédigez une consigne de lancement à transmettre oralement à l'équipe. Elle doit préciser l'objectif, les rôles, le parcours de circulation et au moins deux exigences de qualité ou de manipulation.

3.2 (1,5 point) À 7 h 30, l'équipe a récolté 94 kg au lieu des 112 kg théoriques. Calculez le retard de production en kilogrammes et en pourcentage par rapport à la valeur théorique. Décrivez deux vérifications à effectuer avant de modifier la répartition du travail.

3.3 (1,5 point) Indiquez les informations à inscrire dans le compte rendu de fin de chantier afin de rendre compte du travail effectué, de la qualité obtenue et des écarts éventuels par rapport à la commande.

PARTIE 4 : Prévenir les risques et réguler l'activité (4 points)

Prévention, accueil d'un nouvel arrivant et réaction à une situation dégradée

À 8 h 30, la température extérieure est de 27 °C. Un salarié signale une douleur au poignet et un saisonnier nouvellement arrivé ne connaît pas le circuit des caisses. Répondez en vous appuyant sur les consignes de prévention du DT 3 et sur votre rôle de responsable d'équipe.

Situations à traiter pendant le chantier

Situation	Action immédiate	Suivi ou transmission
Douleur au poignet signalée	À compléter	À compléter
Nouveau salarié ne connaissant pas le circuit des caisses	À compléter	À compléter
Température extérieure de 27 °C	À compléter	À compléter

Les actions attendues doivent être proportionnées à la situation et compatibles avec la poursuite du travail en sécurité.

4.1 (1,5 point) Pour le salarié qui signale une douleur, indiquez les mesures immédiates à prendre, les informations à recueillir et la personne ou le dispositif à mobiliser selon la situation. Ne posez pas de diagnostic médical.

4.2 (1 point) Décrivez 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.

4.3 (1,5 point) Proposez trois mesures de prévention adaptées à la chaleur et au travail répétitif. Indiquez comment vous vérifierez que ces mesures sont appliquées par l'équipe.

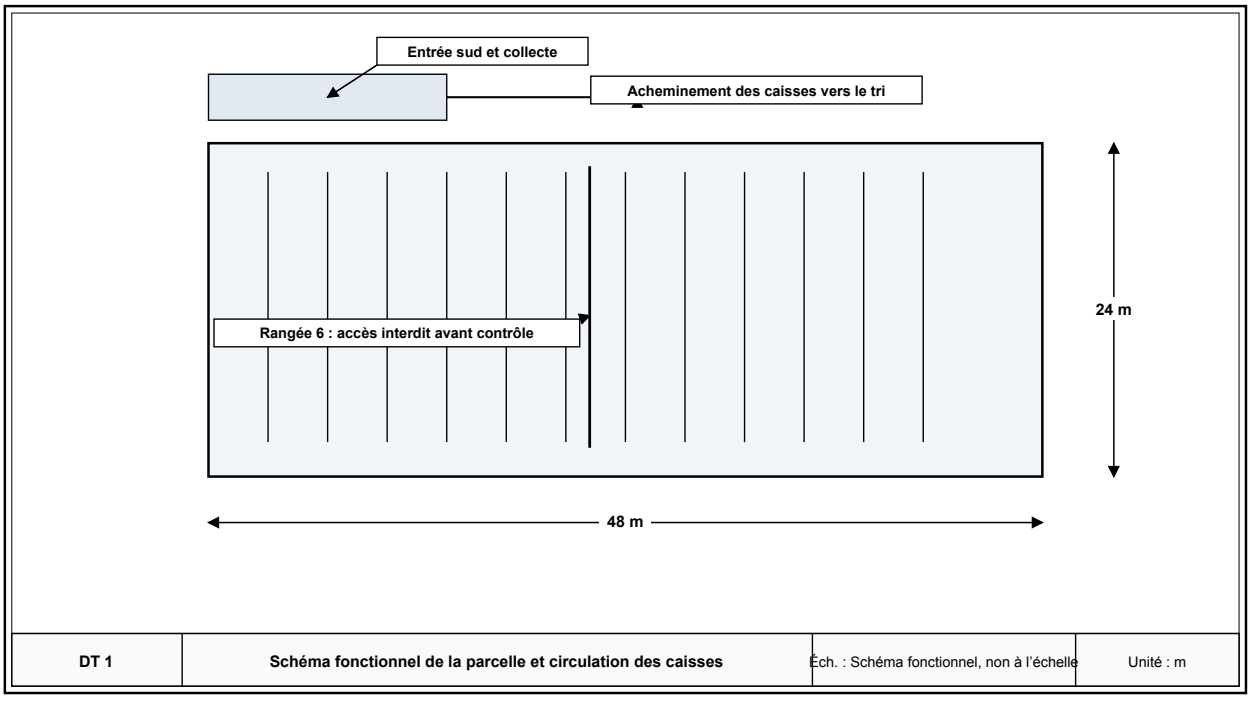
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : PLAN D'ORGANISATION DE LA PARCELLE ET CONSIGNES DU CHANTIER

Parcelle de fraises sous abri, dimensions utiles : 48 m de longueur sur 24 m de largeur. Les rangées sont numérotées de 1 à 12. La rangée 6 est impraticable jusqu'à vérification du sol par le responsable. Le point de collecte des caisses est situé à l'entrée sud. Les caisses pleines ne doivent pas être portées à travers les rangées : elles sont déposées aux points de collecte intermédiaires, puis acheminées sur chariot vers la zone de tri. Le schéma est une représentation fonctionnelle, non un plan d'exécution à l'échelle.

Les fruits conformes sont récoltés à maturité commerciale, sans meurtrissure ni présence visible de pourriture. Les fruits non conformes sont déposés dans un contenant identifié et ne sont pas mélangés aux fruits destinés à la commande. La zone de tri se trouve à proximité de la chambre froide.



Orientation : entrée et zone de collecte au sud. La rangée 6 est neutralisée jusqu'à nouvel ordre.

DT 2 : DONNÉES DE PRODUCTION, DE RENDEMENT ET DE CONDITIONNEMENT

Les rendements ci-dessous sont des valeurs de planification établies par l'exploitation en conditions normales. Le rendement de récolte s'applique à une personne effectivement affectée à la récolte. La qualité et la sécurité prévalent sur l'atteinte d'un rendement théorique. Pour calculer un pourcentage d'écart, utiliser $p = (écart / valeur de référence) \times 100$.

Paramètres techniques du chantier

Paramètre	Valeur	Observation
Commande de fraises conformes	420 kg	Livraison à 12 h 30
Durée maximale de récolte	6 h	Départ à 5 h 30, fin prévue à 11 h 30
Rendement de récolte	14 kg/personne/heure	Rendement moyen observé
Rendement de tri et conditionnement	18 kg/personne/heure	Après récolte
Effectif saisonnier présent	4 personnes	Le responsable organise et contrôle
Température cible de conservation	4 °C	Mise au froid dès que possible après conditionnement
Rendement de plantation de laitue	160 plants/personne/heure	Chantier secondaire, 960 plants à poser

Données fournies par la responsable de production.

DT 3 : PRÉVENTION, QUALITÉ ET COORDINATION DE L'ÉQUIPE

Le responsable prépare le chantier en tenant compte de l'évaluation des risques de l'entreprise et des consignes applicables au site. Les principes généraux de prévention du Code du travail imposent notamment d'éviter les risques, d'évaluer ceux qui ne peuvent être évités, de combattre les risques à la source, d'adapter le travail à la personne et de donner des instructions appropriées. L'employeur évalue les risques professionnels et formalise les résultats dans le document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP), conformément aux dispositions applicables du Code du travail, notamment les articles L. 4121-1 et R. 4121-1.

Pour ce chantier, l'exploitation prévoit : chaussures adaptées, gants adaptés à la tâche si nécessaire, vêtements appropriés, accès à l'eau potable, pauses organisées selon les conditions de travail, circulation séparée des personnes et des chariots dans la mesure du possible, manutention des caisses sans torsion du tronc et utilisation du chariot pour les déplacements. Toute douleur, anomalie de circulation, caisse endommagée ou non-conformité des fruits doit être signalée au responsable. Les consignes sont expliquées à chaque nouvel arrivant et leur compréhension est vérifiée par reformulation ou démonstration.

Pour la qualité, séparer les fruits conformes des fruits écartés, éviter les chocs et les expositions inutiles au soleil, identifier les lots et respecter les consignes internes d'hygiène et de traçabilité. Les mesures de prévention sont adaptées à l'évaluation des risques de l'exploitation et ne se substituent pas aux consignes du DUERP.

Repères pour le suivi et la régulation

Moment	Vérification	Action de coordination possible
Avant le démarrage	Effectif, consignes comprises, matériel disponible, accès sécurisé	Répartir les tâches et faire reformuler les consignes
À chaque point horaire	Quantité, qualité, avancement, fatigue ou difficulté signalée	Maintenir ou ajuster la répartition après analyse
En fin de chantier	Quantité conforme, lots identifiés, zone rangée, incidents signalés	Transmettre un compte rendu à la responsable de production

Outils de coordination à mobiliser au cours du chantier.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : Répartition des tâches et suivi horaire, questions 2.3 et 3.2 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les cases par votre proposition. La répartition doit distinguer les tâches des quatre saisonniers et celles du responsable. La somme de l'effectif saisonnier affecté à une même période ne peut dépasser quatre personnes.

Répartition prévisionnelle de l'équipe

Période	Saisonnier 1	Saisonnier 2	Saisonnier 3	Saisonnier 4	Responsable : contrôle, coordination et décisions
5 h 30 à 7 h 30	.....	.....	.....	.....	.....
7 h 30 à 9 h 30	.....	.....	.....	.....	.....
9 h 30 à 11 h 30	.....	.....	.....	.....	.....

Calcul et suivi de l'écart à 7 h 30

Indicateur	Calcul ou valeur
Quantité théorique cumulée	112 kg
Quantité réelle cumulée	94 kg
Écart en kilogrammes	.....
Écart en pourcentage de la valeur théorique	.....
Vérification 1 avant modification de l'organisation	.....
Vérification 2 avant modification de l'organisation	.....

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 : Plan d'action de prévention et d'accueil, questions 4.1 à 4.3

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez le tableau en formulant des actions concrètes relevant de la coordination du travail. Signalez toute situation nécessitant une transmission à la hiérarchie ou le recours aux dispositifs prévus par l'exploitation.

Actions de prévention et de régulation

Situation	Action immédiate	Vérification ou suivi	Transmission éventuelle
Douleur au poignet signalée par un salarié	.....	.....	.....
Nouveau salarié ne connaissant pas le circuit des caisses	.....	.....	.....
Travail à 27 °C et gestes répétitifs	.....	.....	.....

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.