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 VITICULTURE-ŒNOLOGIE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

BTSA Viticulture-Œnologie - Épreuve E6 : Organisation du travail

Session 2026 • Code sujet : **26-BTSA-VO-E6** • Durée : **40 minutes** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Présenter et analyser un chantier viticole ou vinicole** (3 questions) — **Page 3**
2. **Analyser une problématique QSE en entreprise** (3 questions) — **Page 5**
3. **Présenter la gestion de l'activité de l'entreprise** (3 questions) — **Page 7**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 9**

Sujet officiel (PDF) : https://btsavo.fr/assets/annales/btsa-vo/E6 - Organiser le travail/2026/BTSA VO - E6 - Organiser le travail - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Présenter et analyser un chantier viticole ou vinicole

À partir de la première fiche préparée sur une situation vécue en entreprise, le candidat présente un chantier viticole ou vinicole, son contexte, ses objectifs, ses contraintes et les moyens mobilisés. L'échange évalue sa capacité à organiser le travail d'une équipe, à analyser un aléa et à proposer des améliorations.

Capacité C6.1 : Gérer une équipe au travail

Question 1.1. Présentez le chantier, ses objectifs et ses principales contraintes. Expliquez comment les tâches ont été organisées et réparties dans le temps.

Ancrez votre réponse dans un chantier réellement vécu. Nommez le travail, le lieu et la période, puis indiquez le résultat visé, votre rôle et les contraintes qui ont influencé l'organisation.

1. Présentez les étapes dans l'ordre, avec leur durée ou leur échéance.
2. Associez chaque tâche aux personnes ou aux moyens concernés.
3. Expliquez comment l'avancement et les changements de calendrier ont été suivis.

Terminez par le résultat observé et précisez si l'objectif a été atteint.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Chantier : [travail et lieu]. Objectif : [résultat visé]. Organisation : [étapes, répartition et calendrier]. Contraintes : [faits]. Bilan : [résultat observé].

Question 1.2. Expliquez comment les personnes, les compétences, les matériels et les consignes ont été pris en compte pour organiser le travail de l'équipe.

Expliquez les choix d'organisation faits pour votre chantier réel. Reliez les compétences et les moyens disponibles aux tâches confiées, puis indiquez les consignes données et la façon dont vous avez vérifié leur compréhension.

Point à présenter	Éléments à préciser
Personnes	Effectif, expérience, autonomie, accompagnement
Matériels	Disponibilité, état, affectation
Consignes	Travail attendu, qualité, sécurité, échanges

Précisez votre rôle, les éventuels ajustements et comment l'équipe a communiqué pendant le chantier.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Équipe affectée selon les compétences, matériels disponibles et vérifiés, consignes de travail et de sécurité expliquées et suivies.

Question 1.3. Analysez un écart, un aléa ou une difficulté rencontrée sur ce chantier. Présentez la décision prise ou qui aurait pu être prise, puis justifiez les améliorations que vous proposeriez.

Choisissez une difficulté réellement rencontrée. Distinguez le fait observé de ses conséquences, puis présentez la décision prise ou celle qui aurait été adaptée. Justifiez-la par les priorités du chantier : sécurité, qualité, délai ou protection de la vigne.

- Indiquez si le travail a été arrêté, sécurisé ou réorganisé.
- Appuyez le bilan de la décision sur un résultat observable.
- Proposez une prévention directement liée à l'aléa, par exemple une meilleure préparation, une consigne clarifiée ou un contrôle intermédiaire.

Expliquez l'effet attendu de cette amélioration sur le travail de l'équipe.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Aléa : [fait et conséquence]. Décision : [action et justification]. Amélioration : [prévention liée à la difficulté].

2. Analyser une problématique QSE en entreprise

À partir de la deuxième fiche portant sur une situation vécue en entreprise viticole, vinicole ou vitivinicole, le candidat expose une problématique de qualité, de sécurité ou d'environnement. Il présente les enjeux, les mesures prises, leur suivi et les améliorations envisageables au regard des règles de l'entreprise et de la réglementation applicable.

Capacité C6.2 : Mettre en œuvre la démarche QSE

Question 2.1. Décrivez la problématique QSE et les personnes, activités ou produits concernés. Quels éléments vous ont permis d'identifier les enjeux prioritaires ?

Présentez un fait précis et distinguez-le de ses conséquences possibles : « Lors de [activité], j'ai observé [fait vérifiable]. La situation concernait [personnes], [opération] et, si pertinent, [produit ou milieu]. » Hiérarchisez les enjeux à partir d'éléments concrets : gravité et probabilité, nombre de personnes ou quantité de produit exposée, fréquence et durée d'exposition, conséquences environnementales, exigences du client et obligations applicables. Terminez en justifiant pourquoi l'enjeu prioritaire demandait une action immédiate ou planifiée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fait observé : [ ]. Personnes, activités ou produits concernés : [ ]. Enjeu prioritaire : [ ], établi à partir de [éléments concrets].

Question 2.2. Présentez les mesures de prévention ou d'amélioration mises en œuvre. Précisez le rôle des acteurs concernés et les consignes ou moyens de maîtrise retenus.

1. Décrivez la mesure effectivement mise en œuvre et le risque ou la non-conformité visé, en privilégiant la suppression ou la réduction du risque à la source.
2. Précisez les moyens de maîtrise : organisation, aménagement, entretien, consignes, protections collectives et, si nécessaire, équipements de protection individuelle.
3. Indiquez le rôle de chaque acteur : décision, mise en œuvre, information et vérification.
4. Expliquez comment les personnes concernées ont été informées et comment la compréhension des consignes a été vérifiée.

Distinguez clairement les actions réalisées des améliorations seulement envisagées.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Mesure mise en œuvre : [ ]. Acteurs et rôles : [ ]. Consignes et moyens de maîtrise : [ ].

Question 2.3. Comment avez-vous vérifié ou pourriez-vous vérifier l'efficacité des mesures ? Présentez les éléments de traçabilité et de suivi pertinents, puis expliquez les améliorations possibles en vous référant aux sources applicables à la situation, notamment les règles de l'entreprise et la réglementation pertinente.

Évaluez l'efficacité en comparant la situation avant et après l'action, avec un indicateur adapté : incidents, non-conformités, résultats d'analyses, observations de pratiques ou rejets. Précisez la fréquence de contrôle, le responsable et l'objectif attendu. Tracez les résultats, les formations, les écarts et les actions correctives.

Référez-vous aux procédures et règles de l'entreprise ainsi qu'aux exigences réglementaires correspondant au cas étudié. Pour un risque professionnel, le DUERP est une référence pertinente. Si les résultats restent insuffisants, recherchez les causes, renforcez la mesure et programmez un nouveau contrôle.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Efficacité suivie par [indicateur], à [fréquence], par [responsable], avec comparaison à [objectif]. Traçabilité : [ ]. Références applicables : [règles internes et réglementation].

3. Présenter la gestion de l’activité de l’entreprise

À partir de la troisième fiche, le candidat présente une situation liée à la gestion de l’activité de production de l’entreprise et met en évidence ses objectifs, ses ressources et ses contraintes. Il explique les informations suivies, analyse les résultats ou difficultés et propose des ajustements en considérant leurs effets sur le travail, la qualité, la sécurité et l’environnement.

Capacité C6.3 : Gérer l’activité de production de l’entreprise

Question 3.1. Présentez l’activité concernée, ses objectifs et les principaux facteurs qui influencent son organisation ou son déroulement.

Présentez une activité réellement vécue et votre rôle dans son organisation. Situez-la dans le cycle de production, puis formulez un objectif concret : volume ou qualité attendue, échéance, maîtrise des coûts ou respect d’un cahier des charges. Distinguez cet objectif des résultats obtenus. Expliquez les facteurs qui ont influencé le déroulement, par exemple la météo, la maturité du raisin, les commandes, la disponibilité de la main-d’œuvre et du matériel, ou les capacités de la cave. Reliez ces facteurs aux choix d’organisation effectués dans votre situation.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Activité : [situation vécue]. Objectif : [objectif concret]. Facteurs déterminants : [facteurs observés] et effets sur l’organisation.

Question 3.2. Expliquez comment les ressources, le calendrier et les besoins de production ont été pris en compte. Précisez les informations ou indicateurs utilisés pour suivre l’activité.

Élément	Points à préciser
Ressources	Effectifs, compétences, matériel, intrants et budget mobilisés
Calendrier	Étapes, échéances, durées prévues et marges d’ajustement
Besoins	Volumes, qualité attendue, priorités et capacité de production
Suivi	Indicateurs adaptés : avancement, rendement, temps, coûts, qualité ou incidents

Expliquez comment ces données ont guidé l’organisation et les décisions, puis comment elles ont été actualisées. Donnez un exemple reliant un indicateur à une action : un retard peut conduire à réaffecter une équipe, sous réserve des compétences disponibles et des exigences de qualité et de sécurité.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Ressources, calendrier et besoins sont mis en relation et suivis par des indicateurs utiles aux décisions et aux ajustements.

Question 3.3. Analysez les résultats ou les difficultés de la situation présentée. Quels ajustements proposeriez-vous pour améliorer la gestion de l'activité, tout en tenant compte des conséquences sur le travail, la qualité, la sécurité et l'environnement ?

Comparez les objectifs aux résultats observés et analysez les écarts à partir de faits de votre situation : retard, rendement, qualité, coût ou difficulté d'organisation. Proposez des ajustements réalistes, en précisant leurs effets attendus et les éventuels compromis.

- **Travail :** adapter la répartition des tâches, des compétences ou des horaires.
- **Qualité :** renforcer les contrôles aux étapes sensibles.
- **Sécurité :** ajuster les consignes, les équipements ou les horaires de travail.
- **Environnement :** réduire les intrants, les déplacements ou les déchets, selon l'activité.

Précisez comment vous évaluerez les effets des ajustements à l'aide d'indicateurs comparables aux données initiales.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Analyser les écarts, proposer des ajustements mesurables et évaluer leurs effets sur le travail, la qualité, la sécurité et l'environnement.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve orale E6 du BTSA Viticulture-Œnologie, session 2026, porte le code 26-BTSA-VO-E6 ; elle dure 40 minutes et a un coefficient 1. À partir de trois fiches fondées sur des situations vécues en entreprise, le candidat analyse un chantier, une problématique QSE et la gestion d'une activité de production. Le jury évalue les capacités C6.1, C6.2 et C6.3.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- C6.1 évalue l'organisation d'un chantier et la gestion d'une équipe en tenant compte des objectifs, contraintes, compétences et moyens.
- L'analyse d'un aléa relie les faits observés, la décision prise ou envisagée et les améliorations proposées.
- La démarche QSE articule identification des enjeux, prévention ou maîtrise, suivi, traçabilité et amélioration.
- La gestion de production prend en compte objectifs, ressources, calendrier, indicateurs et effets sur le travail, la qualité, la sécurité et l'environnement.

Points de vigilance & attentes du jury

- Préparez trois fiches nominatives au format A4, limitées à deux pages chacune, et remettez-en deux exemplaires au moment de l'appel.
- Pour chaque situation, distinguez le contexte, les objectifs, les contraintes, votre rôle, les actions et les résultats observés.
- Pour la situation QSE, justifiez les enjeux prioritaires et reliez les mesures aux règles de l'entreprise et à la réglementation pertinente.
- Prévoyez 15 minutes de présentation, puis 25 minutes d'entretien ; l'épreuve est individuelle et se déroule sans préparation.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser les 15 minutes de présentation orale ?

Répartissez votre présentation entre les trois fiches, en explicitant pour chacune le contexte, votre rôle, les démarches mobilisées et les résultats. Gardez du temps pour analyser les difficultés et formuler des améliorations plutôt que de seulement décrire les faits.

Q : Comment démontrer que les mesures QSE sont efficaces ?

Définissez des éléments de vérification adaptés à la situation, comme des observations, des enregistrements de traçabilité ou des indicateurs de suivi. Comparez les résultats aux objectifs et aux règles applicables, puis identifiez les écarts et les améliorations nécessaires.

Q : Quel est le format de l'épreuve et quels documents faut-il remettre ?

L'épreuve dure 40 minutes : 15 minutes de présentation, puis 25 minutes d'entretien avec le jury. Le candidat remet deux exemplaires de chacune de ses trois fiches nominatives, au format A4 et limitées à deux pages.

Q : Qu'est-ce que le jury évalue dans les situations présentées ?

Le jury apprécie la pertinence des situations, la mobilisation de concepts, d'outils et de démarches, l'explication du rôle du candidat et sa prise de recul. L'évaluation porte sur les capacités C6.1, C6.2 et C6.3.

Sujet officiel associé (PDF) : https://btsavo.fr/assets/annales/btsa-vo/E6 - Organiser le travail/2026/BTSA VO - E6 - Organiser le travail - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources BTSA Viticulture-Œnologie : 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.