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 - VITICULTURE-ŒNOLOGIE
ÉPREUVE E6 : ORGANISATION DU TRAVAIL

Coefficient : 1 **Durée : 40 minutes**

Matériel autorisé : **L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé.**

Le sujet comporte **3 pages** numérotées de 1/3 à 3/3. Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Le candidat remet au chef de centre, au moment de l'appel, deux exemplaires de chacune de ses trois fiches nominatives au format A4, limitées à deux pages chacune. Ces fiches sont les seuls supports de communication admis. Aucun dossier technique ni document-réponse n'est fourni le jour de l'épreuve.

DOSSIER SUJET

CONSIGNES GÉNÉRALES DE L'ÉPREUVE ORALE : ENTREPRISE VITICOLE, VINICOLE OU VITIVINICOLE AYANT ACCUEILLI LE CANDIDAT DANS LE CADRE DE SON EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

L'épreuve ponctuelle terminale est individuelle et se déroule sans préparation. Elle dure 40 minutes : 15 minutes de présentation par le candidat, puis 25 minutes d'entretien avec le jury.

Le candidat s'appuie sur trois fiches préparées à partir de situations vécues en entreprise : une situation de chantier viticole ou vinicole, une situation relative à une problématique QSE et une situation liée à la gestion de l'activité de l'entreprise. Chaque fiche est nominative, au format A4 et limitée à deux pages. Les fiches sont remises en deux exemplaires au chef de centre au moment de l'appel.

Le jury apprécie la pertinence des situations présentées, la mobilisation de concepts, d'outils et de démarches, la capacité du candidat à expliciter son rôle et la prise de recul. L'évaluation porte sur les capacités C6.1, C6.2 et C6.3. Le jury comprend un enseignant ou formateur en sciences et techniques de la vigne et du vin et un enseignant ou formateur en sciences économiques, sociales et de gestion.

Les questions ci-dessous constituent des axes d'évaluation et d'entretien. Elles se rapportent aux situations effectivement présentées par le candidat. Aucun cas d'entreprise, dossier technique, document-réponse ou sujet écrit n'est remis le jour de l'épreuve.

PARTIE 1 : Présenter et analyser un chantier viticole ou vinicole (6 points)

Capacité C6.1 : Gérer une équipe au travail

À partir de la première fiche, le candidat présente une situation de chantier vécue en entreprise. Il précise le contexte, les objectifs, les contraintes, les moyens mobilisés, son rôle et les résultats observés.

1.1 (2 points) Présentez le chantier, ses objectifs et ses principales contraintes. Expliquez comment les tâches ont été organisées et réparties dans le temps.

1.2 (2 points) Expliquez comment les personnes, les compétences, les matériels et les consignes ont été pris en compte pour organiser le travail de l'équipe.

1.3 (2 points) 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.

PARTIE 2 : Analyser une problématique QSE en entreprise (7 points)

Capacité C6.2 : Mettre en œuvre la démarche QSE

À partir de la deuxième fiche, le candidat expose une problématique relative à la qualité, à la sécurité ou à l'environnement rencontrée dans une entreprise viticole, vinicole ou vitivinicole. Il distingue les faits observés, les risques ou enjeux, les actions conduites et les éléments de suivi disponibles.

2.1 (2 points) Décrivez la problématique QSE et les personnes, activités ou produits concernés. Quels éléments vous ont permis d'identifier les enjeux prioritaires ?

2.2 (2 points) 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.

2.3 (3 points) 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.

PARTIE 3 : Présenter la gestion de l'activité de l'entreprise (7 points)

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

À partir de la troisième fiche, le candidat présente une situation liée à la gestion de l'activité de l'entreprise. Il met en évidence les objectifs de production, les ressources et contraintes à prendre en compte, les informations suivies et les ajustements éventuels.

3.1 (2 points) Présentez l'activité concernée, ses objectifs et les principaux facteurs qui influencent son organisation ou son déroulement.

3.2 (2 points) 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.

3.3 (3 points) 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 ?

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.