

Référentiel de compétences :
objectifs terminaux d'intégration
(OTI) et objectifs intermédiaires (OI)

Technicien supérieur des services du
ministère chargé de l'agriculture (TSSMA)

- Spécialité vétérinaire -



Ce référentiel a été approuvé par le Conseil de la Formation en date du : 08 octobre 2009
et validé par le Conseil d'Administration de l'INFOMA en date du : 13 octobre 2009.



*L'INFOMA est certifié selon la norme ISO 9001 v.2008
pour ses formations initiales et continues.*

Liste des objectifs

OTI 1 : Être capable de se situer dans son environnement institutionnel.....7

- OI 1.1 : situer l'action du ministère chargé de l'agriculture dans le contexte économique et politique national, européen et mondial.....7
- OI 1.2 : présenter l'organisation et le fonctionnement des institutions politiques et administratives françaises et européennes.....7
- OI 1.3 : exposer les grands principes d'élaboration et d'exécution du budget de l'État.....7
- OI 1.4 : expliquer les principes d'élaboration des réglementations françaises et européennes et la hiérarchie des normes.7
- OI 1.5 : s'insérer dans le système de valeurs propre à la fonction publique.....7
- OI 1.6 : mettre en œuvre les procédures d'hygiène et de sécurité.....8

OTI 2 : Être capable de mobiliser les connaissances techniques relatives aux productions agricoles.....9

- OI 2.1 : prendre en compte l'évolution de l'agriculture en relation avec les enjeux sociaux, écologiques, et économiques.....9
- OI 2.2 : comprendre les problématiques liées aux différentes formes de pollutions générées par ou ayant un impact sur les productions agricoles.....9
- OI 2.3 : mobiliser les principales connaissances relatives aux productions animales.....9

OTI 3 : Être capable de mettre en œuvre les procédures administratives et pénales fondant les pratiques professionnelles.....10

- OI 3.1 : mettre en œuvre la procédure administrative.....10
- OI 3.2 : mettre en œuvre la procédure pénale.....10

OTI 4 : Être capable de communiquer dans les différentes situations de la vie professionnelle.....11

- OI 4.1 : exploiter des documents écrits.....11
- OI 4.2 : produire des écrits professionnels.....11
- OI 4.3 : communiquer oralement dans les situations de la vie professionnelle.....11

OTI 5 : Être capable d'utiliser l'informatique dans le cadre professionnel.....12

OI 5.1 : utiliser le poste de travail informatique dans le respect des directives nationales.....	12
OI 5.2 : utiliser les fonctions communes des applications.....	12
OI 5.3 : optimiser des images numériques.....	12
OI 5.4 : utiliser un traitement de texte.....	12
OI 5.5 : utiliser un tableur dans ses fonctionnalités simples.....	12

OTI 6 : Être capable de reconnaître les animaux et parties d'animaux soumis à l'inspection sanitaire..... 13

OI 6.1 : faire le signalement d'un ongulé domestique.....	13
OI 6.2 : reconnaître les produits d'abattoir de boucherie.....	13
OI 6.3 : reconnaître les produits d'abattoir de volailles et de lapins.....	13
OI 6.4 : reconnaître les principales espèces de poissons, crustacés et mollusques commercialisées.....	13

OTI 7 : Être capable de mobiliser les connaissances scientifiques et techniques nécessaires à l'inspection d'un plan de maîtrise sanitaire..... 14

OI 7.1 : mobiliser les connaissances nécessaires à l'évaluation d'une analyse de dangers.....	14
OI 7.2 : analyser un diagramme de fabrication.....	14
OI 7.3 : évaluer la pertinence des mesures de maîtrise.....	14
OI 7.4 : évaluer un système de traçabilité et de gestion des non-conformités.....	14
OI 7.5 : évaluer la conformité d'un plan de maîtrise sanitaire.....	14

OTI 8 : Être capable de participer aux mesures de prévention et de lutte contre les maladies animales réglementées..... 15

OI 8.1 : utiliser les notions de base en pathologie infectieuse des animaux.....	15
OI 8.2 : expliquer les causes ainsi que les mécanismes d'apparition et d'évolution des maladies animales contagieuses.....	15
OI 8.3 : participer à l'action sanitaire.....	15

OTI 9 : Être capable de contrôler l'application des dispositions réglementaires en matière de bien-être animal et de commerce des animaux..... 16

OI 9.1 : contrôler l'application des dispositions réglementaires en matière de bien-être animal.	16
OI 9.2 : expliquer les dispositions réglementaires et proposer les mesures adéquates face à la problématique des animaux dangereux ou errants.....	16
OI 9.3 : contrôler l'application des dispositions réglementaires en matière de commerce des animaux.....	16

OTI 10 : Être capable d'effectuer l'inspection sanitaire en abattoir d'animaux de boucherie et atelier de traitement de gibier.....17

OI 10.1 : décrire les conditions techniques et réglementaires dans lesquelles doit s'effectuer l'abattage des animaux de boucherie et les justifier sur le plan sanitaire.....17

OI 10.2 : situer la place de l'inspection sanitaire en abattoir d'animaux de boucherie.....17

OI 10.3 : effectuer l'inspection d'un établissement d'abattage d'animaux de boucherie en utilisant les outils et méthodes officiels.....17

OI 10.4 : effectuer l'inspection « produit ».....17

OI 10.5 : effectuer l'inspection en centre de collecte et atelier de traitement de gibier.....18

OI 10.6 : proposer la conduite à tenir face aux différentes situations rencontrées.....18

OTI 11 : Être capable d'effectuer l'inspection sanitaire en abattoir de volailles et de lapins.....19

OI 11.1 : décrire les conditions techniques et réglementaires dans lesquelles doit s'effectuer l'abattage des volailles et des lapins et les justifier sur le plan sanitaire.....19

OI 11.2 : situer la place de l'inspection sanitaire en abattoir de volailles et de lapins.....19

OI 11.3 : effectuer l'inspection d'un établissement d'abattage de volailles et de lapins en utilisant les outils et méthodes officiels.....19

OI 11.4 : effectuer l'inspection « produit ».....19

OI 11.5 : proposer la conduite à tenir face aux différentes situations rencontrées.....20

OTI 12 : Être capable de participer au dispositif général de surveillance et de contrôle de la santé publique vétérinaire et à la gestion des alertes.....21

OI 12.1 : utiliser la législation en matière de santé publique vétérinaire.....21

OI 12.2 : réaliser un contrôle officiel à visée de santé publique dans un élevage.....21

OI 12.3 : contrôler la qualité nutritionnelle des repas servis en collectivités.....21

OI 12.4 : participer au contrôle vétérinaire des échanges internationaux.....21

OI 12.5 : proposer les mesures techniques et administratives de gestion d'une alerte d'origine alimentaire.....21

OTI 13 : Être capable d'appliquer les méthodes et de rédiger un rapport d'inspection.....22

OI 13.1 : utiliser les méthodes et outils de l'inspection.....22

OI 13.2 : rédiger un rapport d'inspection.....22

**OTI 14 : Être capable d'utiliser le système d'information
du ministère chargé de l'agriculture.....23**

OI 14.1 : utiliser le système d'information de la direction générale de l'alimentation (SIGAL)...23

OI 14.2 : utiliser les systèmes d'information géographique (SIG).....23

OTI 1 : Être capable de se situer dans son environnement institutionnel

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

OI 1.1 : situer l'action du ministère chargé de l'agriculture dans le contexte économique et politique national, européen et mondial.

- rappeler l'organisation et les principales missions du ministère chargé de l'agriculture.
- rappeler les enjeux et les politiques publiques en matière d'alimentation, d'agriculture et de développement durable.
- situer les partenaires du ministère chargé de l'agriculture.
- appréhender les différentes missions et leurs interactions au sein des directions interministérielles.
- expliquer le principe et les enjeux de la mise sous assurance qualité des services de contrôle.

OI 1.2 : présenter l'organisation et le fonctionnement des institutions politiques et administratives françaises et européennes.

- présenter l'organisation constitutionnelle de la France.
- présenter l'organisation administrative de la France.
- définir les structures et rôles de l'administration d'État.
- présenter l'organisation, les compétences et le fonctionnement des collectivités territoriales.
- définir l'organisation, les compétences et le fonctionnement des institutions européennes.

OI 1.3 : exposer les grands principes d'élaboration et d'exécution du budget de l'État.

OI 1.4 : expliquer les principes d'élaboration des réglementations françaises et européennes et la hiérarchie des normes.

OI 1.5 : s'insérer dans le système de valeurs propre à la fonction publique.

- rappeler les lois du service public.
- rappeler les droits et obligations du fonctionnaire.
- expliquer les missions, le rôle, le positionnement du TSSMA.
- expliquer les principaux points du statut et du déroulement de carrière du TSSMA.
- participer à la démarche d'éco-responsabilité de l'administration.

OI 1.6 : mettre en œuvre les procédures d'hygiène et de sécurité.

- rappeler l'organisation, la réglementation et les acteurs dans le domaine de l'hygiène et la sécurité.
- effectuer les gestes de premiers secours.
- appliquer les règles en matière de sécurité routière.
- respecter les consignes de sécurité dans une exploitation agricole.
- appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en industrie agro-alimentaire.
- assurer leur sécurité lors de la conduite d'un contrôle.

N.B. : les objectifs indiqués en bleu sont communs aux spécialités agricole et vétérinaire.

OTI 2 : Être capable de mobiliser les connaissances techniques relatives aux productions agricoles

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

OI 2.1 : prendre en compte l'évolution de l'agriculture en relation avec les enjeux sociaux, écologiques, et économiques.

- utiliser le vocabulaire et les notions de bases dans le domaine agricole.
- expliquer l'évolution des écosystèmes.
- comprendre l'impact des activités agricoles et agro-alimentaires sur l'environnement.
- appréhender les conséquences de l'intervention humaine sur l'agrosystème.
- exposer les principes et techniques des différents types d'agriculture durable (agriculture raisonnée, biologique, intégrée).

OI 2.2 : comprendre les problématiques liées aux différentes formes de pollutions générées par ou ayant un impact sur les productions agricoles.

- comprendre les problématiques des pollutions sur la qualité sanitaire des productions agricoles (notions de santé environnementale).
- comprendre les problématiques liées aux pollutions agricoles :
 - identifier et caractériser les effluents de l'exploitation agricole et de l'industrie agro-alimentaire.
 - expliquer les modes de stockage et de traitements des rejets.
- comprendre la problématique de l'approvisionnement en eau, l'impact des rejets et le dispositif réglementaire de protection de la ressource.
- décrire le dispositif réglementaire relatif aux ICPE agricoles et agro-alimentaires.

OI 2.3 : mobiliser les principales connaissances relatives aux productions animales.

- décrire et caractériser les animaux d'élevage et les types de production associés.
- décrire l'organisation et la structure des différentes filières de production animale, situer leur importance économique, connaître leurs problématiques et leur actualité.
- approcher et contenir les animaux d'élevage dans le respect des règles de sécurité et de bien-être animal.
- expliquer le système d'identification propre à chaque espèce en vue d'en assurer le contrôle.
- mobiliser les connaissances de base sur : l'alimentation, la reproduction, la lactation, l'amélioration génétique.
- caractériser les bâtiments et équipements d'élevage.
- citer les principales pathologies associées à un type de production donné, leurs moyens de prévention ou de gestion.

N.B. : les objectifs indiqués en bleu sont communs aux spécialités agricole et vétérinaire.

OTI 3 : Être capable de mettre en oeuvre les procédures administratives et pénales fondant les pratiques professionnelles

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

OI 3.1 : mettre en œuvre la procédure administrative.

- expliquer les principes généraux du droit administratif.
 - définir les caractéristiques et les finalités de la police administrative.
 - rappeler la compétence et le fonctionnement des juridictions administratives.
 - expliquer la notion d'acte administratif et les procédures de recours.
 - préciser la responsabilité de l'administration et des agents publics.

- rédiger un courrier de décision administrative.
 - proposer une décision administrative adaptée à la situation rencontrée.
 - respecter la procédure administrative : détermination de la compétence juridique, motivation en fait et en droit des décisions, procédure contradictoire, indication des délais et voies de recours.

OI 3.2 : mettre en œuvre la procédure pénale.

- expliquer les principes généraux du droit pénal.
 - définir les caractéristiques et les finalités de la police judiciaire.
 - définir les différentes infractions et sanctions pénales.
 - rappeler la compétence et le fonctionnement des juridictions pénales.
 - expliquer le déroulement des procédures pénales engagées par les services du ministère chargé de l'agriculture.
 - préciser la responsabilité pénale des agents publics.

- rédiger un procès-verbal de constatation.
 - rédiger un constat en cohérence avec les faits observés.
 - faire figurer l'ensemble des mentions nécessaires à la validité de la procédure.
 - citer les textes habilitant l'agent à relever les infractions.
 - formuler un constat de manière précise et objective.
 - citer les textes prévoyant et réprimant les infractions.

N.B. : les objectifs indiqués en bleu sont communs aux spécialités agricole et vétérinaire.

OTI 4 : Être capable de communiquer dans les différentes situations de la vie professionnelle

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

OI 4.1 : exploiter des documents écrits.

- constituer une documentation pertinente sur un thème technique, scientifique, économique ou réglementaire.
- sélectionner, hiérarchiser et reformuler des informations contenues dans un texte en vue d'une synthèse.
- identifier les différents écrits administratifs.

OI 4.2 : produire des écrits professionnels.

- rédiger dans un Français correct (syntaxe et orthographe).
- appliquer les principes du style administratif.
- identifier les responsabilités et respecter les circuits hiérarchiques.
- analyser une demande et y apporter une réponse claire et concise.
- prendre des notes.
- rédiger une note, un rapport, un compte rendu.
- rédiger un courrier administratif :
 - en forme personnelle.
 - en forme administrative.
- rédiger un courriel :
 - respecter les règles relatives à la forme et au style des courriels.
 - respecter le cadre juridique et les règles de fonctionnement de la culture administrative.

OI 4.3 : communiquer oralement dans les situations de la vie professionnelle.

- dialoguer avec un interlocuteur dans diverses situations allant de l'information à la négociation :
 - manifester sa compréhension à son interlocuteur.
 - informer, expliquer, argumenter.
 - prévenir et gérer une situation de conflit.
 - conduire une négociation.
- s'exprimer oralement devant un auditoire :
 - gérer son stress face à la prise de parole en public.
 - exposer de manière convaincante, claire et structurée.
 - préparer et utiliser des supports pédagogiques.
 - maîtriser le jeu des questions / réponses.
 - gérer son temps de parole.
- préparer et animer une réunion de travail.
- dialoguer en situation de contrôle :
 - représenter l'autorité de l'État tout en respectant son interlocuteur et en pratiquant une écoute appropriée.
 - formuler un constat objectif, sans exprimer ses sentiments ni opinions.

N.B. : les objectifs indiqués en bleu sont communs aux spécialités agricole et vétérinaire.

OTI 5 : Être capable d'utiliser l'informatique dans le cadre professionnel

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

OI 5.1 : utiliser le poste de travail informatique dans le respect des directives nationales.

- expliquer les grandes lignes du schéma directeur.
- appliquer les règles de sécurité informatique.
- utiliser la terminologie technique de base.
- organiser l'environnement de son poste de travail.
- organiser et d'optimiser des données.
- utiliser les ressources disponibles sur un réseau local.

OI 5.2 : utiliser les fonctions communes des applications.

- utiliser les fonctions de recherche et d'aide.
- imprimer tout ou partie d'un document.
- créer un modèle de document.

OI 5.3 : optimiser des images numériques.

OI 5.4 : utiliser un traitement de texte.

- créer un texte.
- le mettre en forme.

OI 5.5 : utiliser un tableur dans ses fonctionnalités simples.

- créer un tableau de calcul.
- construire un graphique.
- gérer un tableau en tant que base de données.

N.B. : les objectifs indiqués en bleu sont communs aux spécialités agricole et vétérinaire.

OTI 6 : Être capable de reconnaître les animaux et parties d'animaux soumis à l'inspection sanitaire

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

OI 6.1 : faire le signalement d'un ongulé domestique.

- donner la dénomination d'un ongulé domestique, en fonction de son espèce, de son sexe, de sa classe d'âge.
- déterminer la classe d'âge d'un ongulé domestique en fonction de sa dentition.
- décrire la robe, le cornage, les marques particulières.
- utiliser le vocabulaire permettant de décrire l'extérieur d'un ongulé domestique.

OI 6.2 : reconnaître les produits d'abattoir de boucherie.

- reconnaître les carcasses d'animaux de boucherie (espèce et sexe).
- reconnaître les pièces anatomiques (os, muscles, viscères) provenant d'animaux de boucherie, en citer la dénomination usuelle, la topographie, le rôle, les principales caractéristiques histologiques et physiologiques.

OI 6.3 : reconnaître les produits d'abattoir de volailles et de lapins.

- reconnaître les carcasses (espèce) des volailles et des lapins.
- reconnaître les différents types de présentation des carcasses.

OI 6.4 : reconnaître les principales espèces de poissons, crustacés et mollusques commercialisés.

- décrire un poisson avec la terminologie adéquate.
- reconnaître les principales espèces de poissons, crustacés et mollusques commercialisés en citant leur dénomination commerciale et leur famille.
- citer leur lieu de vie (mer / eau douce, zones géographiques).
- évaluer leur état de fraîcheur.

OTI 7 : Être capable de mobiliser les connaissances scientifiques et techniques nécessaires à l'inspection d'un plan de maîtrise sanitaire

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

OI 7.1 : mobiliser les connaissances nécessaires à l'évaluation d'une analyse de dangers.

- connaître les différents types de dangers (biologiques, physiques, chimiques) transmissibles par les aliments.
- connaître les principaux dangers retenus pour une filière ou un type de production donné.
- utiliser les notions essentielles en matière de microbiologie alimentaire :
 - connaître les types de flores (pathogènes, d'altération, d'intérêt technologique, banales) et leurs effets.
 - élaborer un plan d'échantillonnage, expliquer la notion de limite et les méthodes d'analyse, interpréter les résultats.
 - expliquer l'action obtenue par les traitements de conservation, les traitements assainissants.

OI 7.2 : analyser un diagramme de fabrication.

- situer une production de denrées animales ou d'origine animale (DAOA), ou d'aliments pour animaux, au sein de sa filière.
- décrire les principaux process de production de DAOA et d'aliments pour animaux en utilisant le vocabulaire approprié.
- caractériser les matières premières, produits intermédiaires, produits finis, sous-produits.
- reconnaître les principaux matériels et équipements utilisés dans l'industrie agro-alimentaire.
- identifier parmi les étapes de ces process celles qui sont déterminantes sur le plan technologique et/ou sanitaire.

OI 7.3 : évaluer la pertinence des mesures de maîtrise.

- expliquer les principes des bonnes pratiques d'hygiène et leurs effets sur la maîtrise de la qualité sanitaire des productions alimentaires.
- appliquer les principes de la méthode HACCP.

OI 7.4 : évaluer un système de traçabilité et de gestion des non-conformités.

OI 7.5 : évaluer la conformité d'un plan de maîtrise sanitaire.

- au regard de la réglementation sanitaire applicable au secteur d'activité concerné.
- au regard des divers guides et référentiels de management de la sécurité alimentaire.

OTI 8 : Être capable de participer aux mesures de prévention et de lutte contre les maladies animales réglementées

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

OI 8.1 : utiliser les notions de base en pathologie infectieuse des animaux.

- décrire les principales caractéristiques des agents pathogènes.
- décrire et reconnaître les principaux symptômes des maladies infectieuses.
- expliquer les systèmes de défense de l'organisme face aux agents pathogènes.
- expliquer le principe des tests de dépistage et de diagnostic.
- expliquer le principe de la prévention et du traitement des maladies infectieuses.
- expliquer le principe de la désinfection.

OI 8.2 : expliquer les causes ainsi que les mécanismes d'apparition et d'évolution des maladies animales contagieuses.

- utiliser le vocabulaire, les notions et outils de l'épidémiologie.
- appliquer ces notions aux principales maladies animales réglementées.

OI 8.3 : participer à l'action sanitaire.

- connaître les caractéristiques cliniques et épidémiologiques des principales maladies animales réglementées.
- justifier les stratégies de lutte au regard des enjeux sanitaires et des caractéristiques épidémiologiques des maladies animales réglementées.
- identifier les rôles des différents acteurs de l'action sanitaire.
- expliquer les mécanismes d'apparition et de diffusion, les impacts sanitaires et socio-économiques des maladies émergentes.
- connaître les interactions sanitaires entre la faune sauvage et la faune domestique.
- participer à la mise en œuvre d'une campagne de prophylaxie.
- appliquer les mesures de police sanitaire en cas de suspicion et de confirmation d'un foyer de maladie contagieuse.
- réaliser des prélèvements.
- participer à l'élaboration et à la mise en œuvre d'un plan d'urgence.

OTI 9 : Être capable de contrôler l'application des dispositions réglementaires en matière de bien-être animal et de commerce des animaux

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

OI 9.1 : contrôler l'application des dispositions réglementaires en matière de bien-être animal.

- expliquer l'importance et les enjeux sociétaux, éthiques et économiques de la prise en compte du bien-être animal.
- identifier les principaux acteurs intervenant dans le domaine de la protection animale.
- repérer chez les animaux domestiques et dans leur environnement, les signes révélateurs de problèmes de bien-être.
- rechercher et utiliser la réglementation applicable en matière de bien-être animal.
- contrôler l'application des dispositions réglementaires générales et spécifiques¹ relatives à la protection des animaux de rente dans les élevages et lieux de détention².
- contrôler l'application des dispositions réglementaires relatives à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes².
- contrôler l'application des dispositions réglementaires relatives à la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort².

OI 9.2 : expliquer les dispositions réglementaires et proposer les mesures adéquates face à la problématique des animaux dangereux ou errants.

OI 9.3 : contrôler l'application des dispositions réglementaires en matière de commerce des animaux.

- expliquer les dispositions réglementaires applicables en matière de cession d'animaux.
- contrôler le respect des dispositions réglementaires applicables aux refuges ou établissements exerçant des activités de vente et de présentation au public d'animaux de compagnie.
- contrôler le respect des dispositions réglementaires relatives au commerce et à la détention des espèces non domestiques.
- contrôler le respect des dispositions réglementaires applicables aux établissements élevant ou fournissant des animaux destinés à l'expérimentation animale.

1 Réglementation propre à une espèce, lorsqu'elle existe (réglementation communautaire concernant les veaux, porcs, poulets de chair, poules pondeuses ; réglementation nationale concernant les équidés)

2 Conformité administrative, installations, procédures, comportement des opérateurs

OTI 10 : Être capable d'effectuer l'inspection sanitaire en abattoir d'animaux de boucherie et atelier de traitement de gibier

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

OI 10.1 : décrire les conditions techniques et réglementaires dans lesquelles doit s'effectuer l'abattage des animaux de boucherie et les justifier sur le plan sanitaire.

- expliquer les principes d'implantation, d'aménagement, d'équipement et de fonctionnement d'un abattoir d'animaux de boucherie.
- caractériser l'ensemble des produits et sous-produits issus de l'abattage des animaux de boucherie, leurs modes d'obtention et leurs utilisations.
- décrire les conditions dans lesquelles doivent s'exercer les abattages : rituel, d'urgence, à la ferme, sanitaire.
- décrire les étapes des process d'abattage des animaux de boucherie.
- citer les dangers, les étapes auxquelles ils sont susceptibles d'apparaître et les principales mesures de maîtrise.

OI 10.2 : situer la place de l'inspection sanitaire en abattoir d'animaux de boucherie.

- justifier l'importance de l'inspection sanitaire en abattoir d'animaux de boucherie, au regard des enjeux économiques, du contexte international, des attentes de la société et des conséquences sanitaires.
- identifier les responsabilités respectives des exploitants et des services de contrôle en abattoir d'animaux de boucherie.
- comprendre la signification de l'acte d'estampillage.

OI 10.3 : effectuer l'inspection d'un établissement d'abattage d'animaux de boucherie en utilisant les outils et méthodes officiels.

- rechercher et utiliser la réglementation applicable.
- utiliser les outils méthodologiques de l'inspection en abattoir d'animaux de boucherie (vade-mecums, grilles et mini-grilles d'inspection, etc.)
- connaître parmi les étapes du process d'abattage des animaux de boucherie, celles qui sont des étapes-clés pour la maîtrise des dangers.
- citer les points à contrôler de manière prioritaire pour s'assurer du respect des dispositions en matière de sécurité sanitaire et de bien-traitance.

OI 10.4 : effectuer l'inspection « produit ».

- effectuer l'inspection *ante-mortem* :
 - contrôler les informations accompagnant les animaux (information sur la chaîne alimentaire).
 - procéder à l'examen physique des animaux afin de contrôler le respect des dispositions en matière d'état de santé, d'identification, de propreté et de bien-traitance.

- effectuer l'inspection *post-mortem* :
 - appliquer les techniques d'inspection réglementaires.
 - identifier les lésions et anomalies.
 - rechercher les lésions associées à une lésion observée.
 - en expliquer les mécanismes d'apparition et les incidences en terme de santé publique.
 - décider du devenir des produits inspectés.
 - classer les produits retirés de la consommation dans la catégorie de déchets appropriée.
 - rédiger, le cas échéant, les documents correspondants.

OI 10.5 : effectuer l'inspection en centre de collecte et atelier de traitement de gibier.

- connaître le principe (organisation, responsabilités) de l'inspection sanitaire du gibier.
- expliquer les principes d'implantation, d'aménagement, d'équipement et de fonctionnement d'un centre de collecte et d'un atelier de traitement de gibier.
- citer parmi les étapes de préparation des carcasses de gibier, celles qui sont des étapes-clés pour la maîtrise des dangers.
- effectuer l'inspection post-mortem des gibiers.

OI 10.6 : proposer la conduite à tenir face aux différentes situations rencontrées.

- effectuer des prélèvements à des fins d'analyses, des mesures ou examens complémentaires.
- proposer les suites administratives et judiciaires adaptées.

OTI 11 : Être capable d'effectuer l'inspection sanitaire en abattoir de volailles et de lapins

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

OI 11.1 : décrire les conditions techniques et réglementaires dans lesquelles doit s'effectuer l'abattage des volailles et des lapins et les justifier sur le plan sanitaire.

- expliquer les différents statuts réglementaires et circuits de commercialisation des établissements d'abattage de volailles et de lapins.
- expliquer les principes d'implantation, d'aménagement, d'équipement et de fonctionnement des établissements d'abattage de volailles et de lapins.
- caractériser l'ensemble des produits et sous-produits issus de l'abattage des volailles et de lapins, leurs modes d'obtention et leurs utilisations.
- décrire les étapes des process d'abattage des volailles et de lapins.
- citer les dangers, les étapes auxquelles ils sont susceptibles d'apparaître et les principales mesures de maîtrise.

OI 11.2 : situer la place de l'inspection sanitaire en abattoir de volailles et de lapins.

- justifier l'importance de l'inspection sanitaire dans les filières volailles et lapins, au regard des enjeux économiques, du contexte international, des attentes de la société et des conséquences sanitaires.
- identifier les responsabilités respectives des exploitants et des services de contrôle en abattoir de volailles et en abattoirs de lapins.

OI 11.3 : effectuer l'inspection d'un établissement d'abattage de volailles et de lapins en utilisant les outils et méthodes officiels.

- rechercher et utiliser la réglementation applicable.
- utiliser les outils méthodologiques de l'inspection en abattoir de volailles et de lapins (vademecums, grilles, etc.).
- citer parmi les étapes des process d'abattage des volailles et de lapins, celles qui sont des étapes-clés pour la maîtrise des dangers.
- citer les points à contrôler de manière prioritaire pour s'assurer du respect des dispositions en matière de sécurité sanitaire et de bien-traitance.

OI 11.4 : effectuer l'inspection « produit ».

- effectuer l'inspection *ante-mortem* :
 - contrôler les informations accompagnant les animaux (information sur la chaîne alimentaire).
 - procéder à l'examen physique des animaux afin de contrôler le respect des dispositions en matière d'état de santé et de bien-traitance.
- effectuer l'inspection *post-mortem* :
 - identifier les lésions et anomalies.
 - rechercher les lésions associées à une lésion observée.
 - en expliquer les mécanismes d'apparition et les incidences en terme de santé publique.
 - identifier les motifs de saisie réglementaires associés aux lésions observées.

- décider du devenir des produits inspectés.
- classer les produits retirés de la consommation dans la catégorie de déchets appropriée.
- rédiger, le cas échéant, les documents correspondants.
- contrôler la conformité des retraits effectués par l'exploitant.

OI 11.5 : proposer la conduite à tenir face aux différentes situations rencontrées.

- Effectuer des prélèvements à des fins d'analyses, des mesures ou examens complémentaires.
- Proposer les suites administratives et judiciaires adaptées aux situations rencontrées.

OTI 12 : Être capable de participer au dispositif général de surveillance et de contrôle de la santé publique vétérinaire et à la gestion des alertes

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

OI 12.1 : utiliser la législation en matière de santé publique vétérinaire.

- expliquer les grandes lignes des principaux textes fondant la législation en matière de santé publique vétérinaire et leur articulation.
- connaître les principes et les composantes du contrôle officiel.
- distinguer les obligations et responsabilités respectives des exploitants et des services de contrôle.
- connaître les pouvoirs des agents de contrôle et les fondements réglementaires de leur habilitation.
- connaître le principe et les règles de procédure en matière de délivrance d'autorisations administratives.

OI 12.2 : réaliser un contrôle officiel à visée de santé publique dans un élevage.

- analyser les informations contenues dans un registre d'élevage.
- contrôler l'utilisation de la pharmacie vétérinaire.
- contrôler l'usage de l'alimentation animale.
- contrôler le devenir des sous-produits animaux.

OI 12.3 : contrôler la qualité nutritionnelle des repas servis en collectivités.

- expliquer les finalités du plan national nutrition santé.
- analyser un menu sur la base des recommandations diététiques.

OI 12.4 : participer au contrôle vétérinaire des échanges internationaux.

- connaître les bases réglementaires, le contexte, les enjeux des échanges internationaux.
- identifier les responsabilités respectives des opérateurs et des agents certificateurs.
- préparer un certificat d'exportation.
- appliquer la procédure de contrôle à destination des échanges intracommunautaires.
- connaître l'organisation des contrôles vétérinaires à l'importation.
- utiliser l'application TRACES.

OI 12.5 : proposer les mesures techniques et administratives de gestion d'une alerte d'origine alimentaire.

- enclencher les actions adéquates dans le respect des directives nationales.
- dans le cas d'une toxi-infection alimentaire collective :
 - formuler des hypothèses étiologiques.
 - proposer une méthode d'enquête.
 - proposer les mesures techniques et administratives à mettre en oeuvre.

OTI 13 : Être capable d'appliquer les méthodes et de rédiger un rapport d'inspection

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

OI 13.1 : utiliser les méthodes et outils de l'inspection.

- rechercher la réglementation sanitaire applicable à un secteur d'activité donné dans la base de données GALATEE.
- rechercher pour une activité à inspecter, les méthodes d'inspection applicables.
- utiliser le vade-mecum d'inspection.

OI 13.2 : rédiger un rapport d'inspection.

- rechercher et compléter la grille d'inspection appropriée.
- faire figurer l'ensemble des mentions obligatoires.
- renseigner l'item adéquat en fonction du constat réalisé.
- rédiger un commentaire en cas d'item non conforme.
- formuler les constats de manière correcte (clarté, vocabulaire, orthographe et syntaxe), précise et objective (sans interprétation ni préconisation).
- hiérarchiser les non-conformités relevées en fonction de leur gravité.
- émettre un jugement global de conformité.

OTI 14 : Être capable d'utiliser le système d'information du ministère chargé de l'agriculture

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

OI 14.1 : utiliser le système d'information de la direction générale de l'alimentation (SIGAL).

- connaître l'organisation fonctionnelle de SIGAL, les utilisateurs principaux et partenaires institutionnels.
- utiliser les modules référentiels : listes de référence, référentiel analyse, programmes de référence, environnement national, ...
- utiliser les modules de gestion : gestion des établissements, gestion des interventions, méthode d'inspection, plan prévisionnel, administration locale, module dépêches, module BDNU, ...
- mettre en œuvre un plan prévisionnel dans SIGAL :
 - programmer et gérer une campagne de prophylaxie.
 - programmer et gérer une campagne Plan de Surveillance / Plan de Contrôle.
- Gérer les introductions de bovins et imprimer les ASDA et LPS dans SIGAL.
- mettre en œuvre les méthodes d'inspection dans SIGAL :
 - saisir une grille d'inspection.
 - éditer automatiquement un rapport d'inspection et le courrier d'accompagnement.

OI 14.2 : utiliser les systèmes d'information géographique (SIG).

- connaître l'organisation des systèmes d'information géographique (SIG) au ministère chargé de l'agriculture.
- Utiliser les référentiels géographiques :
 - le référentiel IGN (Scan 25, orthophotographies ...)
 - les systèmes de coordonnées géographiques (UTM, système LAMBERT93, notions de latitude/longitude ...)
- utiliser GéoSigal.
- utiliser MapInfo.