Contenu de la formation « VA » 2025-2026

Formation commune aux 3 spécialités :

Modules de formation	Durée (en jours) (*)	
	T1	T2
ENVIRONNEMENT INSTITUTIONNEL DU TSMA ET TRANSVERSAL MÉTIER		
Accueil et présentation de l'environnement institutionnel du TSMA	4,25	5
Bases de rédaction administrative	0,5	3
Communication orale	4	7
Droit général (constitutionnel, communautaire, administratif, pénal)	0,5	5,5
Santé et sécurité au travail	1,25	3
Gestion de crise	0	4,5
TOTAL FORMATION COMMUNE	10,5	28

Formation spécialisée «Vétérinaire et alimentaire» en centre :

Modules de formation	Durée (en jours) (*)	
	T1	T2
SANTÉ ET PROTECTION ANIMALES		
Bases de zootechnie	5,5	6
Bases de pathologie/Épidémiologie animale/Gestion des principales maladies	12	14,5
Protection animale animaux de rente	2	4
Protection animale animaux de compagnie	0	3
Contrôle officiel en élevage	0	2
INSPECTION EN ABATTOIR DE BOUCHERIE/VOLAILLES		
Technologie et réglementation de l'abattage	3,5	4
Inspection produit en abattoir de boucherie	19	19,5
Inspection établissement en abattoir de boucherie	4,5	6,5
Inspection sanitaire en abattoir de volailles et lagomorphes	5,5	5,5
METHODO. D INSPECTION ET BASES RÉGLEMENTAIRES APPLIQUÉES A LA SSA		
Bases SSA	4,5	4,5
Méthodologie de l'inspection	4	4
SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS		
Technologies agro-alimentaires, réglementation et inspection	0	23,25
Distribution	0	8,5
Gestion des alertes et TIAC	0	4,75
AUTRES		
Procédures juridiques	4,5	4,5
Systèmes d'information (hors modules ab., santé animale, distri., TIAC)	0,5	4,5
Législation ICPE/Contrôles des échanges internationaux/Autres évènements	0	1
PRÉPARATION A L'ADAPTATION AU POSTE		
Préparation à la prise de poste	5	-
TOTAL FORMATION SPECIALISEE	70,5	120
(*) Evaluations comprises TOTAL GENERAL	81	148

Stages courts pour les T2 :

Spécialité Vétérinaire et alimentaire (23 au 27/02/2026- A confirmer)

Un stage de 5 jours doit être effectué, selon le profil et l'expérience du stagiaire :

- soit en exploitation agricole,
- soit en abattoir de boucherie ou de volailles,
- soit en industrie agro-alimentaire.

Le lieu et thème du stage sont laissés au choix du stagiaire, qui devra soumettre sa proposition au responsable de formation, pour validation.

Le principe de ce stage est de compléter les compétences déjà détenues par le stagiaire au vu de son parcours de formation et professionnel antérieurs.

Le rapport de stage fera l'objet d'une présentation orale évaluée (évaluation formative) dans le cadre du module « communication orale ».