



Référentiel d'évaluation

Technicien supérieur du ministère chargé
de l'agriculture (TSMA)

Grade de : Technicien (T1)

- Spécialité vétérinaire et alimentaire -



- juin 2019



*l'INFOMA est certifié selon la norme ISO 9001 v2015
pour la formation initiale des techniciens principaux et pour la
formation continue*

Liste des évaluations

Description générale du système d'évaluation.....5

Descriptif des épreuves d'évaluation en présentiel.....7

Évaluation de l'OTI 1 : Être capable de se situer et d'agir dans son environnement de travail et socio-professionnel et de s'insérer dans le système de valeurs propres à la fonction publique.....7

ACTION 1 : Évaluation du stage de pré-affectation par la hiérarchie, sur le poste de pré-affectation.....7

Évaluation de l'OTI 3 (et OTI 6) : Être capable de mettre en œuvre les procédures administratives et pénales, fondant les pratiques professionnelles, en lien avec les suites de l'inspection.....8

Résolution d'un cas pratique de protection animale (OTI 6) et rédaction d'un procès verbal de constatation (OI 3.3)8

Évaluation de l'OTI 4 : Être capable de mobiliser les connaissances techniques et réglementaires relatives aux productions animales.....9

Épreuve n°1 : Questionnaire de zootechnie.....9

Évaluation de l'OTI 5 : Être capable de participer aux mesures de surveillance, de prévention et de lutte contre les maladies animales classées comme des dangers sanitaires.....10

Épreuve n°1 : Questionnaire et exercices portant sur de la pathologie générale, la parasitologie, l'épidémiologie et les moyens de luttés officielle contre les maladies animales classées comme des dangers sanitaires.....10

Évaluation de l'OTI 6 (et OTI 3) : Être capable de contrôler l'application des dispositions réglementaires en matière de bien-être animal et de mettre en œuvre les procédures pénales fondant les pratiques professionnelles.....12

Épreuve n°1: Résolution d'un cas pratique de protection animale et rédaction d'un procès verbal de constatation (OI 3.3).....12

Évaluation de l'OTI 7 : Être capable d'effectuer l'inspection sanitaire en abattoir d'animaux de boucherie.....14

Test de connaissance portant sur les bases technologiques et réglementaires de la sécurité sanitaire des aliments, abattoir de boucherie compris.....14

Épreuve n°1 : Résolution de cas pratiques portant sur l'inspection *ante-mortem* d'un animal ou d'un lot d'animaux de boucherie.....14

Épreuve n°2 : Application des techniques d'inspection post-mortem pour l'inspection raisonnée d'une carcasse et des viscères d'un animal de boucherie.....15

Épreuve n°3 : File d'inspection de carcasses et viscères d'animaux de boucherie.....16

Évaluation de l'OTI 8 : Être capable d'effectuer l'inspection sanitaire en abattoir de volailles et de lagomorphes.....17

Épreuve n°1 : File d'inspection de carcasses de volailles et de lagomorphes.....17

Évaluation de l'OTI 10 (OTI 7) et 11: Être capable de mobiliser les connaissances scientifiques, techniques et réglementaires nécessaires à l'inspection d'un plan de maîtrise sanitaire, abattoirs de boucherie, compris.....18

Épreuve n°1 : test de connaissance portant sur les bases technologiques (OITI 10) et réglementaires (OI 11.1) de la sécurité sanitaire des aliments, abattoir de boucherie compris (OI 7.1 ; 7.2 et 7.3).....18

Description générale du système d'évaluation

Le référentiel de compétences établit la liste des compétences qui doivent être détenues par le technicien pour exercer de manière générale, les missions d'un TSMA dans la spécialité vétérinaire alimentaire, et de manière plus approfondie, les missions sur lesquelles il est pré-affecté.

Parmi celles-ci, **certaines compétences devront être validées pour attester de l'aptitude du stagiaire à occuper son poste.**

Le système d'évaluation prévoit différents modes de validation des compétences :

1/ La validation par le suivi de la formation

Certaines compétences déjà vues antérieurement (organisation et politique du MAA, par exemple), ne constituant pas des compétences-clés pour l'exercice du métier (module ISST et TMS, par exemple) ou nécessitant une mise en pratique sur le terrain, seront validées du fait du suivi de la formation correspondante.

Pour les E-formations prescrites de manière obligatoire, non évaluées par une épreuve certificative en présentiel, le suivi intégral des modules de formation à distance correspondants prescrits (sur plate-forme) et la réalisation des quizz qui y sont inclus, avec auto-validation de plus de 80 % des réponses, vaudra validation de l'objectif (cas notamment pour les éventuels parcours particuliers).

Dans certain cas, le dispositif pourra combiner les 2 modalités de validation évoquées ci-dessus, nécessitant que les stagiaires aient suivi, à la fois, l'intégralité des modules de formation à distance et aient réussi à l'épreuve d'évaluation réalisée en présentiel (cas de la zootechnie ou de l'anatomie, par exemple) .

2/ La validation par la réussite des épreuves d'évaluation

Certaines compétences-clés donneront lieu à des épreuves de contrôle de connaissances, dont les modalités et critères de réussite sont détaillées, dans la partie ci-après « descriptif des épreuves d'évaluation ». **En fin de parcours, l'ensemble des épreuves certificatives devront être validées, avec possibilité d'effectuer jusqu'à 2 rattrapages maximum par épreuve et un nombre total de rattrapages qui ne devra pas excéder le nombre total d'épreuve prescrites.**

3/ La validation par la réalisation des activités prescrites en tutorat

Pour ce qui est des compétences à acquérir lors du tutorat sur site, la réalisation par le stagiaire des activités prescrites dans le livret de tutorat et la validation des compétences acquises correspondantes, attestées par le tuteur et par la hiérarchie de l'agent sont nécessaires, pour que l'INFOMA puisse valider, en 2^{ème} niveau, le tutorat réalisé. La validation par le tutorat des objectifs correspondants pourra venir compléter d'autres modalités d'évaluation (épreuves certificatives en particulier). Les compétences concernées par ce type de validation varieront en fonction de la fiche de poste des stagiaires sur leur lieu de pré-affectation.

4/ La validation par la hiérarchie de l'agent

Il sera demandé au responsable hiérarchique de l'agent de valider, en fin de stage, au vu des éléments recueillis auprès du tuteur et de l'encadrement direct du stagiaire, l'objectif :

- OTI 1 « se situer dans son environnement institutionnel, s'insérer dans le système de valeurs propre à la fonction publique, communiquer et se positionner en tant que représentant de l'État ».

Descriptif des épreuves d'évaluation en présentiel

Évaluation de l'OTI 1 : Être capable de se situer et d'agir dans son environnement de travail et socio-professionnel et de s'insérer dans le système de valeurs propres à la fonction publique

ACTION 1 : Évaluation du stage de pré-affectation par la hiérarchie, sur le poste de pré-affectation

A la fin de l'année de formation, le responsable hiérarchique du stagiaire sur son poste de pré-affectation devra porter une appréciation sur les points suivants :

- **travail du stagiaire** : application des connaissances et savoir-faire, capacités d'analyse, méthode de travail, sens des responsabilités, prise d'initiative, autonomie, suivi de l'activité, fiabilité.
- **comportement du stagiaire** : présentation générale, assiduité et ponctualité, sens du service public, implication, capacité à travailler en équipe, relations avec les collègues et la hiérarchie, capacité à rendre compte, relations avec les partenaires extérieurs et les administrés.
- **capacité à progresser** : capacité d'adaptation, curiosité, ouverture d'esprit, aptitude à se remettre en question.

Conditions de l'évaluation :

Cette évaluation (appréciation sur les trois points détaillés ci-dessus) se traduira par le renseignement d'une fiche unique « Evaluation du stage de pré-affectation ».

Evaluation de l'OTI 3 (et OTI 6) :Être capable de mettre en œuvre les procédures administratives et pénales, fondant les pratiques professionnelles, en lien avec les suites de l'inspection

Résolution d'un cas pratique de protection animale (OTI 6) et rédaction d'un procès verbal de constatation (OI 3.3)

Voir évaluation OTI 6 (et OI 3.3), ci après.

Évaluation de l'OTI 4 : Être capable de mobiliser les connaissances techniques et réglementaires relatives aux productions animales

Épreuve n°1 : Questionnaire de zootechnie

- **Capacités clés :**
 - 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 et de commercialisation des animaux de rente animale, situer leur importance économique, connaître leurs spécificités, problématiques et leur actualité et leurs répercussions sur l'organisation des principaux type de contrôle officiel en santé animale .
 - expliquer le système d'identification propre à chaque espèce en vue d'en assurer le contrôle.
 - mobiliser les connaissances de base sur : l'alimentation, le logement, la reproduction, la lactation, la santé des animaux d'élevage
 - décrire les besoins fondamentaux des animaux et les spécificités par espèce et définir l'animal en bonne santé en vue d'assurer le contrôle de la santé et du bien être animal.

- **Travail demandé :** Le stagiaire répond à des questions, résout des problèmes, effectue des diagnostics de races sur photos.

- **Conditions de l'évaluation :**
 - épreuve écrite individuelle.
 - lieu : INFOMA.
 - durée : 1 heure.
 - documents non autorisés.

- **Évaluateur(s) :**
 - formateur INFOMA ou formateur en cours de zootechnie.

- **Critères d'évaluation :**
 - La certification est acquise pour une **note supérieure ou égale à 10/20**.

- **Rattrapage :** nouvelle évaluation selon les mêmes modalités.

Évaluation de l'OTI 5 : Être capable de participer aux mesures de surveillance, de prévention et de lutte contre les maladies animales classées comme des dangers sanitaires

Épreuve n°1 : Questionnaire et exercices portant sur de la pathologie générale, la parasitologie, l'épidémiologie et les moyens de luttés officielle contre les maladies animales classées comme des dangers sanitaires

■ **Capacités clés :**

- utiliser les notions de base en pathologie infectieuse des animaux.
 - décrire les principales caractéristiques des agents pathogènes.
 - expliquer les systèmes de défense de l'organisme face aux agents pathogènes.
 - expliquer le principe et la limite des tests de dépistage et de diagnostic.
 - expliquer le principe de la prévention et du traitement des maladies infectieuses.
 - expliquer le principe du nettoyage et de la désinfection.
- 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.
 - expliquer les différentes modalités de transmission des principales maladies et les moyens correspondants de surveillance, de prévention et de lutte, à l'échelle d'un troupeau et d'un territoire.
- connaître le principe de la classification des dangers sanitaires.
- identifier les rôles et les responsabilités des différents acteurs dans la surveillance, la prévention et la lutte des maladies animales classées comme des dangers sanitaires.
- connaître les caractéristiques cliniques et épidémiologiques des principales maladies animales classées comme des dangers sanitaires de 1^{ère} et 2^{ème} catégories, ainsi que les éventuels risques de zoonoses s'y rapportant.
- décrire et reconnaître les principaux symptômes et lésions des maladies réglementées.
- connaître les stratégies de lutte et les justifier au regard des enjeux sanitaires et des caractéristiques épidémiologiques.
- connaître parmi les dangers sanitaires de 1^{ère} catégorie, ceux donnant lieu à l'établissement d'un plan national sanitaire d'intervention sanitaire d'urgence (PISU).
- expliquer l'organisation du dispositif de surveillance, de la prévention et de la lutte collectives des principales maladies réglementées, en situant la place particulière de l'abattoir, et en connaître les bases réglementaires .
- expliquer les mesures de biosécurité, applicables, notamment, aux élevages porcins ou de volailles.

■ **Travail demandé :** Le stagiaire répond à des questions et résout des problèmes.

■ **Conditions de l'évaluation :**

- travail individuel
- lieu : INFOMA.
- Durée : 3 h.
- documents non admis.

- **Évaluateur(s) :**
 - Formateur ou chef de service en DD(CS)PP en santé animale et/ou formateur INFOMA.
- **Critères d'évaluation :**
 - La certification est acquise pour une note supérieure ou égale à 10/20.
- **Rattrapage :** nouvelle évaluation selon les mêmes modalités.

Evaluation de l'OTI 6 (et OTI 3) : Être capable de contrôler l'application des dispositions réglementaires en matière de bien-être animal et de mettre en œuvre les procédures pénales fondant les pratiques professionnelles

Épreuve n°1: Résolution d'un cas pratique de protection animale et rédaction d'un procès verbal de constatation (OI 3.3)

■ **Capacités clés :**

- contrôler l'application des dispositions réglementaires relative au transport des animaux de rente ou à l'abattoir, en matière de bien-être animal .
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 et les codes NATINF correspondants.

■ **Travail demandé :**

- Sur la base d'un énoncé relatant une ou plusieurs situation(s) d'inspection dans le domaine de la protection animale éventuellement complété d'une ou plusieurs photographies et des textes réglementaires applicables, le stagiaire relève les non-conformités, recherche les dispositions réglementaires applicables et rédige un procès-verbal de constatation d'infraction.

■ **Conditions de l'évaluation :**

- épreuve écrite individuelle
- lieu : INFOMA.
- Durée : 3 heures
- documents : accès informatiques ou mise à disposition des documents nécessaires (*codes NATINF, code rural, code pénal, autres textes réglementaires, vade mecum, etc.*).

■ **Évaluateur(s) :**

- formateur droit pénal ou chef de service en santé animale en DD(CS)PP ou formateur INFOMA.

■ **Critères d'évaluation :**

- Identification de la problématique
- Compréhension des moyens d'action des services vétérinaires
- Exactitude et pertinence des non-conformités relevées
- présence de l'ensemble des mentions nécessaires à la validité de la procédure.
- référence aux textes d'habilitation de l'agent.
- formulation concise, claire et objective des constats.
- présence et pertinence de l'articulation réglementaire proposée (textes prévoyant et réprimant les infractions) et des codes NATINF retenus.

- procès-verbal correctement rédigé (structure, clarté, vocabulaire, syntaxe et orthographe).
- **Rattrapage** : nouvelle évaluation selon les mêmes modalités.

<p align="center">Évaluation de l'OTI 7 : Être capable d'effectuer l'inspection sanitaire en abattoir d'animaux de boucherie</p>

Test de connaissance portant sur les bases technologiques et réglementaires de la sécurité sanitaire des aliments, abattoir de boucherie compris

Voir épreuve N° 1 de l'OTI 10 (et OI 7.1, 7.2, 7.3 et OTI 11), ci après.

Épreuve n°4 : Résolution de cas pratiques portant sur l'inspection ante-mortem d'un animal ou d'un lot d'animaux de boucherie.

- **Capacités clés :**
 - Etre capable de 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 :
 - repérer les signes évocateurs de pathologies ou de non-respect des règles de bien-traitance.
 - repérer les signes évocateurs des maladies réglementées
 - contrôler l'état de propreté des animaux
 - contrôler la réglementation en matière d'identification des différentes espèces d'animaux introduites en abattoir de boucherie
 - contrôler et exploiter les informations accompagnant les animaux (passeport, ASDA, autres documents d'accompagnement, laissez passer et information sur la chaîne alimentaire)
 - connaître les responsabilités respectives de l'exploitant et des services d'inspection, en matière de contrôle des animaux introduits à l'abattoir.
 - connaître la conduite à tenir face à une situation d'anomalie.
 - rédiger, le cas échéant, les documents administratifs correspondants.
 - assurer, lorsque cela est nécessaire, la transmission des informations pertinentes aux agents effectuant l'inspection post-mortem.

- **Travail demandé :** Sur la base d'études de la description de cas pratiques (énoncés de situation accompagnés de photos et/ou de pièces illustrant la situation décrite, questions, etc.), le stagiaire répond aux questions ou établit le constat, note les irrégularités observées et propose la conduite à tenir.

- **Conditions de l'évaluation :**
 - épreuve écrite individuelle
 - lieu : en salle
 - durée : 1h30
 - Documents non autorisés

- **Évaluateur(s) :**
 - formateur INFOMA ou vétérinaire enseignant de VETAGROSUP Lyon ou vétérinaire officiel en abattoir .

■ **Critères d'évaluation :**

- pour chacun des points demandés, il sera jugé de l'exactitude des constats formulés, des capacités d'observation, des connaissances concernant les signes évocateurs de pathologies ou de problèmes de bien-être des animaux ou les conditions d'identification. Enfin, la conduite à tenir proposée devra être pertinente et justifiée au regard des constats effectués.
- la certification est acquise pour une **note supérieure ou égale à 10 sur 20**.

■ **Rattrapage :** nouvelle évaluation selon les mêmes modalités.

Épreuve n°2 : Application des techniques d'inspection post-mortem pour l'inspection raisonnée d'une carcasse et des viscères d'un animal de boucherie

■ **Capacités clés :**

- 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 termes de santé publique.
- décider du devenir des produits inspectés.

■ **Travail demandé :** Le stagiaire applique les techniques d'inspection réglementaires sur la carcasse et les viscères d'un animal de boucherie. Il commente les lésions éventuellement observées et recherche, le cas échéant, les lésions associées. Il conclut par la conduite à tenir. Il répond aux questions complémentaires des évaluateurs.

■ **Conditions de l'évaluation :**

- épreuve pratique individuelle
- lieu : salles de travaux pratiques de l'INFOMA.
- durée : 30 minutes, dont 15 minutes de préparation.

■ **Évaluateur(s) :**

- professeur en qualité et sécurité des aliments (VETAGROSUP Lyon).
- formateur INFOMA.

■ **Critères d'évaluation :**

- conformité et exhaustivité de l'inspection réglementaire.
- exactitude des observations et des explications sur le plan anatomo-pathologique, cohérence du raisonnement.
- pertinence et justification de la conduite à tenir.

■ **Rattrapage :** nouvelle évaluation selon les mêmes modalités.

Épreuve n°3 : File d'inspection de carcasses et viscères d'animaux de boucherie

- **Capacités clés :**
 - reconnaître les carcasses et organes d'animaux de boucherie (espèce et sexe).
 - identifier les lésions et anomalies éventuelles.
 - décider du devenir des produits inspectés.
 - classer les produits retirés de la consommation dans la catégorie de sous-produits appropriée.

- **Travail demandé :** Le stagiaire identifie 10 pièces (carcasses, parties de carcasses ou viscères) d'animaux de boucherie, porteuses ou non de lésions ou anomalies. Pour chaque pièce, il indique sur une fiche :
 - le nom de la pièce et l'espèce (et sexe dans le cas des carcasses ou demi-carcasses).
 - la dénomination officielle de la lésion ou de l'anomalie, le cas échéant.
 - la conduite à tenir (propre à la consommation, consigne de la pièce, consigne étendue à l'ensemble carcasse + viscères).
 - la catégorie réglementaire des pièces retirées de la consommation : 1, 2 ou 3.

- **Conditions de l'évaluation :**
 - épreuve pratique individuelle
 - lieu : salles de travaux pratiques de l'INFOMA.
 - durée : 22 minutes (2 minutes par pièce + 2 minutes de re-lecture générale).

- **Évaluateur(s) :**
 - formateur INFOMA et/ou formateur externe sur les travaux pratiques d'inspection IPM .

- **Critères d'évaluation :**
 - Mise à la consommation d'une pièce qui aurait dû être retirée : faute rédhibitoire.
 - Ensemble : dénomination de la pièce + espèce (et sexe pour les carcasses): 0,5 point.
 - Nom de la lésion ou anomalie (motif réglementaire de saisie) : 1 point
 - Conduite à tenir + catégorie sous-produit : 0,5 point ou faute rédhibitoire, si décision prévue de saisie totale, non détectée
 - La certification est acquise pour une **note supérieure ou égale à 14 sur 20 et absence de faute rédhibitoire.**

- **Rattrapage :** nouvelle évaluation selon les mêmes modalités

Évaluation de l'OTI 8 : Être capable d'effectuer l'inspection sanitaire en abattoir de volailles et de lagomorphes

Épreuve n°1 : File d'inspection de carcasses de volailles et de lagomorphes

- **Capacités clés :**
 - reconnaître les carcasses (espèce) de volailles et de lapins.
 - identifier les lésions et anomalies.
 - rechercher les lésions associées à une lésion observée.
 - 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.

- **Travail demandé :** Le stagiaire identifie 10 carcasses de volailles et lapins porteuses de lésions ou anomalies. Pour chaque pièce, il indique sur une fiche :
 - l'espèce et la présentation.
 - la dénomination de la lésion ou de l'anomalie le cas échéant.
 - le motif réglementaire de saisie.
 - la catégorie réglementaire des pièces retirées de la consommation : 2 ou 3.

- **Conditions de l'évaluation :**
 - épreuve pratique individuelle
 - lieu : salles de travaux pratiques de l'INFOMA.
 - Durée : 22 minutes (2 minutes par pièce + 2 minutes de relecture).

- **Évaluateur(s) :**
 - formateur INFOMA et/ou formateur externe sur les travaux pratiques d'inspection IPM

- **Critères d'évaluation :**
 - Ensemble : espèce et présentation : 0,5 points.
 - Ensemble : nom de la lésion ou anomalie + motif réglementaire de saisie + catégorie de sous produits : 1,5 points.

La certification est acquise pour une **note supérieure ou égale à 14 sur 20.**

- **Rattrapage :** nouvelle évaluation selon les mêmes modalités.

Évaluation de l'OTI 10 (OTI 7) et 11: Être capable de mobiliser les connaissances scientifiques, techniques et réglementaires nécessaires à l'inspection d'un plan de maîtrise sanitaire, abattoirs de boucherie, compris

Épreuve n°1 : test de connaissance portant sur les bases technologiques (OITI 10) et réglementaires (OI 11.1) de la sécurité sanitaire des aliments, abattoir de boucherie compris (OI 7.1 ; 7.2 et 7.3)

■ **Capacités clés :**

- connaître et comprendre le fonctionnement d'une entreprise agro-alimentaire, de manière générale et des abattoirs, en particulier.
- expliquer les grandes lignes des principaux textes fondant la législation en matière de santé publique vétérinaire, appliqués à la sécurité sanitaire des aliments (paquet hygiène et règlements contrôle) (architecture, principales dispositions).
- distinguer les obligations et responsabilités respectives des exploitants et des services de contrôle.
- savoir identifier les principaux dangers d'un process de fabrication, les causes et les mesures de maîtrise à mettre en œuvre.
- connaître les dangers transmissibles par les viandes de boucherie et leurs impacts sur la santé publique.
- connaître les principaux moyens de maîtrise des dangers transmissibles par les viandes de boucherie.
- expliquer les principes des bonnes pratiques d'hygiène et leurs effets sur la maîtrise de la qualité sanitaire des productions alimentaires.
- expliquer le principe et les principales étapes de la démarche HACCP.
- connaître les outils mis à disposition des professionnels pour garantir la sécurité sanitaire des aliments mis sur le marché.
- connaître les dispositions applicables en matières de traçabilité.
- expliquer les dispositions réglementaires en matière de critères microbiologiques, dans le cadre du paquet hygiène.
- expliquer les conditions de mises en œuvre des différents types de prélèvements officiels.

- **Travail demandé :** Le stagiaire répond à un questionnaire et résout des exercices portant sur : la législation alimentaire, les dangers transmissibles par les aliments, le plan de maîtrise sanitaire, la méthode HACCP, les bases de microbiologie alimentaire ; spécificités abattoirs de boucherie comprises.

■ **Conditions de l'évaluation :**

- épreuve écrite individuelle.
- lieu : INFOMA.
- durée : 1h30.
- documents non autorisés.

■ **Évaluateur(s) :**

- formateur INFOMA

- **Critères d'évaluation :**
 - exactitude et précision des réponses apportées.
 - La certification est acquise pour une **note supérieure ou égale à 10/20**.

- **Rattrapage :** nouvelle évaluation selon les mêmes modalités.